



Kulinarischer Genuss

mit viel bayerischer Tradition

Vorspeisen

Weißwurst in der Brez´n-Panade 4,90
auf lauwarmem Kartoffel-Speck-Salat

Knoblauchcremesuppe 4,20
mit Buttercroutons

Kräftige Rindermarkbrühe
- *mit hausgemachtem Grießnockerl* 3,90
- *mit gerösteten Brotwürfeln, Speck und Zwiebeln* 3,90

Salate

Geröstete Walnüsse, gegrillte Speckscheiben 9,90
und Mandarinenfilets
auf bunten Blattsalaten an Feige-Dattel-Balsamico
mit gerösteter Brotscheibe

Zanderfiletstreifen vom Grill 13,90
auf bunten Blattsalaten, mariniert mit Hausdressing
mit gerösteter Brotscheibe

Gemischter Beilagensalat mit Hausdressing 3,80

Vegetarisch

Hausgemachte Käsespätzle „Allgäuer Art“ 9,90
mit Schmorzwiebeln und kleinem Blattsalat

Bauernomelette 9,90
mit Ei und Zwiebeln, dazu ein kleiner Blattsalat

Hauptgerichte

<i>Goldgelb gebackenes Schweineschnitzel in der Brez´n-Panade mit Bratkartoffeln</i>	<i>8,90</i>
<i>Deftiger Schweine-Krustenbraten im eigenen Saft´l aus der Schweineschulter, mit Semmelknödel und Krautsalat</i>	<i>9,90</i>
<i>Hausgemachte Fleischpflanzerl mit Kohlrabi in Rahm und Kartoffelschnee</i>	<i>9,90</i>
<i>Putenschnitzel mit Ziegenkäse gratiniert mit gegrillten Speckstreifen, glacierten Apfelspalten und Röstinchen</i>	<i>13,90</i>
<i>Weißbacher Dunkelbiurgulasch - vom Rind mit hausgemachten Eierspätzle und kleinem Blattsalat</i>	<i>13,90</i>
<i>Gegrillte Medaillons vom Schweinefilet mit gerösteten Semmelknödelscheiben und Rahmschwammerlsoße</i>	<i>14,90</i>
<i>Gebratenes Zanderfilet auf Bandnudeln an Zitronen-Chilisoße mit kleinem Blattsalat</i>	<i>14,90</i>
<i>Zwiebelrostbraten - medium gegrillt - 200 Gramm vom bayerischen Weiderind mit Dunkelbier-Zwiebelsoße, Röstzwiebeln und knusprigen Bratkartoffeln</i>	<i>17,50</i>

Ofenfrische Schweinshaxen!!!

<i>Wies´n-Haxe mit Dunkelbiersoße</i>	<i>9,50</i>
<i>Stramme Wadl´n mit Pfefferkruste</i>	<i>9,90</i>
<i>Zwiebel-Schweinchen mit Kümmel-Zwiebel-Soße</i>	<i>9,90</i>

wahlweise mit Semmelknödel oder knusprigen Bratkartoffeln

Bitte mindestens 1 Tag vorher bestellen

Lieber Gast!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern. Gerne überreichen wir Ihnen eine speziell dafür angelegte Mappe. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Brotzeit-Platte 11,90
Geräucherter Schinkenspeck, Wurstsalat (4), würziger Bergkäse, kalter Schweineschulterbraten, Kürbiskernsalami von der Metzgerei Drexler, Butter, Meerrettich, Brot und Vinschgerl von der Bäckerei Kreidl & Oswald

Kalte Bratenplatte 9,90
Schweineschulterbraten, fein aufgeschnitten mit Butter, Zwiebeln, Gurke, Meerrettich und Brotauswahl von der Bäckerei Kreidl & Oswald

Portion Bergkäse 9,20
mit frischem Obst, Butter und Brotauswahl von der Bäckerei Kreidl & Oswald

Bunter Wurstsalat (4) mit Curry mariniert nach einem Rezept von „Frank Rosin“ mit Zwiebeln und Brotauswahl von der Bäckerei Kreidl & Oswald 6,90

wahlweise auch mit Käsestreifen 7,90

Desserts

Hausgemachtes Beereneis auf Vanilletopfen mit Schokoladensoße 5,90

Knusperbecher: Vanille-, Schokolade- und Nußeis (5) mit karamellisierten Nüssen, Sahne und Schokoladensoße 5,90

Dünner Pfannkuchen mit 2 Kugeln Schokoladeneis (5) gefüllt Schokosoße und Schlagsahne 5,90

Hausgemachtes warmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern garniert mit frischen Früchten 5,50
(Zubereitungszeit ca. 20 Minuten, weil wir es frisch für Sie backen)

Weitere süße Verführungen finden Sie auf unserer Dessertkarte...

Kinder können bei uns aus der Karte wählen und erhalten einen Rabatt !