



*Kulinarischer Genuss
mit viel bayerischer Tradition*

Vorspeisen

<i>Weißwurst (4,11) in der Brez 'n-Panade auf lauwarmem Kartoffel-Speck-Salat, mit Weißbier verfeinert</i>	<i>5,50</i>
<i>Knoblauchrahmsuppe mit Buttercroutons</i>	<i>4,50</i>
<i>Kräftige Rindermarkbrühe</i>	
- mit gerösteten Brotwürfeln, Speck und Zwiebeln	<i>3,90</i>
- mit Pfannkuchen- und Gemüsestreifen	<i>4,20</i>
- mit Leberknödel	<i>4,90</i>

Salate

<i>Großer gemischter Salatteller mit Rinderlendenstreifen vom Grill und Parmesankäsespänen</i>	<i>15,50</i>
<i>Zanderfiletstreifen vom Grill auf bunten Blattsalaten, mariniert mit Hausdressing mit gerösteter Brotscheibe</i>	<i>14,90</i>
<i>Gemischter Beilagensalat mit Hausdressing</i>	<i>3,90</i>

Vegetarisch

<i>Geröstete Semmelknödel mit Ei und Zwiebeln und kleinem Blattsalat</i>	<i>8,90</i>
<i>Semmelknödel in Spinatrahmsauce mit kleinem Blattsalat</i>	<i>9,90</i>
<i>Hausgemachte Käsespätzle „Allgäuer Art“ mit Schmorzwiebeln und kleinem Blattsalat</i>	<i>10,90</i>
<i>Hausgemachte vegetarische Gemüse-Bolognaise auf grünen Bandnudeln, mit Parmesankäse und kleinem Blattsalat</i>	<i>10,90</i>

Hauptgerichte

Goldgelb gebackenes Schweineschnitzel in der Brez´n-Panade mit knusprigen Bratkartoffeln	10,50
Deftiger Schweine-Krustenbraten im eigenen Saft ´l aus der Schweineschulter, mit Semmelknödel und Krautsalat -im Pfandl serviert-	10,90
Bürgermeisterstück vom Rind im eigenen Sud gegart an Meerrettichsoße (6, 7), mit Petersilienkartoffeln und kleinem Blattsalat	13,50
Hausgemachte Fleischpflanzerl mit Rosmarin und Kapern fein abgeschmeckt mit Rahmwirsing und Salzkartoffeln	10,50
Jägerschnitzel vom Schweinerücken natur gebraten, mit gegrillten Speckstreifen, Schwammerlrahmsoße und hausgemachten Eierspätzle	14,10
Putenschnitzel mit Ziegenkäse gratiniert mit gegrillten Speckstreifen, glacierten Apfelspalten und Röstinchen	14,10
Gegrillte Medaillons vom Schweinefilet - im Pfandl serviert - auf gerösteten Semmelknödelscheiben, serviert mit Rahmschwammerlsoße	16,50
Gegrilltes Zanderfilet mit brauner Butter, Kartoffeln und kleinem Blattsalat	16,50
*Zwiebelrostbraten - medium gegrillt - 200 Gramm Lende vom bayerischen Weiderind mit Dunkelbier-Zwiebelsoße, Röstzwiebeln und knusprigen Bratkartoffeln	18,90

* auch erhältlich in

250 Gramm	-	21,50	/	300 Gramm	-	24,50
350 Gramm	-	27,50	/	400 Gramm	-	30,50
500 Gramm	-	36,50				

Wir unterstützen vielfältige und ausgewogene Ernährung für Kinder!
Kinder können bei uns aus der Karte wählen und erhalten einen Rabatt!
Viele Gerichte sind auch als Seniorenportion erhältlich.

Ofenfrische Haxen !!!

Bitte mindestens 1 Tag vorher bestellen

Wies´n-Haxe vom Schwein, mit Dunkelbiersoße	11,90
Stramme Wadl´n vom Schwein, mit Pfefferkruste	11,90
wahlweise mit Semmelknödel, knusprigen Bratkartoffeln oder Eierspätzle	

Brotzeiten

*Bunter Wurstsalat (4,10,11) mit Curry mariniert
nach einem Rezept von „Frank Rosin“
mit Zwiebeln und Brotauswahl von der Bäckerei Kreidl & Oswald
wahlweise auch mit Käsestreifen*

8,50

9,50

*Kalte Bratenplatte
Schweineschulterbraten, fein aufgeschnitten
mit Butter, Zwiebeln, Gurke, Meerrettich (6, 7)
und Brotauswahl von der Bäckerei Kreidl & Oswald*

10,90

*Käseplatte
Gemischte Platte mit Aufschnitt, Weich- und Frischkäse
Butter und Brotauswahl von der Bäckerei Kreidl & Oswald*

11,90

*Brotzeit-Platte
Geräucherter Schinkenspeck, Wurstsalat (4), würziger Bergkäse,
kalter Schweineschulterbraten, Kürbiskernsalami und Landjäger
von der Metzgerei Drexler, Butter, Meerrettich (6, 7)
und Brotauswahl von der Bäckerei Kreidl & Oswald*

14,50

*Schinkenplatte
Geräucherter Schinkenspeck, Selchschoopf, gekochter Schinken
Butter, Gewürzgurke, Tomate, Meerrettich (6, 7)
und Brotauswahl von der Bäckerei Kreidl & Oswald*

14,90

Desserts

Bitte fragen Sie nach unserer Dessertkarte

Lieber Gast!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern. Gerne überreichen wir Ihnen eine speziell dafür angelegte Mappe. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.