

Tageskarte:

Aus dem Suppentopf :

<i>Rinderbrühe mit hausgemachtem Leberknödel</i>	<i>(a,c,g,l)</i>	<i>4,80</i>
<i>Rindersuppe mit Pfannkuchenstreifen aus Freilassinger Bio Eiern</i>	<i>(A,CG,L)</i>	<i>4,60</i>
<i>Spargelcremesuppe mit Sahnehäubchen</i>	<i>(a.c,g)</i>	<i>5,40</i>

Hauptgerichte:

<i>Gegrilltes Nackensteak vom Schwein, auf Paprikasoße dazu Röstkartoffeln</i>		<i>13,50</i>
<i>„Weissbräu Schnitzel,“ vom Schwein , gefüllt mit hausgeräuchertem Speck, Zwiebeln und Käse, serviert mit Bratkartoffeln</i>		<i>18,50</i>
<i>Portion Spare Ribs mit Dip, dazu Wedges</i>		<i>12,80</i>
<i>Bayrischer Schweinebraten an Dunkelbiersoße, dazu Semmelknödel und Bayrisch Kraut</i>	<i>(A,C,G,L)</i>	<i>13,80</i>
<i>„Schwabenpfannerl“ , gegrillte Schweinemedallions an Champignonrahmsoße dazu hausgemachte bio Eierspätzle und Gemüse</i>	<i>(A,C,G,L)</i>	<i>19,80</i>
<i>Schnitzel „Wiener Art“, vom Schwein, aus der Pfanne, dazu Salzkartoffeln oder Pommes frites</i>	<i>(,c,g,l)</i>	<i>16,50</i>
<i>Grillplatte für 2 Personen, mit Grillwürstl , Hähnchenbrust , Schweinelende, Cevapcici, Grillgemüse, Dip, Kräuterbutter und Pommes frites</i>	<i>(a,c,l)</i>	<i>25,80</i>
<i>„Salzburger Schnitzel“ Gefülltes Schweineschnitzel , mit Champignons, Schinken und Zwiebeln, dazu Röstkartoffeln</i>	<i>(A;C,G,L)</i>	<i>17,80</i>
<i>Gekochter Tafelspitz mit Meerrettich, Bratkartoffeln, und Gemüse</i>		<i>14,80</i>
<i>Zwiebelrostbraten von der Rinderlende, dazu Bratkartoffeln</i>	<i>a,c,g,l</i>	<i>23,80</i>
<i>Rinderlendensteak mit hausgemachter Kräuterbutter, Speckbohnen und Wedges</i>		<i>26,80</i>
<i>Gegrilltes Rinderlendensteak ca 200g an Pfefferrahmsoße mit grünem Pfeffer dazu grüne Speckbohnen und Kroketten</i>	<i>(ACGLO)</i>	<i>27,80</i>
<i>Großer Salat, mit Hähnchenstreifen , dazu Toastscheiben</i>	<i>(A,CG,L)</i>	<i>13,50</i>
<i>Salat mit gerösteten Champignons und Speck</i>		<i>12,80</i>
<i>Putenschnitzel „Wiener Art“ , dazu Salzkartoffeln und bunter Salat</i>		<i>17,80</i>
<i>„Würstl Parade“, gemischter Bratwurststeller mit Käsefeueriger, Berner Würstl und Münchner Bratwurst, dazu Kartoffeln und Sauerkraut</i>		<i>12,50</i>
<i>Käsespätzle mit und Röstzwiebeln dazu gemischter Salat</i>	<i>(a,c,g,l)</i>	<i>13,80</i>
<i>Gebackene Champignons mit hausgemachtem Knoblauchdip, dazu Salat</i>		<i>11,80</i>
Desserts:		
<i>Heiße Liebe, Vanilleeis mit Heißen Himbeeren und Sahne</i>		<i>6,80</i>
<i>Gemischtes Eis mit Schlagsahne</i>		<i>5,80</i>
<i>Apfelkücherl mit Vanilleeis und Schlagsahne</i>		<i>6,80</i>
<i>Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne</i>		<i>5,80</i>

Wir wünschen guten Appetit!

10 Milcheiweiß, 11 Geschmacksverstärker, 12 Antioxidationsmittel, 13 Süßungsmittel Allergene: A=Glutenhaltig, C= Bio Eier, D= Fisch, G=Milch, H=Schalenfrüchte, Laktose; L= Sellerie; O=Sulfite lo1=Farbstoff, 2=Konservierungstoffe, 3Nitritpökelsalz, 6 Geschwefelt, 7geschwärzt, 8Phosphaat 9 Stabilisator 10 Milcheiweiß, 11 Geschmacksverstärker, 12 Antioxidationsm

Frischer bayrischer *Stangenspargel:*

*Schrobenhauser Stangenspargel an Sauce Hollandaise und
neuen Kartoffeln*
15,80

*Schrobenhauser Stangenspargel im Weißbiersteig gebacken, dazu Sauce
Hollandaise und neue Kartoffeln (a.c,g)*
18,80

*Zarte Schweinefilets Medaillons mit Schrobenhauser Stangenspargel und
Sauce Hollandaise dazu neue Kartoffeln*
24,80

*Spargel „Mailänder Art“, mit Schinken und Käse überbacken
dazu neue Kartoffeln und zerlassene Butter*
19,80

*Schrobenhauser Stangenspargel mit Schinken und zerlassener
Butter und neuen Kartoffeln*
18,80

*Rinderrückensteak (Ca. 200g) mit Stangenspargel und Sauce Hollandaise
dazu neue Kartoffeln*
31,80

*Gegrilltes Wildlachsfilet mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu Spargel,
Sauce Hollandaise und neue Kartoffeln*
21,80

Spargelsalat mit Balsamico, Olivenöl und Parmesan
13,80

Guten Appetit!

Fischkarte:

Salat mit gebratenen Garnelen und Weißbrot

14,80

Thunfischsalat mit roten Zwiebeln , dazu Weißbrot

13,80

Gebackenes Karpfenfilet mit Salzkartoffeln

15,80

Zanderfilet in Dillrahmsoße, Salzkartoffeln und Blattspinat (A,D)

16,80

Alaska Seelachsfilet im Knuspermantel , dazu Salzkartoffeln

14,80

*Matjesfilet „Hausfrauen Art“, mit Äpfel, Gurkerl und frischen Zwiebeln
dazu Salzkartoffeln*

14,50

Wir wünschen guten Appetit!!!

