

Zur Triftsperre

Waldrestaurant & Pension



Herzlich willkommen im Waldrestaurant Zur Triftsperre!

Hier kommt das Essen nicht vom Band, hier kocht man noch mit Herz und Hand.
Das Fleisch wird stets frisch geschnitten und gebraten, die Soße noch selbst
angerührt. Die Zubereitung kann daher etwas dauern – doch Vorfreude ist
bekanntlich die schönste Freude!

Eine angenehme Zeit in der Triftsperre wünschen Ihnen
Familie Ortmeier und Mitarbeiter

Küchenpause

Von 16 bis 17 Uhr ist unsere Küche geschlossen.
Vielen Dank für Ihr Verständnis!

Spezialitäten des Hauses

Fangfrische Forellen aus unserem eigenen Frischwasserbassin

Frische Bayerwaldforelle „Müllerin Art“ 17,50 € *
mit Petersilienkartoffeln und Salat

Frische Knoblauchforelle „Müllerin Art“ 18,50 € *
mit Knoblauch-Petersilienkartoffeln und Salat

* Grundpreis für Forelle mit ca. 250 g Gewicht. Pro 50 g mehr Gewicht 1,- € Aufpreis

Schmankerl

Knusprige Backendlbrust 14,50 €
in Buttermilch eingelegt mit Kartoffel-Gurken-Salat und Senfsoße

Pinsa..... 14,50 €
Römerpizza belegt mit Hähnchenstreifen, Zwiebeln, Tomaten
Schmand, Bärlauchpesto, Rucola und Parmesan

Portion Querrippe 18,50 €
vom Rind mit BBQ-jus. Kartoffel-Bärlauchpüree und Salat

Wildschweinbraten 18,50 €
mit Wildjus, Kroketten und Blaukraut wahlweise Salat

Lachsfilet gebraten 19,50 €
auf Emmer-Risotto, mit Rieslingschaum und buntem Karottengemüse

Speisen

Suppen

Bärlauchcrèmesuppe..... 4,90 €

Rinderkraftbrühe mit Einlage 4,90 €

Vegetarisch

Kürbis-Pinsa 14,50 €

Römerpizza belegt mit Schmand, Ofenkürbis, Kürbispüree, Kürbispesto, Zwiebeln, Rucola und Parmesan - auch vegan erhältlich!

Rucola-Süßkartoffelpflanzerl...... 14,50 €

mit Kräuterdip, Couscousgemüse und Salat - auf Wunsch auch vegan erhältlich!

Salate

Gemischter Salat..... klein 4,50 € / groß 8,50 €

Nach Saison wechselnde Blattsalate, angemacht mit Essig & Öl

Wirtshaus Klassiker

Schweinsbraten 14,50 €

mit Reiberknödel und Salat

Schweinshaxe 14,50 €

mit Reiberknödel und Salat

Schnitzel paniert..... 15,50 €

mit Pommes frites und Salat

Cordon bleu 16,50 €

gefüllt mit Kochschinken und Käse, dazu Pommes frites und Salat

Rinderroulade „Reschenstein“ 17,50 €

mit kräftiger Rotweinjus, Semmelknödel und Salat

Feines Wildragout 17,50 €
mit Semmelknödel und Blaukraut, wahlweise Salat

Triftsperrpfandl 17,50 €
Medaillons vom Schweinefilet in Waldpilzsoße, dazu Spätzle und Salat

Stockbauers Rostbraten
vom Rind, mit hausgemachter Soße, Pommes frites und Salat,
auf Holzteller serviert..... 20,50 €

Stockbauers Zwiebelrostbraten
vom Rind, mit hausgemachter Zwiebeljus und Röstzwiebeln,
Pommes frites und Salat, auf Holzteller serviert 20,50 €

Kinderteller

Knödel mit Soße 3,50 €

Spätzle mit Rahmsoße 5,50 €

Hähnchenkrossies mit Pommes frites 7,50 €

Gemüse-krossies mit Pommes frites 7,50 €

Currywurst mit Pommes frites..... 7,50 €

Schweinsbraten mit Reibeknödel 8,50 €

Schnitzel paniert mit Pommes frites..... 8,50 €

Dessert

3 Stück Marillen-Topfenknödel 8,90 €
mit Butter-Haselnussbröseln und Vanillesoße

Bayerische Brotzeitkarte

ab 15 Uhr

Bayerischer Wurstsalat 8,50 €
pikant angemacht, mit Essiggurken, Paprika und Zwiebelringen, dazu Brot

Schweizer Wurstsalat 9,50 €
pikant angemacht, mit Essiggurken, Paprika, Zwiebelringen
und Käse, dazu Brot

Kalter Braten..... 8,50 €
mit Meerrettich, Gurke, Butter und Brot

Hausgeräuchertes 8,50 €
mit Meerrettich, Tomate, Butter und Brot

Trifterplatte

gemischte Brotzeitplatte, schön garniert auf Holzteller

für 1 Person..... 10,50 €

für 2 Personen..... 15,50 €

Flößertoast 8,50 €
3 Spiegeleier mit Speck auf Schwarzbrot

Holzfällerbrot 13,50 €
200 g gebratene Rinderlende mit Kräuterbutter auf Schwarzbrot

Würstl

2 Paar Wiener Würstchen..... 6,50 €
mit scharfem Senf und Brot

2 Stück Münchner Weißwürste 6,50 €
mit süßem Senf und Gebäck

1 Scheibe Brot oder 1 Stück Butter zusätzlich kosten 0,70 €.

Extras und Änderungen

Ketchup, Mayonnaise, Preiselbeeren je Portion.....	0,50 €
Aufpreis Bratkartoffeln	2,00 €
Bratensoße / Rahmsoße je Portion	2,00 €
Kleine Portion wenn möglich.....	- 2,00 €
Gericht ohne Salat	- 2,00 €
zusätzlicher Teller	1,00 €

Allergien und Nahrungsunverträglichkeiten

Unserer Küche zeichnet sich durch handwerkliche Arbeit, traditionelle Zubereitungsmethoden und die Verwendung von täglich frischen Produkten aus. Wir variieren Rezepte nach Lust und Laune – somit

ist eine detaillierte schriftliche Deklaration schade um das Papier und die Zeit (die wir lieber in der Küche oder bei unseren Gästen verbringen möchten).

Da wir viele Sachen selber machen (z.B. Suppen und Soßen) sind in vielen Gerichten nun mal Sellerie, Laktose oder Gluten sowie andere Allergene enthalten; zudem ergibt sich das Problem der Kreuzkontamination.

Grundsätzlich können in fast allen Gerichten folgende Allergene enthalten sein: Gluten, Eier, Fische, Schalen- und Krustentiere, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Schwefeldioxide, Sulfite, Lupinen und Weichtiere.

Sollten Sie Nahrungsmittelunverträglichkeiten haben und/oder allergisch auf bestimmte Nahrungsmittel reagieren, kommen Sie bitte bei Ihrer Bestellung auf uns zu – wir beraten Sie gerne und kochen dementsprechend für Sie.

Auf Nachfrage bringen wir Ihnen gerne unseren Ordner mit der schriftlichen Auflistung aller Komponenten unserer Karte und deren Allergenen.