

Unsere Spezialitäten auf Vorbestellung

Bitte 1- 2 Tage vorher anmelden

Ofenfrischer Spanferkelbraten (direkt vom Bauern)

mit Sauerkraut, Semmel- und Reiberknödel,
tranchiert und alles auf Platten serviert
pro Person € 9,80

Knusprige Schweinshaxe

mit Biersoße, Sauerkraut,
Kartoffelknödel

Halbe Haxe € 9,50

Ganze Haxe € 14,00

Entenbraten

mit Blaukraut, Reiber-
und Semmelknödel

1 viertel Ente € 9,80

1 halbe Ente € 12,50

Wirtshauswitz:

Im Wirtshaus:

Ein Gast sitzt am
Stammtisch mit einer
Riesen Schweinshaxe vor
sich. Er will gerade
anfangen zu essen. Da

kommt ein „Zugereister“
herein und fragt „Essen Sie
das alles allein?“

Sagt der Gast: „Naa, naa, do
iß i scho no a zwoa, drei
Gnedl und a Kraut dazua!“

Altbayerische Mehlspeisen wie Kartoffelmaultaschen, Dampfnudeln
Apfelstrudel, Rohrnudeln, etc.

bereiten wir gerne für Sie zu, wenn Sie uns vorher Bescheid geben.

„**Ripperlessen**“ so richtig zünftig für eine gesellige Runde –
kein Problem!

Fast jeden Donnerstag backen wir in Großmutter's Holzbackofen
unser ursprüngliches Bauernbrot (nur Unikate!),
mit hohem Roggenmehlanteil und Natursauerteig und frisch
gemahlene Gewürze. (*Koriander, Fenchel, Kümmel*)

ca. 1000g € 3,00

Zur Saison bieten wir auch verschiedene **Wildgerichte** von Reh,
Hirsch, Wildschwein, ebenso wie **Gänsebraten**.

Fragen Sie einfach nach