

Unsere Schmankerlkarte

Gebackene Champignons mit Kräuterdip 6,20 €

Weißwurststrahmsuppe mit Brezencroutons und süßem Senf 4,50 €

In Dunkelbier geschmorte Rinderbacke mit Schmorgemüse und Schupfnudeln 18,90 €

Gegrillte Kalbsleber mit karamellisierten Apfelscheiben, Röstzwiebeln und Sahnepüree 16,90 €

Bandnudeln mit Schwammerl in Speck- Sahnesoße 13,80

Hausgemachte, abgeschmelzte Maultasche mit Speck, Zwiebeln und Kartoffelsalat 12,80 €

*Schlemmer Cordon bleu mit Brikäse, Preiselbeeren und Speck gefüllt,
Rösti-Ecken und Ketchup 17,90 €*

Saures Lünjerl mit Semmelknödel 9,90 €

Sauerbraten mit Serviettenknödel und Blaukraut 15,90 €

Schlachtplatte mit Kartoffelpüree und Sauerkraut 14,90 €

Blut- und Leberwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 12,90 €

Surhaxle mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 13,90 €

Gebackener Kalbskopf mit Kartoffelsalat und Remoulade 9,90 €

Bayerisches Gröstelt´s mit Spiegelei und Bratensoße 9,50 €

Deftiger Gemüseeintopf mit Rindfleisch und Stangenweißbrot 9,90 €

Folienkartoffel mit Kräuterschmand und Räucherlachs 11,90 €

Hausgemachter Rösti mit Kräuterschmand und Räucherlachs 12,90 €

Folienkartoffel mit Kräuterschmand 8,90 €

Gebackene Eier mit Blattspinat, Senfsoße und Kartoffeln 9,90 €

Windbeutel mit Sahne und Kirschen gefüllt 4,80 €

Kirschstrudel mit Vanillesoße 3,90 €

Kaiserschmarrn mit Apfelmus 3,90 €

Allergene erfragen Sie bitte beim Personal