

Speisen & Getränke

(Auszug aus unserer Speisekarte, die wir täglich mit saisonalen Speisen ergänzen)

Suppen

Nudelsuppe

Leberknödlsuppe

Pfannkuchensuppe

Nudelsuppe mit Huhn

Nudelsuppe mit Ochsenfleisch

Würstl

(wir kaufen bei Wirtsmetzgerei „WALLNER“ - in der Großmarkthalle)

1 Stück kälberne Weißwurst

2 Stück Wollwürstl mit Kartoffelsalat

2 Paar Schweinswürstl mit Sauerkraut

4 Stück Schweinswürstl sauer im Wurzelsud (Blaue Zipfel)

Kälberne Briesmilzwurst nach Alt-Münchener Rezept:

* gesotten oder gebacken mit Kartoffel-Gurken-Salat

* in Butter gebraten mit Salzkartoffeln und Tagesgemüse

Münchner Schmankerl

2 Stück Fleischplanzerl (vom Schwein) mit Kartoffelsalat

Warmer Leberkäs mit Kartoffelsalat

Geröstete Knödl mit Speck, Ei und Zwiebeln, dazu Salat

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat

Hausgemachte Bratensülze mit Röstkartoffeln

Bayrischer Bauernschmaus mit Sauerkraut und Semmelknödl

Fisch

Frisches Zanderfilet in Butter mit Salzkartoffeln und Feldsalat

Frisches Goldbarschfilet gebacken mit Kartoffel-Gurken-Salat

Frisches Goldbarschfilet in Butter mit Salzkartoffeln und Salat

Frisches Lachsfilet mit frischen Pfifferlingen, Dillsauce, Salzkartoffeln und Feldsalat

„Leichte“ Kost

Salatplatte mit Putenfleisch

Hähnchenbrustfilet gebacken mit Kartoffel-Gurken-Salat

Jung-Putengeschnetzeltes mit frischen Champignons, Butterreis und Salat

Bandnudeln mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahm und Feldsalat

Frische Pfifferlinge in Kräuterrahm mit Semmelknödl

Besondere Spezialitäten

Schweinsbraten mit Kruste mit Kartoffelknödl und Krautsalat

Kalbsbries gebacken mit Kartoffel-Gurken-Salat und Sauce Remoulade

Boeuf a la Mode mit Semmelknödl und Salat

Kalbsherz gerillt mit frischen Pfifferlingen, Kräuterbutter, Röstkartoffeln ,Gurkensalat

Kalbskopfbackerl gebacken mit Kartoffel-Gurken-Salat und Sauce Remoulade

Kälberfüße gebacken mit Kartoffel-Gurken-Salat und Sauce Remoulade

Kalbs- und Schweinebraten gemischt mit Kartoffelknödl und Salat

Kalbszüngerl in Rahm mit frischen Champignons, Eierspätzle und Salat

Wildgerichte / Geflügel

Rehrahmschäufel mit Spätzle und Preiselbeeren

¼ Ente mit Kartoffelknödl und Blaukraut

½ Bauernhendl gefüllt mit Kartoffel-Gurken-Salat

Entenleber mit frischen Pfifferlingen, Röstkartoffeln und Kopfsalat

Rosa gebratene Entenbrust mit Kartoffelknödl und Blaukraut

Fleischgerichte

Schweinebrust gefüllt mit Kartoffel-Gurken-Salat

Spanferkelbraten mit Kartoffelknödl und Salat

Surhaxe mit Salzkartoffeln, Sauerkraut und frisch geriebenem Meerrettich

½ Spanferkelhaxe mit Kartoffelknödl und Salat

Schweinelendchen mit frischen Champignons, Eierspätzle und Salat

Spanferkelschnitzel mit Pfifferlingsauce, Semmelknödl und Kopfsalat

Schweinefilet mit Pfifferlingsauce, Semmelknödl und Kopfsalat

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffel-Gurken-Salat

Kalbsrahmschnitzel mit Eierspätzle und Salat

Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Pfifferlingen, Spätzle und Kopfsalat

Kalbsrahmbraten mit Spätzle und Salat

Gefüllte Kalbsbrust mit Kartoffel-Gurken-Salat

Kalbszüngerl in Rahm mit frischen Champignons, Spätzle und Salat

Kalbsleber sauer mit Röstkartoffeln und Kopfsalat
Kalbsniere sauer mit Röstkartoffeln und Kopfsalat
Kalbslängerl mit Semmelknödl
Ochsentellerfleisch mit Kartoffel-Gurken-Salat und frisch geriebenem Meerrettich
Ochsenbeinflisch mit Kartoffel-Gurken-Salat und frisch geriebenem Meerrettich
Ochsenbrust mit Tagesgemüse, Salzkartoffeln und frische geriebenem Meereettich
Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln und Salat
Ochsenlendensteak mit frischen Pfifferlingen, Semmelknödl und Kopfsalat
Rinderroulade mit Nudeln und Salat

Mehlspeisen / Dessert

Kaiserschmarrn mit Apfelkompott
Apfelschmarrn nach Großmutter's Art
Vanilleeis mit Heißen Himbeeren
Vanilleeis mit Heißer Schokolade
Gemischtes Eis mit Sahne