



*Kulinarischer Genuss
mit viel bayerischer Tradition*

Vorspeisen

Weißwurst in der Brez 'n-Panade 5,50
auf lauwarmem Kartoffel-Speck-Salat, mit Weißbier verfeinert

Tomatensuppe 4,50
mit Buttercroutons

Kräftige Rindermarkbrühe
- mit gerösteten Brotwürfeln, Speck und Zwiebeln 3,90
- mit Pfannkuchen- und Gemüsestreifen 4,20

Salate

Großer gemischter Salatteller 15,50
mit Rinderlendenstreifen vom Grill und Parmesankäsespänen

Zanderfiletstreifen vom Grill 14,90
*auf bunten Blattsalaten, mariniert mit Hausdressing
mit gerösteter Brotscheibe*

Gemischter Beilagensalat mit Hausdressing 3,90

Vegetarisch

Geröstete Semmelknödel 8,90
mit Ei und Zwiebeln und kleinem Blattsalat

Semmelknödel in Spinatrahmsoße 9,90
mit kleinem Blattsalat

Hausgemachte Käsespätzle „Allgäuer Art“ 10,50
mit Schmorzwiebeln und kleinem Blattsalat

Hausgemachte vegetarische Gemüse-Bolognaise
auf grünen Bandnudeln, mit Parmesankäse und kleinem Blattsalat 10,90

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
Zartes Kalbsgulasch mit Weißbier verfeinert, dazu reichen wir hausgemachte Eierspätzle	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 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) mit Curry mariniert
nach einem Rezept von „Frank Rosin“* 7,50
mit Zwiebeln und Brotauswahl von der Bäckerei Kreidl & Oswald

wahlweise auch mit Käsestreifen 8,90

Käseplatte 10,90

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

Kalte Bratenplatte 10,50

*Schweineschulterbraten, fein aufgeschnitten
mit Butter, Zwiebeln, Gurke, Meerrettich
und Brotauswahl von der Bäckerei Kreidl & Oswald*

Brotzeit-Platte 12,50

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

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.