

Wochenkarte

Hauptgerichte

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

€ 26,80



Rinderroulade
mit Kartoffelpüree und Blaukraut

€ 26,80

Burgunderbraten vom Rind
mit Kartoffelknödel und Mandelbrokkoli

€ 19,80

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

€ 26,80

Speisekarte

Aperitif

„Hugo“ Prosecco mit Hollerblüten sirup ^{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

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 Pfefferrahmsoße, 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 ³	€ 15,80
„Umrathshausener Cordon Bleu“ gefüllt mit Gorgonzola und Birne, dazu Pommes Frites ³	€ 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 Rahmsoße

€ 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^{1,5}, Mayonnaise^{1,5},
Cheddar, Salat, Tomate, dazu Pommes Frites ³

€ 9,40

Brotzeiten

Bayrischer Wurstsalat mit Bauernbrot	€ 8,90
Schweizer Wurstsalat mit Bauernbrot	€ 9,90
Brotzeitbrettl, 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	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, zarte Kirschnote, Gardasee- Sommerfrische pur	0,25 l	€ 7,90
	0,75 l	€ 22,80

Weißwein

Chardonnay Di Giovanna

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

Rotwein

Nero d'Avola Reserva Antura

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

Roséweine

Trollinger Rose – Heuchlberger Weingärtner – Württemberg

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

Wachenheimer Mandelgarten Portugieser Qualitätswein,

Erz.Abf. Wachtenburg Winzer, Roséfarben, aromatisch nach frischen Kirschen, saftig und mild	0,25 l	€ 7,20
	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 1 l	€ 6,40 € 24,40
Merlot del Garda – Denominazione O.C., Vinicola Tombacco, Trebaiseleghe – Italien/Venetien t r o c k e n – dunkles Rubinrot, vollmundig	0,25 l 0,75 l	€ 7,20 € 21,10
Trollinger – Heuchlberger Weingärtner – Württemberg h a l b t r o c k e n – saftig und leicht, harmonisch mit wenig Säure, fruchtig und süffig	0,25 l 0,75 l	€ 7,20 € 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, sanft mineralisch	0,25 l 0,75 l	€ 7,20 € 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, zartherber Geschmack	0,25 l 0,75 l	€ 8,80 € 24,50
Pinot Grigio Venezie – Indicazione Geografica Tipica, Abf. Cantina Cormons – Italien/Friaul t r o c k e n – leuchtendes Gelb mit Grünreflexen, junge Burgundernase, schönes Finale	0,25 l 0,75 l	€ 7,20 € 21,10
Chardonnay Trentino – Denominazione O.C., Abf. Vinicola Endrizzi S. Michele, Italien/Trentino t r o c k e n – hellgelb, frischer Duft mit Aromavielzahl von Birne, Pfirsich und Melone	0,25 l 0,75 l	€ 8,80 € 24,80
Bickensohler Grauer Burgunder – Qualitätswein, Erz. Abf. Winzergen. Bickensohl t r o c k e n – strohgelb, mit feinen Nussaromen, kräftig	0,25 l 0,75 l	€ 7,20 € 21,10
Kremser Sandgrube Grüner Veltliner Sand –		

Qualitätswein DAC, Gutsabf. Zöhrer, Krems, trocken

0,75 l € 21,10