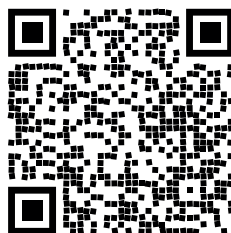




Speisekarte

**Ein kleiner Ausflug
in die Vergangenheit**



**Alle in der Speisekarte genannten Preise sind in Euro und
inklusive Mehrwertsteuer.**

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Service-Team.

Suppen

- Klare Rindsuppe mit Frittaten** 5,90
beef soup with sliced pancakes
- Klare Rindsuppe mit Kaspressknödel** 6,90
beef soup with cheese dumpling
- Hausgemachte Knoblauchcremesuppe
mit Schlagobers** 6,90
garlic cream soup with whipped cream

Vorspeisen

- Zirkel's Wurzelbrotkorb** 3,90
- Brezel** 2,90
auf Nachfrage glutenfreies Gebäck
- Gemischter Salat klein** 5,90
- Gemischter Salat groß** 7,50
mixed seasonal salad small or large
-  **Dreierlei vom Aufstrich (saisonal) mit Wurzelbrot** 9,90
homemade spreads with bread
- Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesan
dazu Wurzelbrot** 16,90
Beef carpaccio with rocket, parmesan and bread



Salate

 **Kaspressknödel (2 Stk.) mit Salat & Schnittlauchdip** 15,90
cheese dumplings (2 pieces) with salad and sour cream dip

**Backhendlstreifen auf gemischtem Salat
mit Kürbiskernöl.....** 15,90
fresh chicken fingers on salad with pumpkin seed oil

 **Gegrillter Ziegenkäse in Honig-Ingwer-Kruste auf
buntem Blattsalat.....** 16,90
Grilled goat cheese in a honey crust on salad

Vegetarisch

 **Spinatknödel mit brauner Butter, Parmesan
und grünem Salat.....** 16,90
spinach dumplings with melted butter, parmesan cheese / salad

 **Salzburger Kasnocken mit Röstzwiebeln
und grünem Salat.....** 16,90
cheese „Spätzle“ with roasted onions and salad

wahlweise mit Speck 2,00
optionally with bacon



Hauptspeisen

Original Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Petersilienkartoffeln 25,90

original veal schnitzel viennese style with parsley potatoes

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein

mit Petersilienkartoffeln 17,90

pork schnitzel viennese style with parsley potatoes

Ofenfrischer Schweinsbraten in Weißbiersauce mit

Sauerkraut und hausgemachten Serviettenknödeln 18,90

roast pork with gravy, sauerkraut and bread dumpling

Bratlburger „pulled pork“ im Brioche Bun

dazu Pommes 17,90

pulled pork style house burger with fries

Hausgemachtes Kalbsrahmgulasch mit Butterspätzle ... 20,90

homemade veal goulash with swabian noodles

Geschmorte Kalbsbackerl in Rotweinjus

und Serviettenknödel 28,90

Braised veal cheeks in red wine jus and bread dumpling



*Das Leben ist
zu kurz, um
auf Süßes zu
verzichten.*



Desserts

Kaiserschmarren – luftig

karamellisiert mit Zwetschenröster 11,90

pulled pancake caramelized with plum roaster

Warmer Schokokuchen mit Schokosauce

und Himbeersorbet..... 8,90

warm chocolate cake served with chocolate sauce and raspberry sorbet

Apfelstrudel mit Schlagobers und Vanilleeis 7,50

apple strudel with whipped cream and vanilla ice-cream

Germknödel mit Vanillesauce und Mohnzucker 9,50

yeast dough dumpling served with hot vanilla sauce and poppy sugar

