

## Unsere Schmankerlkarte

*Drei gebackene Champignons mit Kräuterschmand 6,20 €*

*Bärlauchrahmsuppe 4,80 €*

*Bärlauchschnitzel mit Pommes Frites 12,50 €*

*Cordon bleu mit Bärlauch und Bergkäse gefüllt dazu Pommes Frites 16,80 €*

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

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

*Saures Lüngerl mit Semmelknödel 9,90 €*

*Schlachtplatte mit Kartoffelpüree und Sauerkraut 14,90 €*

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

*Surhäxle mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 13,90 €*

*Gebackener Kalbskopf mit Kartoffelsalat und Remoulade 9,90 €*

*Bayerisches Gröstelt´s mit Spiegelei 9,50 €*

*Folienkartoffel mit Kräuterschmand und Räucherlachs 11,90 €*

*Hausgemachter Rösti mit Kräuterschmand und Räucherlachs 12,90 €*

*„Krautkräpfle“ mit kleinem grünen Salat 9,90 €*

*Dampfnudel mit Vanillesoße 8,50 €*

*Marillenknödel mit Beerengrütze 4,90 €*

*Flambierter Kaiserschmarrn mit Apfelmus 4,90 €*

*Mini Vienetta Eisschnitte mit Amarenakirschen und Sahne € 6,50*

*Allergene erfragen Sie bitte beim Personal*