

Speisen

Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat	5,90€
Großer gemischter Salat	7,50€
Kräftige Rindersuppe mit hausgemachten Leberknödl	6,10€
Spargelcremesupperl mit seiner Einlage	6,90€

Hauptspeisen

Bunter Frühlingsalat mit gegrilltem grünem Spargel und Feige	16,50€		
Kaspressknödel mit buntem Salat, brauner Butter und Parmesan	16,90€		
Zanderfilet in der Röstikruste auf buntem Spargelragout	27,90€		
Burgunderbraten vom Georgenberger Bio Angus Rind mit hausgemachten Spätzlen und Gurkensalat	22,50€		
Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat	27,50€		
In Butterschmalz gebackenes Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurken-Salat und Preiselbeeren mit Bio-Zitrone			
vom Kalb	26,90€	vom Schwein	16,90€



An Kurbe sei Leibspeis

Fein geschmorrtes Herz vom Bio-Weiderind mit eingelegter Paprika und Nussbutter-Kartoffelpüree

19,50€

Brotzeit

Strammer Max: Geröstetes Schwarzbrot mit Kren	14,50€
hausgemachtem Rohschinken, Essiggurke, Spiegelei	
Currywurst mit Pommes	10,90€
Brotzeitbredl mit hausgeräuchertem von der Bio Duroc	
Sau, würziger Bergkas, Butter, Kren, Essiggurkel und	
hausgebackenem Brot	15,90€
Gebackene Milzwurst mit Kartoffel-Gurkensalat und	10,90€
Bratensoße	
Bayrischer Wurstsalat 9,10€	Schweizer Wurstsalat 9,90€

Kindergерichte

Wir behalten uns vor, diese Gerichte für unsere jungen Gäste bis 14 Jahre zuzubereiten

Portion Pommes mit Ketchup	5,50€
Spätzle mit Soße	6,50€
Kinderschnitzel vom Schwein mit Pommes	9,90€
Nudeln mit Butter und Parmesan	6,50€
Knödel mit Soße (wenns Knödel gibt)	6,50€

Dessert

Schokoladeneis mit Eulenthaler Eierlikör	5,20€
Rhabarberragout hausgemachtem Mohn-Eis Salz-karamell	7,90€

Karamellisierter Kaiserschmarrn mit Mandeln, Rosinen
und Apfelmus 14,50€

Affogato 4,90€

Allergene,

Zusatzstoffe & Bio-Info

