

# Wochenkarte

## Hauptgerichte

Rinderlendensteak vom heimischen Galloway Rind ca. 230gr.,  
mit Kartoffelspalten, dazu Kräuterdip

€ 26,80

Rinderroulade  
mit Kartoffelpüree und Blaukraut



€ 26,80

Burgunderbraten vom Rind  
mit Kartoffelknödel und Mandelbrokkoli

€ 19,80

Fischcurry (3erlei Fischfilet und Scampispiß)  
mit gerösteten Cashew-Nüssen, dazu Reis

€ 26,80

# 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

Blumenkohlcremesuppe mit Sahnehaube und Brokkoliröschen, dazu geröstetes Baguette	€ 6,80
Tafelspitzbrühe mit Pfannkuchenstreifen	€ 4,90
Rinder-Carpaccio mit Rucola, Parmesan und Kirschtomaten	€ 12,40
Kleiner gemischter Salat	€ 5,90
Räucherlachs auf Rösti an Salatbouquet, dazu Sahnemeerrettich	€ 12,80

## An Sonn- und Feiertagen

Unser ofenfrischer Krustenbraten 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.

## Hauptgerichte

Zwiebelrostbraten vom Angusrind mit geschmolzenen Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln und Zwiebel-Marmelade	€ 25,80
Fitnesssteak ca. 180gr. an Salatbouquet, dazu Kräuterbaguette	€ 22,40
Rinderfilet ca. 230gr. auf Pfefferrahmsauce, dazu hausgemachte Bergkäse-Taler und Speckbohnen	€ 29,40
Steakduett vom Rind und Schwein auf Grillgemüse und Gitterkartoffeln, dazu Kräuterbutter	€ 23,40
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	€ 23,80
Paniertes Schweineschnitzel vom Strohschwein mit Pommes Frites <sup>3</sup>	€ 15,80
„Umrathshausener Cordon Bleu“ gefüllt mit Gorgonzola und Birne, dazu Pommes Frites <sup>3</sup>	€ 19,80
„Jägerpfandl“ 3 Schweinefiletmedaillons auf Pilzrahm, dazu hausgemachte Eierspätzle	€ 21,80
Saftiges Wildgulasch mit gegrillten Brezen-Serviettenknödel und Preiselbeerbirne	€ 21,80

## Aus'm Wasser

### Zanderfilet

in Mandelbutter gebraten dazu Petersilienkartoffeln

€ 19,80

### Lachsforellenfilet

aus der Fischzucht Wimmer in Antwort  
auf Steinpilzrisotto und Rieslingschaum

€ 27,40

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

Gegrillter Ziegenkäse

€ 18,40

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 frittiertem Rucola, Kirschtomaten, dazu Parmesan



€ 14,90

## 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

Biene Maja – Kids Burger mit Ketchup<sup>1,5</sup>, Mayonnaise<sup>1,5</sup>,  
Cheddar, Salat, Tomate, dazu Pommes Frites <sup>3</sup>

€ 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

Hausgemachtes Weißbier-Tiramisu	€ 7,80
Hausgemachtes Schokoladensouffle mit Vanilleeis 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
Affogato Espresso mit Vanilleeis	€ 4,90

## Biere



Wochinger Export Hell  
vom Fass

0,25l	€ 3,30
0,5l	€ 4,40
1 l	€ 8,60

Wochinger Urtrunk  
Alkoholfrei hell  
Radler

0,5l	€ 4,40
0,5l	€ 4,40
0,5l	€ 4,40
1l	€ 8,60

Wochinger Pils, Flasche  
Wochinger Export Dunkel  
Karamalz  
Wochinger Weißbier  
vom Faß

0,33l	€ 4,10
0,5l	€ 4,40
0,3l	€ 4,20
0,3l	€ 4,00
0,5l	€ 4,60

Hopf Weißbier  
Dunkel / leicht / Alkoholfrei  
Russen

0,5l	€ 4,60
0,5l	€ 4,60
1l	€ 9,20

Cola-Weißbier  
Goaß'n

0,5l	€ 4,60
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  
Cola Mix / Bluna / Afri Cola  
Coca Cola light

0,2l	€ 2,80
0,4l	€ 3,90
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.Abf. 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,	0,25 l	€ 6,40
weichem Tannin	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,	0,25 l	€ 8,80
zarterherber Geschmack	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