

Abgeschmolzene Niederbayrische Brotsuppe

3,50 €

Cappuccino vom Hokaidokürbis & Ingwer

mit abgeschmolzenen Speckstreifen, Steirischem Kürbiskernöl und Milchschaum

3,90 €

Tomaten Bruschetta

mit Knoblauchöl geröstetes Weißbrot, belegt mit frisch marinierter Tomate, Zwiebel und Basilikum

5,90 €

Rindercarpaccio mit gerösteten Pinienkernen

mariniert mit einem dunklen Balsamicoessig und Olivenöl, Parmesanspänen und Weißbrot

9,50 €

Kleine Portion Pestonudeln mit 3 gebratenen Riesengarnelen

Zucchinistiftl, Paprikawürfel und Kirschtomaten in einer Tomatensoße und Parmesanspäne

9,80 €

Schützenhaus „Spezial“

Blattsalate mit Paprika, Kirschtomaten und Schalotten,

mariniert mit unserem Hausdressing,

in der Sesamhülle gebratene Putenmedaillons, gebackene Mozzarellasticks und Weißbrot

11,50 €

Knackiger Blattsalat mit Feigenspalten

mariniert mit einem Apfelbalsamessig und Olivenöl, mit im Speckmantel gebratenen Schafskäse abgeschmolzenen Peperoni und Kirschtomaten, dazu reichen wir Weißbrot

10,50 €

Große gemischte Salatplatte mit einem gebratenen Rinderlendensteak

Kräuterbutter, Ofenkartoffel und einem Kräutercreme Fräiche - Dip

15,90 €

Bunte Salatplatte

mit in der Knusper-, Brez'n- und Sesamhülle gebratenen Schweineschnitzel und Weißbrot

10,50 €

Gesottener bayrischer Rindertafelspitz

an einer Meerrettichsahnesoße, Petersilienkartoffeln und einen Salat der Saison

12,90 €

Sauerbraten von der Bayrischen Färse

mit Semmelknödel, Preiselbeeren und einen Salat der Saison

12,90 €

Gebrautes Lachsforellenfilet mit abgeschmolzenen Shrimps, Apfelstalten und Speck

dazu reichen wir Rosmarinkartoffeln und einen knackigen Blattsalat

15,50 €

Cordon bleu „Ebs Anders“

Paniertes Schweineschnitzel gefüllt mit Frischkäse, Meerrettich und rohem Schinken

dazu reichen wir Bratkartoffeln und einen knackigen Blattsalat

13,50 €

Schweinerückensteak unter einer Feigen - Schafskäsekruste

an Natursoße, einen selbstgemachten Kartoffelrösti und einen Salat der Saison

12,90 €

Im Speckmantel gebratene Schweinefiletmedaillons

an Rahmkäsespätzle, Röstzwiebeln und einen Salat der Saison

13,90 €

Gebraute Putenbrustmedaillons mit Feigenspalten in einer Balsamico-Soße

dazu reichen wir feine Bandnudeln und Brokkoli

12,90 €

Original Wiener Schnitzel

Paniertes Kalbschnitzel mit Bratkartoffeln und einen Salat der Saison

15,50 €

Mit Prosciuttoschinken und Salbei gebratene Kalbsmedaillons

an leicht rahmigen Parmesanbandnudeln und abgeschmolzene Kirschtomaten und Oliven

16,90 €

Zwiebelrostbraten

Gebrautes Rinderlendensteak an Natursoße mit Röstzwiebeln, dazu reichen wir Bratkartoffeln

17,50 €

Rinderlendensteak „Strindberg“

Gebratenes Rinderlendensteak unter einer Zwiebel - Senfkruste und Bratkartoffeln

17,90 €

Gebratene Medaillons von der Rinderlende und Kalbshüfte

an Vichykarotten und Herzoginkartoffeln

18,90 €