

# Speisekarte

## Aperitif

„Hugo“ Prosecco mit Hollerblütensirup <sup>5,9</sup>	0,2 ltr.	€ 6,80
„Venezia“ Prosecco mit Aperol <sup>8,9,12</sup>	0,2 ltr.	€ 6,80
Lillet Wild Berry <sup>6,9,12</sup>	0,2 ltr.	€ 6,80

## Suppen und Vorspeisen

Leberknödelsuppe	€ 4,90
Tafelspitzbrühe mit Pfannkuchenstreifen	€ 4,90
Gulaschsuppe mit Bauernbrot	€ 5,90
Räucherlachs auf Rösti an Salatbouquet und Sahnemeerrettich	€ 9,80
Kleiner gemischter Salat	€ 5,90

## An Sonn- und Feiertagen verwöhnen wir Sie mit unserem

Ofenfrischen Krustenbraten vom Strohschwein (Schweineschulter)  
mit Semmelknödel und Bayrisch Kraut

€ 16,80

# Wochenkarte

## Hauptgerichte

Hausgemachte Gulaschsuppe mit Bauernbrot € 10,80

Hirschgulasch mit Serviettenknödel und Preiselbeerbirne € 19,80

Rinderlendensteak vom heimischen Galloway Rind ca. 230gr.  
auf Pilzrahmsauce, dazu hausgemachte Brezen-Servietten-Knödel € 26,80

Rinderfilet vom heimischen Galloway Rind ca. 230gr.,  
auf Pfefferrahmsauce mit Herzoginkartoffeln € 32,40

Rinderroulade mit Kartoffelpüree und Blaukraut € 19,80

Ochsenbackerl vom heimischen Rind  
an Portweinjus mit hausgemachtem getrüffeltem Kartoffelpüree, dazu glacierte Karotten € 25,80

Züricher Geschnetzeltes vom Kalb mit Champignons in feiner Sahnesauce, dazu Kartoffelrösti € 18,90

Tagliatelle mit Babyspinat, Kirschtomaten und tranchieren Hähnchenbrustfilet € 17,90



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

Gegrillten Rinderfiletspitzen € 16,90

Gegrillter Hähnchenbrust € 14,80

## Hauptgerichte

<b>Zwiebelrostbraten vom Angusrind</b> <i>mit geschmolzenen Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln und Zwiebel-Marmelade</i>	€ 25,80
<b>Lady Steak</b> <i>von der Hähnchenbrust auf Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln</i>	€ 18,90
<b>Galloway Burger</b> <i>mit Speck, Cheddar, Tomate, mit eingelegten Essiggurken und Zwiebeln sowie BBQ-Soße, dazu Kartoffelecken und Kräuterdip</i>	€ 18,90
<b>Original „Wiener Schnitzel“</b> <i>aus dem Kalbsrücken, dazu Petersilienkartoffeln</i>	€ 22,80
<b>Paniertes Schweineschnitzel vom Strohschwein</b> <i>mit Pommes Frites<sup>3</sup></i>	€ 14,80
<b>„Umrathshausener Cordon Bleu“</b> <i>gefüllt mit Gorgonzola und Birne, dazu Pommes Frites<sup>3</sup></i>	€ 19,80
<b>„Jägerpfandl“ 3 Schweinefiletmedaillons</b> <i>auf Pilzrahm, dazu hausgemachte Eierspätzle</i>	€ 20,80
<b>Softiges Rindergulasch</b> <i>mit hausgemachten Eierspätzle</i>	€ 17,80

## Aus'm Wasser

Zanderfilet in Mandelbutter gebraten auf Babyspinat, dazu Petersilienkartoffeln	€ 19,80
Fangfrischer Saibling von der Fischzucht Wimmer aus Antwort in brauner Butter gebraten, dazu Petersilienkartoffeln	€ 24,80

## ...und wenn Sie kein Fleisch mögen

Grillgemüse in Olivenöl gebraten, dazu Rosmarinkartoffeln 	€ 13,80
Käsespätzle mit Röstzwiebeln	€ 12,80
Rahmpilze mit gebratenen hausgemachten Brezen-Servietten-Knödel	€ 12,80
Pilz-Knödel-Pfanne (Semmelknödel, Kartoffelknödel und Champignons)	€ 12,40

## Für die Kleinen

Rotkäppchen – Port. Pommes Frites, <sup>3</sup> dazu Ketchup <sup>1,5</sup> oder Mayonnaise <sup>1,5</sup>	€ 4,40
Prinzessin Schmankerl – hausgemachte Eierspätzle in Rahmsauce	€ 5,80
Seppis Gaudi – Nuggets mit Pommes Frites, <sup>3</sup> dazu Ketchup <sup>1,5</sup> oder Mayonnaise <sup>1,5</sup>	€ 7,90
Pumuckl – Kleines Schnitzel mit Pommes Frites, <sup>3</sup> dazu Ketchup <sup>1,5</sup> oder Mayonnaise <sup>1,5</sup>	€ 7,90

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.

## Brotzeiten

Bayrischer Wurstsalat mit Bauernbrot <sup>2, 3, 8</sup>	€ 8,90
Schweizer Wurstsalat mit Bauernbrot <sup>2, 3, 8</sup>	€ 9,90
Kalter Braten mit Meerrettich reichlich garniert mit Bauernbrot <sup>2, 3, 8</sup>	€ 11,30
Obazda reich garniert mit Bauernbrot und Baguette <sup>2, 3, 8</sup>	€ 10,40

## Was Süßes danach

Maronencremebrulée mit Vanilleeis und glacierten Walnüssen	€ 9,50
Lebkuchentiramisu	€ 7,50
Hausgemachtes Schokoladensouffle mit Vanillesoße 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	€ 5,20
Kleiner Kaiserschmarrn mit Apfelmus	€ 10,80

## Biere

Wochinger Export Hell	0,25l	€ 2,90
vom Fass <sup>10</sup>	0,5l	€ 4,10
	1 l	€ 8,20
Wochinger Urtrunk <sup>10</sup>	0,5l	€ 4,10
Alkoholfrei hell <sup>10</sup>	0,5l	€ 4,10
Radler <sup>10</sup>	0,5l	€ 4,10
	1l	€ 8,20
Wochinger Pils, Flasche <sup>10</sup>	0,33l	€ 3,90
Wochinger Export Dunkel <sup>10</sup>	0,5l	€ 4,10
Karamalz <sup>10</sup>	0,3l	€ 3,90
Wochinger Weißbier	0,3l	€ 3,70
vom Faß <sup>10, 11</sup>	0,5l	€ 4,30
Hopf Weißbier <sup>1</sup>		
Dunkel / leicht / Alkoholfrei <sup>10, 1</sup>	0,5l	€ 4,30
Russen <sup>10, 11</sup>	0,5l	€ 4,30
	1l	€ 8,60
Cola-Weißbier <sup>6, 7, 10, 11</sup>	0,5l	€ 4,30
Goaß'n <sup>6, 7, 10</sup>	0,5l	€ 5,80
	1l	€ 11,60
Laternd'l Maß <sup>9</sup>	1l	€ 11,60

## 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 <sup>6,7</sup>	0,2l	€ 2,80
	0,4l	€ 3,90
Coca Cola light <sup>6,7</sup>	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
Ramazotti mit Eis und Zitrone	2cl	€ 4,40
Baileys mit Eis <sup>6,7</sup>	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 <sup>7</sup>	€ 2,80
Haferl Kaffee <sup>7</sup>	€ 3,90
Haferl Milchkaffee <sup>7,13</sup>	€ 4,20
Espresso <sup>7</sup>	€ 2,40
Espresso Macchiato <sup>7</sup>	€ 3,10
Espresso doppelt <sup>7</sup>	€ 3,80
Cappuccino <sup>7,13</sup>	€ 3,10
Haferl Cappuccino <sup>7,13</sup>	€ 4,20



Latte Macchiato <sup>7,13</sup>	€ 4,20
Affogato (Espresso mit Vanilleeis)	€ 4,20
Haferl Schokolade mit Sahne <sup>13</sup>	€ 4,20
Haferl Tee	€ 3,60
Jagertee	€ 4,90
Tee mit Rum	€ 4,90
Glas Glühwein	€ 4,00

## Weinschorlen

Weinschorle weiß <sup>9</sup> & rot <sup>9</sup>	0,25 l	€ 4,20
Weinschorle weiß <sup>9</sup> & rot <sup>9</sup>	0,5 l	€ 6,40

## Bio - Weine

### Roséwein

Chiaretto Bardolino Rosato	0,25 l	€ 7,80
<i>rote Früchte, am Gaumen belebend und frisch, zarte Kirschnote, Gardasee- Sommerfrische pur</i>	0,75 l	€ 22,80

### Weißwein

Chardonnay Di Giovanna	0,25 l	€ 7,80
<i>belebend und fast verspielt, dabei von schöner Dichte und wunderbar lang im Mund</i>	0,75 l	€ 22,80

### Rotwein

Nero d'Avola Reserva Antura	0,25 l	€ 7,80
<i>Brombeer- und Kirscharoma prägen den balsamischen Duft, etwas Vanille und Zimt vereint mit gekonntem Holzeinsatz runden den Wein perfekt ab</i>	0,75 l	€ 22,80

## Roséweine

Trollinger Rose <sup>9</sup> – Heuchlberger Weingärtner – Württemberg	0,25 l	€ 7,20
<i>volles Fruchtaroma, Noten von Erdbeeren und Vanille, schmelzig fruchtige Süße, leichte spritzige Säure</i>	0,75 l	€ 21,10
Wachenheimer Mandelgarten Portugieser <sup>9</sup> Qualitätswein, Erz.Abf. Wachtenburg Winzer,	0,25 l	€ 7,20
<i>Roséfarben, aromatisch nach frischen Kirschen, saftig und mild</i>	1 l	€ 26,80



## Weißweine

Grüner Veltliner <sup>9</sup> Franz Anton Kremser Sandgrube-Gutsabf. Zöhler, Krems,	0,25 l	€ 6,40
Riesling trocken <sup>9</sup> – 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 <sup>9</sup> – 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 0,75 l	€ 8,80 € 24,80
Pinot Grigio Venezia <sup>9</sup> – 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 <sup>9</sup> – Denominazione O.C., Abf. Vinicola Endrizzi. S. Michele, Italien/Trentino t r o c k e n – hellgelb, frischer Duft mit Aromavielfalt von Birne, Pfirsich und Melone	0,25 l 0,75 l	€ 8,80 € 24,80
Bickensohler Grauer Burgunder <sup>9</sup> – 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 1 <sup>9</sup> – Qualitätswein DAC, Gutsabf. Zöhler, Krems, trocken	0,75 l	€ 21,10

## Rotweine

Zweigelt <sup>9</sup> – Landwein, Gutsabf. Zöhler – 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 <sup>9</sup> – Denominazione O.C., Vinicola Tombacco, Trebaseleghe – Italien/Venetien t r o c k e n – dunkles Rubinrot, vollmundig	0,25 l 0,75 l	€ 7,20 € 21,10
Trollinger <sup>9</sup> – 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 <sup>9</sup> – Denominazione O.C. Abf., Italien - trocken	0,75 l	€ 27,80
Ripasso del Valpolicella Classico Superiore „Rubens“ <sup>9</sup> Denominazione O.C. – Italien – trocken	0,75 l	€ 32,50