

Tageskarte:

Aus dem Suppentopf:

<i>Pfannkuchensuppe</i>	4,60
<i>Pfifferlingrahmsuppe mit Croutons</i>	5,80
<i>Leberknödelsuppe</i>	4,70

Hauptgerichte:

<i>Bayrischer Schweinebraten an Dunkelbiersoße, dazu Semmelknödel und Krautsalat (A,C,G,L)</i>	14,80
<i>Schnitzel „Wiener Art“, vom Schwein, aus der Pfanne, dazu Salzkartoffeln oder Pommes frites und Beilagensalat (A,C,G,L)</i>	17,80
<i>„Schwabenpfannerl“, gegrillte Schweinemedallions an Champignonrahmsauce, dazu hausgemachte Eierspätzle und Gemüse (A,C,G,L)</i>	19,80
<i>„Weissbräu Schlemmer Teller“, Schweinebraten, Bratwurst, Ripperl, Semmelknödel und Krautsalat</i>	17,50
<i>„Bavaria Schnitzel“, (Schwein), mit Obatzd'n, Schinken, dazu Bratkartoffeln (A,CG,L)</i>	17,80
<i>Portion Spare Ribs mit Salsa und Wedges</i>	14,80
<i>Fitnesssteller“ mit verschiedenen Grillfleischstücken von Rind und Huhn dazu Kräuterbutter und reichlich Salat mit Joghurtdressing</i>	14,80
<i>Weich gekochte Jungbullenbrust mit Kren, Kartoffelgratin und Sommergemüse</i>	15,80
<i>Zwiebelrostbraten von der Rinderlende, dazu Bratkartoffeln (a,c,g,l)</i>	23,80
<i>Gegrilltes Rinderlendensteak ca 200g mit hausgemachter Kräuterbutter, Speckbohnen und Kartoffelkroketten</i>	27,80
<i>Bunte Gemüsepfanne mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln</i>	11,80
<i>Geschnetzelte Hähnchenbrust an Champignonsoße dazu Reis (a,l)</i>	15,50
<i>G'röst'te Knödel mit Ei und Zwiebeln dazu Salat</i>	9,80
<i>Geschnetzeltes vom Schwein, an Paprikasoße dazu Reis (a,l)</i>	13,50
<i>Käsespätzle, mit Pinzgauer Bierkäse Röstzwiebeln und Salat(a,c,g,l)</i>	13,80
<i>Gebackene Champignons mit Sauce Remoulade und Salatgarnitur</i>	10,80
<i>Großer Salat mit gerösteten Pfifferlingen</i>	13,70

Vom Fisch:

<i>Alaska Seelachsfilet im Knuspermantel, dazu hausgemachte Kartoffelsalat</i>	15,80
<i>Salat mit Garnelen dazu Weißbrot</i>	14,80
<i>Gebackenes Karpfenfilet mit hausgemachtem Kartoffelsalat oder Salzkartoffeln</i>	16,80
<i>Tunfischsalat mit frischen Zwiebeln und Oliven dazu Weißbrot</i>	15,80
<i>Spaghetti an Tomatensoße mit gebratenen Garnelen</i>	14,00

Desserts:

<i>Apfelkücherl mit Vanilleeis und Sahne</i>	6,80
<i>Gemischtes Eis mit Schlagsahne (A,C,G)</i>	5,80
<i>Warmer Apfelstrudel mit Stracciatella Eis und Sahne</i>	4,80

Guten Appetit!

Wir bieten auch Senioren Portionen an!!!

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

Unsere Ware kommt aus der Oberbayerischen Qualitäts Metzgerei Ott, Wiesmühl/Alz und Metzgerei Winkelmaier Freilassing, Fisch: Fischzucht und Vertrieb Bierbichler Rosenheim.

Frische Reherl:



<i>Pfifferlinge in Rahm mit hausgemachtem Semmelknödel (A,C,G,L)</i>	15,80
<i>Rinderlendensteak , (ca.200g) in Pfifferlingrahmsoße mit gebratenen Knödelscheiben (A)</i>	28,80
<i>„Lungauer Schnitzel“, gefülltes Schweineschnitzel mit Eierschwammerl, Zwiebeln und Speck , dazu Bratkartoffeln (A,C,G,L)</i>	21,80
<i>Schweinefilet mit Rahmpfifferlingen und gebratenen Knödelscheiben</i>	25,80
<i>Gebratene Kalbsleber mit gerösteten Pfifferlingen, Zwiebeln und Salzkartoffeln</i>	27,80
<i>Spaghetti mit Pfifferlingrahmsoße (A.G.L)</i>	15,50

Guten Appetit!

1=Farbstoff, 2=Konservierungstoffe, 3Nitritpökelsalz,6 Geschwefelt, 7geschwärzt,8Phosphaht 9 Stabilisator, 10 Milcheiweiß, 11 Geschmacksverstärker, 12Antioxdatationsmittel ,13Süßungsmittel

Allergene: A=Glutenhaltig, C= Ei, D= Fisch, G=Milch, H =Schalenfrüchte, Laktose; L= Sellerie; O=Sulfite;