

# Speisekarte

## Aperitif

„Hugo“ Prosecco mit Hollerblütensirup <sup>5,9</sup>	0,2 ltr.	€ 6,80
„Venezia“ Prosecco mit Aperol <sup>6,9,12</sup>	0,2 ltr.	€ 6,80
Lillet Wild Berry <sup>6,9,12</sup>	0,2 ltr.	€ 6,80

## Suppen und Vorspeisen

Maronencremesuppe mit Sahnehaube und karamellisierten Walnüssen	€ 7,80
Tafelspitzbrühe mit Pfannkuchenstreifen	€ 4,90
Geräucherte Entenbrust an Feldsalat mit Himbeervinaigrette, dazu Baguette	€ 12,40
Räucherlachs auf Rösti an Salatbouquet, dazu Sahnemeerrettich	€ 12,80
Kleiner gemischter Salat	€ 5,90

## An Sonn- und Feiertagen

### Enten und Gänse nur am 25. und 26.12.2025

Unser ofenfrischer Krustenbraten mit Semmelknödel und Bayrisch Kraut	€ 16,80
1/4 knusprige Bauernente mit Kartoffelknödel und Blaukraut	€ 24,80
1/2 knusprige Bauernente mit Kartoffelknödel und Blaukraut	€ 32,40
1/4 Weihnachtsgans mit Kartoffelknödel und Blaukraut	€ 34,40
1/2 Weihnachtsgans mit Kartoffelknödel und Blaukraut	€ 49,80

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.

# Festtagskarte

Rehragout mit Serviettenknödel und Preiselbeerbirne	€ 24,40
Rinderlendensteak vom heimischen Galloway Rind ca. 230gr. mit Kartoffelspalten, dazu Kräuterdip	€ 26,80
Rinderroulade mit Kartoffelpüree und Blaukraut	€ 26,80
Kalbsfiletmedaillons auf Rieslingsschaum, dazu hausgemachte Kartoffelgratin und Speckbohnen	€ 28,40
Gänsekeule an Champagnerkraut, dazu Kartoffelbraten	€ 22,40
Zwiebelrostbraten vom Angusrind mit geschmolzenen Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln sowie Zwiebel-Marmelade	€ 25,80
Steakduett vom Rind und Schwein auf Grillgemüse und Gitterkartoffeln, dazu Kräuterbutter	€ 23,40
Galloway Burger mit Speck, Cheddar, Tomate, Essiggurken und Zwiebeln, sowie BBQ-Soße, dazu Kartoffelecken und Kräuterdip	€ 18,90
Original „Wiener Schnitzel“ aus dem Kalbsrücken, dazu Petersilienkartoffeln	€ 23,80
Paniertes Schweineschnitzel vom Strohschwein mit Pommes Frites	€ 15,80
„Umrathshausener Cordon Bleu“ gefüllt mit Gorgonzola und Birne, dazu Pommes Frites <sup>3</sup>	€ 19,80
„Jägerpfandl“ 3 Schweinefiletmedaillon auf Pilzrahm, dazu hausgemachte Eierspätzle	€ 21,80
„Wilderer Pfandl“ (Medaillons vom Hirsch, Reh und Wildschwein) mit Herzoginkartoffeln, Speckrosenkohl und Preiselbeerbirne	€ 29,80



## Aus'm Wasser

Zanderfilet

in Mandelbutter gebraten dazu Petersilienkartoffeln

€ 19,80

Lachsforellenfilet

aus der Fischereizucht Wimmer in Antwort  
auf Steinpilzrisotto und Rieslingschaum

€ 27,40

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

Gegrillte Hähnchenbrust

€ 14,80

Gegrillte Rinderfiletspitzen

€ 16,90

## ...und wenn Sie kein Fleisch mögen

Grillgemüse in Olivenöl gebraten, dazu Rosmarinkartoffeln



€ 14,80

Käsespätzle mit Röstzwiebeln

€ 12,80

Steinpilzrisotto mit frittierten Rucola, Kirschtomaten, dazu Parmesan



€ 14,90

Steinpilz Ravioli

in brauner Butter gebraten mit Rucola, Kirschtomaten, dazu Parmesan

€ 14,40

## Für die Kleinen

Rotkäppchen Port. Pommes Frites,

dazu Ketchup oder Mayonnaise

€ 4,90

Prinzessin Schmankerl hausgemachte Eierspätzle in Rahmsauce

€ 6,80

Seppis Gaudi – Nuggets mit Pommes Frites,

dazu Ketchup oder Mayonnaise

€ 8,90

Pumuckl Kleines Schnitzel mit Pommes Frites,

dazu Ketchup oder Mayonnaise

€ 9,40

## Brotzeiten

Bayrischer Wurstsalat mit Bauernbrot	€ 8,90
Schweizer Wurstsalat mit Bauernbrot	€ 9,90
Brotzeitbrett, reichlich garniert mit Bauernbrot	€ 15,80
Obazda , reichlich garniert mit Bauernbrot und Baguette	€ 10,40

## Was Süßes danach

Maronencremebrulée mit Vanilleeis und glacierten Walnüssen	€ 9,50
Bratapfel an Spekulatiusseis und Sahne	€ 8,90
Hausgemachtes Schokoladensouffle mit Zimteis und Sahne	€ 7,80
Walnussbecher „Nussknacker“ Schokoladen- und Walnusseis mit knackigen, gehackten Walnüssen und Sahne	€ 7,80
Heiße Liebe mit Vanilleeis und heißen Himbeeren und Sahne	€ 7,80
Gemischtes Duo mit 2 Kugeln Eis nach Wahl mit Sahne	€ 6,40
Quicky Car mit 2 Kugeln Eis nach Wahl und Smarties	€ 5,80
Kleiner Kaiserschmarrn mit Apfelmus	€ 10,80

## Biere



Wochinger Export Hell	0,25l	€ 3,30
vom Fass	0,5l	€ 4,40
	1 l	€ 8,60
Wochinger Urtrunk	0,5l	€ 4,40
Alkoholfrei hell	0,5l	€ 4,40
Radler	0,5l	€ 4,40
	1l	€ 8,60
Wochinger Pils, Flasche	0,33l	€ 4,10
Wochinger Export Dunkel	0,5l	€ 4,40
Karamalz	0,3l	€ 4,20
Wochinger Weißbier	0,3l	€ 4,00
vom Faß	0,5l	€ 4,60
Hopf Weißbier		
Dunkel / leicht / Alkoholfrei	0,5l	€ 4,60
Russen	0,5l	€ 4,60
	1l	€ 9,20
Cola-Weißbier	0,5l	€ 4,60
Goaß'n	0,5l	€ 6,10
	1l	€ 12,20
Laternd'l Maß	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	0,2l	€ 2,80
Cola Mix / Bluna / Afri Cola	0,4l	€ 3,90
Coca Cola light	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	2cl	€ 3,80
Od’l	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	€ 3,00
Haferl Kaffee	€ 4,10
Haferl Milchkaffee	€ 4,40
Espresso	€ 2,60
Espresso Macchiato	€ 3,30
Espresso doppelt	€ 4,00
Cappuccino	€ 3,30
Haferl Cappuccino	€ 4,40
Latte Macchiato	€ 4,40
Affogato (Espresso mit Vanilleeis)	€ 4,40
Haferl Schokolade mit Sahne	€ 4,40
Haferl Tee	€ 3,70



## Weinschorlen

Weinschorle weiß & rot	0,25 l	€ 4,20
Weinschorle weiß & rot	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 – Heuchlberger Weingärtner – Württemberg

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

Wachenheimer Mandelgarten Portugieser Qualitätswein,

Erz.Abz. Wachtenburg Winzer,

Roséfarben, aromatisch nach frischen Kirschen,	0,25 l	€ 7,20
saftig und mild	1 l	€ 26,80



## Rotweine

Zweigelt – Landwein, Gutsabf. Zöhrer – Österreich/Krems		
t r o c k e n – tiefrot, mit saftiger Kirsch- und Beerenfrucht, weichem Tannin	0,25 l € 6,40 1 l € 24,40	
Merlot del Garda – 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 – 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 – Denominazione O.C. Abf., Italien - trocken	0,75 l € 27,80	
Ripasso del Valpolicella Classico Superiore „Rubens“ Denominazione O.C. – Italien – trocken	0,75 l € 32,50	

## Weißweine

Grüner Veltliner Franz Anton		
Kremser Sandgrube – Gutsabf. Zöhrer, Krems,	0,25 l € 6,40	
Riesling trocken – 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 – Denominazione O.C., Abf. Zenato, San Benedetto di Lugana, – Italien/Lombardei		
t r o c k e n – hellgelb, mit frisch-fruchtigen Aromen, zarterherber Geschmack	0,25 l € 8,80 0,75 l € 24,50	
Pinot Grigio Venezia – 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 – 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 – Qualitätswein,		

Erz. Abf. Winzerger. 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 –		
Qualitätswein DAC, Gutsabf. Zöhrer, Krems, trocken	0,75 l	€ 21,10