

Speisen

Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat	5,90€
Großer gemischter Salat	7,50€
Kräftige Rindersuppe mit Pfannkuchenstreifen	6,10€
Melonen-Chilli Kaltschale	5,90€

Hauptspeisen

Hausgemachter Rösti al Grecco mit lauwarmem griechischem Salat, Oliven und Feta	17,50€
Kaspressknödel mit buntem Salat, brauner Butter und Parmesan	16,90€
Kross gebratenes Zanderfilet auf zerlei Erbse, Tomate und Olivenöl	27,90€
Hausgemachte Bratensülze mit Zwiebel, Kernöl und Bratkartoffel	15,50€
Rinderlendensteak in Pfefferrahm 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

Gesottene Zunge vom Bio Weiderind mit Kohlrabi-Salat, Kartoffelpüree und Kren

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€
2 Stück Wollwürste mit Kartoffel-Gurkensalat	10,90€
Bayrischer Wurstsalat 9,10€	Schweizer Wurstsalat 9,90€

Kindergerichte

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€
Crème Brûlée mit hausgemachtem Kirscheis	8,50€

Karamellisierter Kaiserschmarrn mit Mandeln, Rosinen und Apfelmus

14,50€

Affogato

4,90€

Allergene,

Zusatzstoffe & Bio-Info

