

Aus dem Suppentopf:

<i>Rinderbrühe mit hausgemachtem Leberknödel oder Speckknödel</i>	4,90
<i>Rinderbrühe mit Pfannkuchenstreifen</i>	4,60
<i>Spargelcremesuppe mit Sahnehäubchen</i>	5,20

Hauptgerichte:

<i>Portion Ofenfrische Schweinshaxe an Dunkelbiersoße , dazu Semmelknödel und Krautsalat (A,C,G,L)</i>	14,80
<i>Bayrischer Schweinebraten an Dunkelbiersoße, dazu Semmelknödel und Tölzer Speckkrautsalat Kraut (A,C,G,L)</i>	13,80

<i>Hausgesurter Schweinenackenbraten mit Semmelknödel und Krautsalat</i>	14,50
<i>Schnitzel „Wiener Art“, vom Schwein, aus der Pfanne, mit Butterschmalz gebacken, dazu Bratkartoffeln A,C,G,L)</i>	14,80
<i>Bavaria Schnitzel“, mit Obatz'd'n und Schinken, dazu Bratkartoffeln (A,C,G,L)</i>	17,80

<i>Gekochter Tafelspitz mit Kren, Salzkartoffeln, und Gemüse</i>	15,80
<i>Zwiebelrostbraten von der Rinderlende, dazu Bratkartoffeln ,C,G,L)</i>	22,80

<i>Gegrilltes Rinderlendensteak mit hausgemachter Kräuterbutter, Speckbohnen und Kroketten</i>	27,80
--	-------

<i>Gegrilltes Hühnerbrustfilet mit hausgemachter Bärlauchbutter und Salzkartoffeln</i>	14,50
--	-------

<i>Zwei gebackene Camembert mit Toastecken, Preiselbeeren und Salat(A,G,L)</i>	10,50
--	-------

<i>Großer Salat mit gebratenen Hähnchennuggets und steirischem Kernöl, dazu Weißbrot</i>	13,50
--	-------

<i>Käsespätzle mit Pinzgauer Bierkas, Röstzwiebeln und Salat(a,c,g,l)</i>	13,80
---	-------

Vom Fisch:

<i>Gebackenes Karpfenfilet mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat oder Salzkartoffeln</i>	15,80
--	-------

<i>Zanderfilet an Kräutersoße, Salzkartoffeln und Blattspinat (A,D)</i>	16,80
---	-------

<i>Alaska Seelachsfilet im Knuspermantel , dazu hausgemachter Kartoffel- Gurkensalat</i>	14,80
--	-------

Desserts:

<i>Warmer Apfelstrudel mit Vanilleis und Sahne</i>	4,80
--	------

<i>Heiße Liebe, Vanilleis mit Heißen Himbeeren und Sahne</i>	6,80
--	------

Wir wünschen guten Appetit

1=Farbstoff, 2=Konservierungstoffe, 3Nitritpökelsalz,6 Geschwefelt, 7geschwärzt,8Phospaht 9 Stabilisator10
Milcheiweiß, 11 Geschmacksverstärker, 12Antioxdatationsmittel ,13Süßungsmittel Allergene: A=Glutenhaltig, C= Bio
Eier, D= Fisch, G=Milch, H =Schalenfrüchte, Laktose; L= Sellerie; O=Sulfite

Frischer bayrischer *Stangenspargel:*

Spargelcremesuppe mit Sahnehäubchen
5,20

*Schrobenhauser Stangenspargel an Sauce Hollandaise und
neuen Kartoffeln*
15,50

*Spargel „Mailänder Art“, mit Schinken und Käse überbacken
dazu neue Kartoffeln und zerlassene Butter*
18,80

*Schrobenhauser Stangenspargel mit Schinken und zerlassener
Butter und neuen Kartoffeln*
16,80

*Zarte Schweinefilets mit Stangenspargel an Sauce Hollandaise und
neuen Kartoffeln*
24,80

*Rinderrückensteak mit Stangenspargel und Sauce Hollandaise
dazu neue Kartoffeln*
29,80

Wir wünschen guten Appetit!