

Tageskarte

Aus dem Suppentopf:

Hausgemachte Leberknödelsuppe	4,20
Rindersuppe mit Pfannkuchenstreifen	4,20
Bärlauchcremesuppe mit Käsecroutons	4,20

Tagesgerichte:

Bayrischer Jungschweinebraten , an Dunkelbiersoße, dazu Semmelknödel und Krautsalat	(3,8,11) 11,20
Schnitzel „Wiener Art“, vom Schwein, aus der Pfanne, mit Butterschmalz gebacken, dazu Salzkartoffeln * A,C,G,L)	13,80
„Weissbräu Schnitzel“ , gefülltes Schweineschnitzel mit Zwiebeln, Speck und Käse dazu Bratkartoffeln	A,C,G,L) 14,80
Bärlauchschnitzel mit Bratkartoffeln	13,80
Mexico Schnitzel „El- Smello“, mit pikanter Zwiebel- Chili- Knoblauch- und Käsefüllung in Tortillakruste dazu Westernkartoffeln und hausgemachte Salsa (A,C,G,L)	14,80 oder XL 16,80
Weich gekochte Ochsenbrust vom bayrischen Jungbullen fit frischem Kren dazu Salzkartoffeln und Gemüse	11,80
Salat mit gebrateten Rinderlendenstreifen und gebratenen Champignons mit steyrischem Kernöl und Weißbrotscheiben	13,80
Großer Salat mit gebackenen Hähnchenstreifen dazu Weißbrot (A,C,G)	9,80
Softiges Rinderlendensteak vom Argentinischen Rind,(ca.200g) an feiner Pfefferrahmsoße , dazu Kroketten und grünen Bohnen (A,C,G,L)	21,80
Zwiebelrostbraten von der argentinischen Rinderlende, dazu Bratkartoffeln und Salat (a) (A,C,G,L)	17,80
Spaghetti „Bolognese“, mit Tomaten- Hackfleischsoße und geriebenem Käse	9,50
Bärlauch- Käsespätzle mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat	10,80
Spinatknödel an Käsesoße mit buntem Salat	7,80
Gebackenes Karpfenfilet mit Salzkartoffeln und buntem Salat	13,80
Fangfrische Forelle „Müllerin“ mit zerlassener Kräuterbutter, Salzkartoffeln und Blattsalat	15,80
Frisches Seelachsfilet iDillrahmsoße und Salzkartoffeln 1	14,80
<u>Desserts:</u>	
Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne (A,C,G)	4,80
Heiße Liebe, Vanilleeis mit Heißen Himbeeren und Sahne (A,C,G)	6,80

Wir wünschen guten Appetit !

1=Farbstoff, 2=Konservierungstoffe, 3Nitritpökelsalz,6 Geschwefelt, 7geschwärzt,8Phosphat 9 Stabilisator,
10 Milcheiweiß, 11 Geschmacksverstärker, 12Antioxidationsmittel ,13Süßungsmittel
Allergene: A=Glutenhaltig, C= Ei, D= Fisch, G=Milch, H =Schalenfrüchte, Laktose; L= Sellerie; O=Sulfite