

Speisekarte

Aperitif

„Hugo“ Prosecco mit Hollerblütensirup ^{5,9}	0,2 ltr.	€ 6,80
„Venezia“ Prosecco mit Aperol ^{6,9,12}	0,2 ltr.	€ 6,80
Lillet Wild Berry ^{6,9,12}	0,2 ltr.	€ 6,80

Suppen und Vorspeisen

Leberknödelsuppe	€ 4,90
Tafelspitzbrühe mit Pfannkuchenstreifen	€ 4,90
Kleiner gemischter Salat	€ 5,90

An Sonn- und Feiertagen verwöhnen wir Sie mit unserem

Ofenfrischen Krustenbraten aus der Schulter vom Strohschwein mit Semmelknödel und Bayrisch Kraut	€ 16,80
--	---------

Alle Speisen auch zum Mitnehmen in einer Warmhaltepackung!
Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
Für Beilagen Änderungen bzw. Umbestellungen berechnen wir € 1,50 je Änderung.

Steak- und Pfifferlingwochen

Pfifferlingrahmsuppe mit Sahnehaube	€ 7,80
Bayerische Bruschetta auf Rucolabeet (geröstetes Brot mit Frischkäse und gegrillten Pfifferlingen)	€ 9,60
Rinderfilet vom Angusrind ca. 230gr. auf Pfifferlingrahm mit Kartoffelrösti	€ 32,40
Rinderlendensteak vom Galloway ca. 230gr. mit gebratenen Pfifferlingen, dazu Rosmarinkartoffeln und Kräuterbutter	€ 29,40
„Jägerpfandl“ 3 Schweinefiletmedaillon auf Pfifferlingrahm, dazu hausgemachte Eierspätzle	€ 21,80
Fleischpflanzerl auf Pfifferlingrahm mit Kartoffel-Radieserl-Salat	€ 17,80
„Pfifferling Cordon Bleu“ mit Wedges und Kräuter-Dip	€ 21,80
Tagliatelle mit tranchiertem Rinderlendensteak ca. 180gr. in Pfifferlingrahm, dazu Kirschtomaten, Rucola und Parmesan	€ 24,80
Tagliatelle in Pfifferlingrahm, dazu Kirschtomaten, Rucola und Parmesan	€ 15,80
Pfifferlingrahm mit gegrillten Brezen-Servietten-Knödel	€ 15,80
Großer Salatteller mit gegrillten Pfifferlingen, dazu Baguette	€ 15,40
Kleine Portion gebratene Pfifferlinge	€ 6,80

Hauptgerichte

Zwiebelrostbraten vom Angusrind mit geschmolzenen Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln sowie Zwiebel-Marmelade	€ 25,80
"Münchner Schnitzel" in Senf- Meerrettich-Panade mit Kartoffel-Radieserl-Salat	€ 16,40
Galloway Burger mit Speck, Cheddar, Tomate, eingelegten Essiggurken und Zwiebeln, sowie BBQ-Soße, dazu Kartoffelecken und Kräuterdip	€ 18,90
Original „Wiener Schnitzel“ aus dem Kalbsrücken, dazu Petersilienkartoffeln	€ 22,80
Paniertes Schweineschnitzel vom Strohschwein mit Pommes Frites	€ 15,80
Cordon Bleu vom Strohschwein gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Pommes Frites, Preiselbeeren und Zitrone	€ 19,80
Backhendl mit Kartoffel-Radieserl-Salat	€ 16,40
Saftiges Rindergulasch mit hausgemachten Eierspätzle	€ 18,80

Aus'm Wasser

Zanderfilet in Mandelbutter gebraten auf Babyspinat, dazu Petersilienkartoffeln	€ 19,80
Lachsfilet auf Bandnudeln in Weißwein-Dillsoße, dazu Kirschtomaten und Parmesanspäne	€ 22,80
Fangfrischer Saibling (aus der Fischzucht Wimmer in Antwort) mit Petersilienkartoffeln	€ 24,80

...und wenn Sie kein Fleisch mögen

Grillgemüse in Olivenöl gebraten, dazu Rosmarinkartoffeln  € 13,80

Käsespätzle mit Röstzwiebeln € 12,80

...Große Salatplatte mit frischen gemischten Salaten der Saison, dazu Baguette wahlweise mit:

Gegrillte Rinderfiletspitzen € 16,90

Gegrillte Hähnchenbrust € 14,80

Gegrilltem Scampi Spieß € 14,80

Für die Kleinen

Rotkäppchen Port. Pommes Frites, ³
dazu Ketchup ^{1,5} oder Mayonnaise ^{1,5} € 4,90

Prinzessin Schmankerl hausgemachte Eierspätzle in Rahmsauce € 6,80

Seppis Gaudi – Nuggets mit Pommes Frites, ³
dazu Ketchup ^{1,5} oder Mayonnaise ^{1,5} € 8,90

Pumuckl Kleines Schnitzel mit Pommes Frites, ³
dazu Ketchup ^{1,5} oder Mayonnaise ^{1,5} € 9,40

Brotzeiten

Bayrischer Wurstsalat mit Bauernbrot ^{2, 3, 8} € 8,90

Schweizer Wurstsalat mit Bauernbrot ^{2, 3, 8} € 9,90

Brotzeitbrett, reichlich garniert mit Bauernbrot ^{2, 3, 8} € 15,80

Obazda reich garniert mit Bauernbrot und Baguette ^{2, 3, 8} € 10,40

Essigknödel mit Zwiebeln und Bauernbrot ^{2, 3, 8} € 9,40

Bratensülze mit Bratkartoffeln ^{2, 3, 8} € 12,80

Biere



Wochinger Export Hell vom Fass ¹⁰	0,25l	€ 3,30
	0,5l	€ 4,40
	1 l	€ 8,60
Wochinger Urtrunk ¹⁰	0,5l	€ 4,40
Alkoholfrei hell ¹⁰	0,5l	€ 4,40
Radler ¹⁰	0,5l	€ 4,40
	1l	€ 8,60
Wochinger Pils, Flasche ¹⁰	0,33l	€ 4,10
Wochinger Export Dunkel ¹⁰	0,5l	€ 4,40
Karamalz ¹⁰	0,3l	€ 4,20
Wochinger Weißbier	0,3l	€ 4,00
vom Faß ^{10, 11}	0,5l	€ 4,60
Hopf Weißbier ¹		
Dunkel / leicht / Alkoholfrei ^{10, 1}	0,5l	€ 4,60
Russen ^{10, 11}	0,5l	€ 4,60
	1l	€ 9,20
Cola-Weißbier ^{6, 7, 10, 11}	0,5l	€ 4,60
Goaß'n ^{6, 7, 10}	0,5l	€ 6,10
	1l	€ 12,20
Laternd'l Maß ⁹	1l	€ 12,20

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,2l	€ 2,40
	0,4l	€ 3,20
Adelholzener Gourmet Mineralwasser / Still	0,25l	€ 2,90
	0,75l	€ 5,80
Zitronenlimonade	0,2l	€ 2,80
	0,4l	€ 3,90
Cola Mix / Bluna / Afri Cola ^{6,7}	0,2l	€ 2,80
Cola Mix / Bluna / Afri Cola ^{6,7}	0,4l	€ 3,90
Coca Cola light ^{6,7}	0,33l	€ 3,40
Säfte		
Apfel naturtrüb / Traube / Johannisbeer / Orange / Sauerkirsch / Holunder / Rhabarber / Mango / Maracuja	0,2l	€ 2,70
	0,4l	€ 4,40
Alle Säfte auch als Schorle	0,2l	€ 2,90
	0,4l	€ 4,20



Schnäpse & Edelbrände

Obstler	2cl	€ 3,10
Enzian	2cl	€ 3,30
Williams mit Birne	2cl	€ 3,30
Marillenschnaps	2cl	€ 3,30
Haselnuss-Schnaps	2cl	€ 3,30
Himbeergeist	2cl	€ 3,30
Jägermeister	2cl	€ 3,30
Asbach Uralt	2cl	€ 3,30
Ramazzotti mit Eis und Zitrone	2cl	€ 4,40
Baileys mit Eis ^{6,7}	2cl	€ 3,80
Odí	2cl	€ 3,60

Prinz „Alte Edelbrände“ im Eichenfass gereift

„Alte Williams – Alte Marille – Alte Kirsche

Alte Waldhimbeere – Alter Bodenseeapfel

Alte Haselnuss – Alte Zwetschke 2cl € 4,40

Warme Getränke

Tasse Kaffee ⁷	€ 3,00
Haferl Kaffee ⁷	€ 4,10
Haferl Milchkaffee ^{7, 13}	€ 4,40
Espresso ⁷	€ 2,60
Espresso Macchiato ⁷	€ 3,30
Espresso doppelt ⁷	€ 4,00
Cappuccino ^{7, 13}	€ 3,30
Haferl Cappuccino ^{7, 13}	€ 4,40
Latte Macchiato ^{7, 13}	€ 4,40
Affogato (Espresso mit Vanilleeis)	€ 4,40
Haferl Schokolade mit Sahne ¹³	€ 4,40
Haferl Tee	€ 3,70



Weinschorlen

Weinschorle weiß ^o & rot ^o	0,25 l	€ 4,20
Weinschorle weiß ^o & rot ^o	0,5 l	€ 6,40

Bio - Weine



Rosewein

Chiaretto Bardolino Rosato

rote Früchte, am Gaumen belebend und frisch,	0,25 l	€ 7,90
zarte Kirschnote, Gardasee- Sommerfrische pur	0,75 l	€ 22,80

Weißwein

Chardonnay Di Giovanna

belebend und fast verspielt, dabei von schöner Dichte und	0,25 l	€ 7,80
wunderbar lang im Mund	0,75 l	€ 22,80

Rotwein

Nero d'Avola Reserva Antura

Brombeer- und Kirscharoma prägen den balsamischen Duft,	0,25 l	€ 7,80
etwas Vanille und Zimt vereint mit gekonntem Holzeinsatz	0,75 l	€ 22,80
runden den Wein perfekt ab		

Roséweine

Trollinger Rose ^o – Heuchlberger Weingärtner – Württemberg

volles Fruchtaroma, Noten von Erdbeeren und Vanille,	0,25 l	€ 7,20
schmelzig fruchtige Süße, leichte spritzige Säure	0,75 l	€ 21,10

Wachenheimer Mandelgarten Portugieser ^o Qualitätswein,

Erz.Abf. Wachtenburg Winzer,	0,25 l	€ 7,20
Roséfarben, aromatisch nach frischen Kirschen,	1 l	€ 26,80
saftig und mild		

Rotweine

Zweigelt ^o – Landwein, Gutsabf. Zöhler – Österreich/Krems		
t r o c k e n – tiefrot, mit saftiger Kirsch- und Beerenfrucht,	0,25 l	€ 6,40
weichem Tannin	1 l	€ 24,40
Merlot del Garda ^o – Denominazione O.C., Vinicola Tombacco,		
Trebaseleghe – Italien/Venetien	0,25 l	€ 7,20
t r o c k e n – dunkles Rubinrot, vollmundig	0,75 l	€ 21,10
Trollinger ^o – Heuchlberger Weingärtner – Württemberg		
h a l b t r o c k e n – saftig und leicht,	0,25 l	€ 7,20
harmonisch mit wenig Säure, fruchtig und süffig	0,75 l	€ 21,10
Cabernet Sauvignon Trentino ^o – Denominazione O.C. Abf.,		
Italien - trocken	0,75 l	€ 27,80
Ripasso del Valpolicella Classico Superiore „Rubens“ ^o		
Denominazione O.C. – Italien – trocken	0,75 l	€ 32,50

Weißweine

Grüner Veltliner ^o Franz Anton		
Kremser Sandgrube–Gutsabf. Zöhler, Krems,	0,25 l	€ 6,40
Riesling trocken ^o – Kallstadter Kronenberg – Rheinland–Pfalz		
spritzig und frisch, Aromen von Citrus und Limone,	0,25 l	€ 7,20
sanft mineralisch	0,75 l	€ 21,10
Lugana Avanzi ^o – Denominazione O.C., Abf. Zenato,		
San Benedetto di Lugana, – Italien/Lombardei		
t r o c k e n – hellgelb, mit frisch–fruchtigen Aromen,	0,25 l	€ 8,80
zarterherber Geschmack	0,75 l	€ 24,50
Pinot Grigio Venezia ^o – Indicazione Geografica Tipica,		
Abf. Cantina Cormons – Italien/Friaul		
t r o c k e n – leuchtendes Gelb mit Grünreflexen,	0,25 l	€ 7,20
junge Burgundernase, schönes Finale	0,75 l	€ 21,10
Chardonnay Trentino ^o – Denominazione O.C.,		
Abf. Vinicola Endrizzi. S. Michele, Italien/Trentino		
t r o c k e n – hellgelb,	0,25 l	€ 8,80
frischer Duft mit Aromavielfalt von Birne, Pfirsich und Melone	0,75 l	€ 24,80
Bickensohler Grauer Burgunder ^o – Qualitätswein,		
Erz. Abf. Winzergen. Bickensohl	0,25 l	€ 7,20
t r o c k e n – strohgelb, mit feinen Nussaromen, kräftig	0,75 l	€ 21,10
Kremser Sandgrube Grüner Veltliner Sand 1 ^o –		
Qualitätswein DAC, Gutsabf. Zöhler, Krems, trocken	0,75 l	€ 21,10

