

Pfifferling- und Pilzwochen



Steinpilzcremesuppe

mit Sahnehaube und Rosmarinerouton

€ 7,90

Bayrisches Bruschetta,

geröstetes Baguette mit Frischkäse und

gebratenen Pfifferlingen auf Rucola und Kirschtomaten

€ 13,80

Rinderlendensteak

mit gebratenen Pfifferlingen, dazu Wedges und Kräuterdip

€ 27,80

Rinderfilet, ca. 230 g, auf Pfifferlingrahm, dazu Rösti

€ 32,40

Pfifferling Cordon Bleu,

gefüllt mit Pfifferlingen, Zwiebel, Frischkäse,

dazu Farmerkartoffeln und Kräuterdip

€ 19,80

„Jägerpfandl“ (3 Schweinefiletmedaillons)

auf Pfifferlingrahm, dazu hausgemachte Eierspätzle

€ 21,90

Pappardelle in Pfifferlingrahm

mit Rucola, Kirschtomaten und Parmesan

€ 17,80

Rahmpfifferlinge

mit gebratenen Brezen-Servietten Knödel

€ 16,90

Großer Salatteller

mit gebratenen Pfifferlingen, dazu Baguette

€ 17,90

Portion gebratene Pfifferlinge

€ 6,80



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

Tafelspitzbrühe mit Pfannkuchenstreifen	€ 4,90
Kleiner gemischter Salat	€ 5,90
Räucherlachs auf Rösti an Salatbouquet, dazu Sahnemeerrettich	€ 12,80

An Sonn- und Feiertagen

Unser ofenfrischer Krustenbraten mit Semmelknödel und Krautsalat	€ 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
Rinderlendensteak vom heimischen Galloway Rind ca. 230 g, mit Kartoffelspalten, dazu Kräuterdip	€ 25,80
Fitnesssteak ca. 180 g an Salatbouquet, dazu Kräuterbaguette	€ 22,40
Rinderfilet ca. 230 g auf Pfefferrahmsauce, dazu Rösti und Speckbohnen	€ 29,40
Kalbsrahmgulasch mit hausgemachten Eierspätzle	€ 19,80
Pflug Burger mit 120 g Rindfleisch, Speck, Cheddar, Tomate, eingelegten Essiggurken und Zwiebeln sowie BBQ-Soße, dazu Kartoffelecken und Kräuterdip	€ 16,80
Double Pflug Burger mit 2x 120 g Rindfleisch, Speck, Cheddar, Tomate, eingelegten Essiggurken und Zwiebeln sowie BBQ-Soße, dazu Kartoffelecken und Kräuterdip	€ 20,80
Original „Wiener Schnitzel“ 0 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	€ 19,80
Alpen Cordon Bleu gefüllt mit Obatzda und Speck, dazu Wedges	€ 18,50

Aus'm Wasser

Zanderfilet

in Mandelbutter gebraten dazu Petersilienkartoffeln € 19,80

Fangfrischer Saibling

(aus der Fischzucht Wimmer in Antwort) mit Petersilienkartoffeln € 25,80

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

Gegrillter Ziegenkäse € 17,90

Gegrillte Hähnchenbrust € 17,90

Gegrillte Rinderfiletspitzen € 16,90

...und wenn Sie kein Fleisch mögen

Grillgemüse in Olivenöl gebraten, dazu Rosmarinkartoffeln € 14,80



Käsespätzle mit Röstzwiebeln € 12,80

Spinatknödel in brauner Butter gebraten
mit Rucola, Kirschtomaten und 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^{1,5}, Mayonnaise^{1,5},
Cheddar, Salat, Tomate, dazu Pommes Frites³ € 9,40

Brotzeiten

Bayrischer Wurstsalat <i>mit Bauernbrot</i>	€ 8,90
Schweizer Wurstsalat <i>mit Bauernbrot</i>	€ 9,90
Brotzeitbrett, <i>reichlich garniert mit Bauernbrot</i>	€ 15,80
Obazda , <i>reichlich garniert mit Bauernbrot und Baguette</i>	€ 10,40
Bratensülze <i>mit Bratkartoffeln</i>	€ 12,80

Was Süßes danach

Hausgemachtes Weißbier-Tiramisu	€ 7,80
Hausgemachtes Schokoladensouffle <i>mit Vanilleeis und Sahne</i>	€ 7,80
Walnussbecher „Nussknacker“ <i>Schokoladen- und Walnusseis mit knackigen, gehackten Walnüssen und Sahne</i>	€ 7,80
Heiße Liebe <i>mit Vanilleeis und heißen Himbeeren und Sahne</i>	€ 7,80
Gemischtes Duo <i>mit 2 Kugeln Eis nach Wahl mit Sahne</i>	€ 6,40
Quicky Car <i>mit 2 Kugeln Eis nach Wahl und Smarties</i>	€ 5,80
Kleiner Kaiserschmarrn <i>mit Apfelmus</i>	€ 10,80
Affogato Espresso <i>mit Vanilleeis</i>	€ 4,90

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
Sprite	0,2l	€ 2,80
	0,4l	€ 3,90
Cola Mix / Fanta / Coca Cola	0,2l	€ 2,80
Cola Mix / Fanta / Coca Cola	0,4l	€ 3,90
Coca Cola light	0,33l	€ 3,40
Säfte		
Apfel / 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
Od1	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)	€ 4,90
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		
<i>rote Früchte, am Gaumen belebend und frisch,</i>	0,25 l	€ 7,90
<i>zarte Kirschnote, Gardasee- Sommerfrische pur</i>	0,75 l	€ 22,80

Weißwein

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

Rotwein

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

Roséweine

Trollinger Rose – Heuchlberger Weingärtner – Württemberg		
<i>volles Fruchtroma, Noten von Erdbeeren und Vanille,</i>	0,25 l	€ 7,20
<i>schmelzig fruchtige Süße, leichte spritzige Säure</i>	0,75 l	€ 21,10

Wachenheimer Mandelgarten Portugieser Qualitätswein,		
<i>Erz.Abz. Wachtenburg Winzer,</i>		
<i>Roséfarben, aromatisch nach frischen Kirschen,</i>	0,25 l	€ 7,20
<i>saftig und mild</i>	1 l	€ 26,80

Rotweine

Zweigelt – Landwein, Gutsabf. Zöhrer – Österreich/Krems		
trocken – 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
trocken – dunkles Rubinrot, vollmundig	0,75 l	€ 21,10
Trollinger – Heuchlberger Weingärtner – Württemberg		
halbtrocken – 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		
trocken – hellgelb, mit frisch-fruchtigen Aromen,	0,25 l	€ 8,80
zarterherber Geschmack	0,75 l	€ 24,50
Pinot Grigio Venezie – Indicazione Geografica Tipica,		
Abf. Cantina Cormons – Italien/Friaul		
trocken – 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		
trocken – 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
trocken – 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