

Wochenkarte

Suppe

Steinpilzcremesuppe mit Sahnehaube und Croutons	€ 4,80
Umrathshausener Fischsuppe mit Zander, Saibling, Lachsforelle und Safran	€ 8,80

Hauptspeisen

Kalbsleber „Berliner Art“ auf Kartoffelpüree	€ 16,50
Ochsenzunge in Madeirasoße, auf Kartoffelpüree, dazu Brokkoli	€ 12,80
Ochsenbackerl auf Schnittlauchpüree, dazu Babykarotten	€ 16,50
Spaghetti Bolognese mit frisch gehobeltem Parmesan	€ 8,80
Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Petersilienkartoffeln	€ 9,80
Tagliatelle mit Black Tiger Garnelen, Kirschtomaten und Knoblauch	€ 16,80

Dessert

Bayrisch Creme Mousse auf Himbeerspiegel	€ 5,90
Schokoladensoufflé mit Bourbon Vanilleeis ⁵ und Sahne	€ 6,80

Speisekarte

Aperitif

„Hugo“ Prosecco mit Hollerblütensirup ^{5,9}	0,2 ltr.	€ 4,20
„Venezia“ Prosecco mit Aperol ^{6,9,12}	0,2 Ltr.	€ 4,20

Aus dem Suppentopf

Tafelspitzbrühe mit Pfannenkuchenstreifen		€ 3,50
Leberspätzlesuppe		€ 3,50

Knackige Salate der Saison

Gemischter Salatteller		€ 4,50
„Fitness-Salat“ mit gebratenen Hähnchenbrustfilet, dazu Baguette		€ 9,40
„Vital-Salat“ mit gebratenen Scampispiessen, dazu Baguette		€ 10,40
„Steakfetzen-Salat“ Große Salatplatte mit gebratenen Steakfetzen vom Angusrind		€ 12,40

An Sonn- und Feiertagen:

Ofenfrischer Krustenbraten mit Semmelknödel, dazu Bayrisch Kraut		€ 9,80
--	--	--------

Vom Schwein

Paniertes Schweineschnitzel gebraten mit Pommes Frites ³	€ 9,80
„Umraathshausener Cordon Bleu“ gefüllt mit Gorgonzola und Birne, dazu Pommes Frites ³ und kleinem Salat	€ 14,50
„Jägerpfandl“ 3 Schweinefiletmedaillons auf Waldpilzsoße, dazu hausgemachte Eierspätzle	€ 14,80

Vom Kalb

Original „Wiener Schnitzel“ aus dem Kalbsrücken, dazu Petersilienkartoffeln	€ 17,80
„Züricher“ Geschnetzeltes mit Rösti	€ 17,50

Vom Rind

„Grillpfandl“ 3 Medaillons (Rind, Hähnchen, Schwein) und Grillwürstl mit Pommes Frites ³ , Kräuterbutter und Grillgemüse	€ 16,80
Gesottener Tafelspitz vom heimischen Weiderind in Meerrettichsoße, dazu Salzkartoffeln und Rote Beete Salat	€ 13,40
Zwiebelrostbraten vom Grill mit geschmolzenen Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln	€ 17,50
Lendensteak vom Angusrind ca. 230 gr. mit Wedges ³ , Kräuterdip und kleinem Salat	€ 19,80
Rinderfiletsteak „Madagaskar“ vom Angusrind ca. 230 gr. aus dem zarten Mittelstück, jeder Bissen ein Genuss – mit feuriger Pfeffersoße und Kroketten	€ 23,80

Vom Wild

Hirschgulasch mit Semmelknödel und Preiselbeerbirne € 12,80

Aus'm Wasser

Chiemseesaibling in Butter gebraten, mit Petersilienkartoffeln und kleinem Salat € 17,80

Lachsfilet vom Grill, auf mediterranem Gemüse,
dazu Rosmarinkartoffeln und Zitronenbutter € 17,50

...und wenn Sie kein Fleisch mögen

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und kleinem Salat € 9,60

Gemüsequiche mit Salatgarnitur € 8,80

Geröstete Semmelknödel in Salzeibutter gebraten auf Parmesansoße, dazu kleiner Salat € 9,50

für die Kleinen

Rotkäppchen – Port. Pommes Frites³ dazu Ketchup^{1,5} oder Mayonnaise^{1,5} € 3,20

Prinzessin Schmankerl – hausgemachte Eierspätzle in Rahmsauce € 4,40

Balu – Semmelknödel mit Soße € 3,90

Seppis Gaudi – hausgemachte Nuggets mit Pommes Frites³ dazu Ketchup^{1,5} oder Mayonnaise^{1,5} € 5,80

Pumuckl – Kleines Schnitzel mit Pommes Frites³ dazu Ketchup^{1,5} oder Mayonnaise^{1,5} € 5,80

Brotzeiten

Bayrischer Wurstsalat mit Zwiebeln und Bauernbrot ^{2, 3, 8}	€ 6,40
Schweizer Wurstsalat mit Zwiebeln, Käse und Bauernbrot ^{2, 3, 8}	€ 6,90
Kalter Braten mit Meerrettich und Bauernbrot ^{2, 3, 8}	€ 6,90
Tellersülze mit Bratkartoffeln	€ 8,50
Bockwurst mit Kartoffelsalat	€ 6,90

Desserts

„Oma's Apfelstrudel" Wahlweise mit Bourbon Vanilleeis ⁵ dazu Sahne	€ 4,90
Hausgebackener „Millirahmstrudel" Wahlweise mit Bourbon Vanilleeis ⁵ dazu Sahne	€ 4,90
Apfelkücherl mit Bourbon Vanilleeis ⁵ und Sahne	€ 4,90

Alle Speisen auch zum Mitnehmen in Warmhaltepackung!

Bei Kurzgebratenem und Pfannengerichten bis zu 30 Min. Wartezeit!

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Zusatzstoffe: 1 mit Konservierungsstoff; 2 mit Phosphat; 3 geschwefelt; 4 mit Jodsalz; 5 mit Süßungsmittel; 6 mit Farbstoff; 7 koffeinhaltig,
8 Antioxidationsmittel, 9 mit Sulfite; 10 mit Gerstenmalz; 11 mit Weizenmalz; 12 chininhaltig; 13 mit Milch

Biere

Wochinger Export Hell	0,25l	€ 2,50
vom Fass ¹⁰	0,5l	€ 3,50
	1 l	€ 7,00
Wochinger Urtrunk ¹⁰	0,5l	€ 3,60
Alkoholfrei hell ¹⁰	0,5l	€ 3,50
Radler ¹⁰	0,5l	€ 3,50
	1l	€ 7,00
Wochinger Pils, Flasche ¹⁰	0,33l	€ 3,20
Wochinger Export Dunkel ¹⁰	0,5l	€ 3,50
Karamalz ¹⁰	0,3l	€ 2,90
Wochinger Weißbier	0,3l	€ 3,10
vom Faß ^{10, 11}	0,5l	€ 3,70
Hopf Weißbier ¹		
Dunkel / leicht / Alkoholfrei ^{10, 1}	0,5l	€ 3,70
Russen ^{10, 11}	0,5l	€ 3,70
	1l	€ 7,40
Cola-Weißbier ^{6, 7, 10, 11}	0,5l	€ 3,70
Goaß'n ^{6, 7, 10}	0,5l	€ 4,90
	1l	€ 9,80
Laternd'l Maß ⁹	1l	€ 9,80

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,2l	€ 1,80
	0,4l	€ 2,60
Siegsdorfer Gourmet		
Mineralwasser / Still	0,25l	€ 2,10
	0,75l	€ 4,90
Zitronenlimonade	0,2l	€ 1,90
	0,4l	€ 2,60
Cola Mix ^{6,7}	0,2l	€ 2,10
	0,4l	€ 2,90
Fanta ^{1,6,8}	0,33l	€ 2,90
Coca Cola / Coca Cola light ^{6,7}	0,33l	€ 2,90
Säfte		
Apfel naturtrüb / Traube / Johannisbeer /		
Orange / Sauerkirsch / Holunder /		
Rhabarber / Mango / Maracuja		
	0,2l	€ 2,40
	0,4l	€ 3,90
Alle Säfte auch als Schorle		
	0,2l	€ 2,10
	0,4l	€ 3,20
Apfel- naturtrüb / Orangenschorle	0,2l	€ 1,90
	0,4l	€ 2,90

Schnäpse & Edelbrände

Obstler	2cl	€ 2,20
Enzian	2cl	€ 2,50
Williams mit Birne	2cl	€ 2,50
Marillenschnaps	2cl	€ 2,50
Haselnuss-Schnaps	2cl	€ 2,70
Himbeergeist	2cl	€ 2,70

Jägermeister	2cl	€ 2,50
Asbach Uralt	2cl	€ 2,50
Ramazotti	2cl	€ 2,80
Baileys ^{6,7}	2cl	€ 2,50
Hirschkuss	2cl	€ 2,50
Od1	2cl	€ 2,80



Prinz „Alte Edelbrände“ im Eichenfass gereift

„Alte Williams – Alte Marille – Alte Kirsche
Alte Waldhimbeere – Alter Bodenseeapfel
Alte Haselnuss – Alte Zwetschke 2cl € 3,60

Lantenhammer „Edelbrände“ Naturreine Geschmackserlebnisse

Rote Williams Brand – Marillen Brand – Williams Liqueur
Waldhimbeergeist – Zwetschgen Brand – Haselnuss
Schlehen Geist – Mirabellen Liqueur 2cl € 4,20

Edelbrandmanufaktur Guggenbichler

Haselnuss Gold – Beste Birne – Aprikosenbrand – Schlehenbrand
Waldhimbeergeist Kräuterlikör Mirabellenwasser 2cl € 4,20

Warme Getränke

Tasse Kaffee ⁷	€ 2,20
Haferl Kaffee ⁷	€ 3,40
Haferl Milchkafee ^{7,13}	€ 3,60
Espresso ⁷	€ 2,10
Espresso Macchiato ⁷	€ 2,90
Espresso doppelt ⁷	€ 3,10
Cappuccino ^{7,13}	€ 2,60
Haferl Cappuccino ^{7,13}	€ 3,60

Latte Macchiato ^{7,13}	€ 3,60
Affogato (Espresso mit Vanilleeis)	€ 3,60
Haferl Schokolade mit Sahne ¹³	€ 3,60
Haferl Tee	€ 2,80
Jagertee	€ 3,90
Tee mit Rum	€ 3,90
Glas Glühwein	€ 3,30

Weißweine

Riesling trocken ⁹ – Kallstadter Kronenberg – Rheinland-Pfalz	0,25 l	€ 4,90
<i>spritzig und frisch, Aromen von Citrus und Limone, sanft mineralisch</i>	0,75 l	€ 14,20
Lugana Avanzi ⁹ – Denominazione O.C., Abf. Zenato, San Benedetto di Lugana, – Italien/Lombardei	0,25 l	€ 7,80
<i>trocken – hellgelb, mit frisch-fruchtigen Aromen, zarterherber Geschmack</i>	0,75 l	€ 22,50
Pinot Grigio Venezia ⁹ – Indicazione Geografica Tipica, Abf. Cantina Cormons – Italien/Friaul	0,25 l	€ 4,90
<i>trocken – leuchtendes Gelb mit Grünreflexen, junge Burgundernase, schönes Finale</i>	0,75 l	€ 14,20
Chardonnay Trentino ⁹ – Denominazione O.C., Abf. Vinicola Endrizzi. S. Michele, Italien/Trentino	0,25 l	€ 6,80
<i>trocken – hellgelb, frischer Duft mit Aromavielfalt von Birne, Pfirsich und Melone</i>	0,75 l	€ 19,80
Bickensohler Grauer Burgunder ⁹ – Qualitätswein, Erz. Abf. Winzergen. Bickensohl	0,25 l	€ 4,90
– Deutschland/Baden	0,75 l	€ 14,20
<i>trocken – strohgelb, mit feinen Nussaromen, kräftig</i>		
Kremser Sandgrube Grüner Veltliner ⁹ – Qualitätswein, Gutsabf. Zöhler, Krems,	0,25 l	€ 4,90
Österreich/Kremstal		
<i>trocken – gelbgrün, duftiges Bouquet, sehr saftig und rund</i>		

Roséweine

Trollinger Rose ⁹ – Heuchlberger Weingärtner – Württemberg	0,25 l	€ 4,90
<i>volles Fruchtaroma, Noten von Erdbeeren und Vanille, schmelzig fruchtige Süße, leichte spritzige Säure</i>	0,75 l	€ 14,20
Wachenheimer Mandelgarten Portugieser ⁹ Qualitätswein, Erz. Abf. Wachtenburg Winzer,	0,25 l	€ 4,90
Deutschland/Pfalz	1 l	€ 18,80
<i>Roséfarben, aromatisch nach frischen Kirschen, saftig und mild</i>		



Rotweine

Zweigelt ⁹ – Landwein, Gutsabf. Zöhler – Österreich/Krems	0,25 l	€ 4,90
<i>t r o c k e n</i> – tiefrot, mit saftiger Kirsch- und Beerenfrucht, weichem Tannin und feiner Würze im Finale	1 l	€ 18,80
Merlot del Garda ⁹ – Denominazione O.C., Vinicola Tombacco, Trebaseleghe – Italien/Venetien	0,25 l	€ 4,90
<i>t r o c k e n</i> – dunkles Rubinrot, vollmundig	0,75 l	€ 14,20
Trollinger ⁹ – Heuchlberger Weingärtner – Württemberg	0,25 l	€ 4,90
<i>h a l b t r o c k e n</i> – saftig und leicht, harmonisch mit wenig Säure, fruchtig und süffig	0,75 l	€ 14,20
Dornfelder trocken ⁹ – Heuchlberger Weingärtner – Württemberg	0,25 l	€ 4,90
<i>t r o c k e n</i> – mit voller Frucht, kräftig, Noten von Waldbeeren, fruchtiger Abgang	0,75 l	€ 14,20
Cabernet Dorsa ⁹ – Heuchlberger Weingärtner – Württemberg	0,25 l	€ 5,20
<i>international, stoffig voll und dicht, würzige Aromen</i>	0,75 l	€ 15,10
<i>mit tiefer Frucht und Fülle ein deutscher Rotwein mit, internationaler Klasse</i>		
Cabernet Sauvignon Trentino ⁹ – Denominazione O.C. Abf. Vinicola Endrizzi. S. Michele – Italien/Trentino	0,75 l	€ 23,80
<i>t r o c k e n</i> – intensive kirschrote Farbe mit rubinroten Reflexen, würziger Geschmack mit Anklängen von schwarzem Pfeffer		
Ripasso del Valpolicella Classico Superiore „Rubens“ ⁹ Denominazione O.C., Abf. Cantina di Castelnuovo del Garda – Italien/Venetien	0,75 l	€ 29,50
<i>t r o c k e n</i> – von granatroter Farbe, 2 Jahre in Eichenfässern gereift mit würzigen Aromen und		

