

Vorspeisen

Geräucherter Biberbachsaibling	13,00
Kartoffelrösti Bunter Blattsalat Dressing Dill-Creme-Fraiche	
Wiener Backhendl auf Salat	11,50
Bunter Blattsalat Dressing Brot / Baguette	
Salat mit gebratenen Balsamicopilzen	10,50
Dressing Brot / Baguette	
Marinierte Rote Beete	12,00
Ziegenfrischkäse Vogerlsalat Dressing Gebrannte Kürbiskerne Karamellisierte Walnüsse	
Salat „Mutter Erde“	8,50
Rote Beete Quinoa Brokkoli Minimozzarella Kito Rucola	
Kleiner gemischter Salat	5,50
Großer gemischter Salat	7,50
<u>Dressingauswahl</u> Balsamicodressing / Joghurtdressing / Honig-Dijonsendressing / Essig-Öl	

Suppen

Karotten-Ingwer-Schaumsuppe	7,50
Spinatravioli	
Tomaten-Mango-Suppe	6,50
Rumsahne	
Klare Rinderbrühe	3,80
Pfannkuchenstreifen	
Suppentriologie	9,00
Eine kulinarische Vielfalt aller „Drei Suppen“	

Hauptgänge

Schweinefilet Käsespätzle Champignonrahmsauce	15,50
Kalbsrahmgulasch Weizenbier Rote Beete Knödel Kümmelschnaps	19,50
Zwiebelrostbraten Bratkartoffeln Portweinjus	18,50
Schauelbug vom Rind glasierte Karotten Kartoffelselleriestampf	21,50
Jägerschnitzel Spätzle Champignonrahmsauce	14,50
Wiener Schnitzel vom Kalb Trüffel-Pommes	22,00
Gebackenes Münchner Schnitzel Kartoffelsalat Senf Kren	13,50
Knuspriges Backhendl Kartoffel-Gurken-Salat Rucola	16,50
Biberbachsaibling auf der Hautseite gebraten Petersilienkartoffel Nussbutter	19,00
Frisches Gemüse aus dem 1000°C Grill Olivenöl-Nage gerösteter Grieß	14,50
Knödeltris Spinatknödel Kaspressknödel Rote Beete Knödel Parmesan Rucola Parmesanschaum	16,50
Trüffelpommes Majo	10,00

Brotzeiten

6 Nürnberger Bratwürste Sauerkraut	8,50
Biergulasch Kraut Rote Beete Servietten-Knödel	11,50
Schweinerücken mit Biermalzkruste Kraut Kartoffelknödel	12,50
Tiroler Gröstl	8,50
Spinatknödel Rahmschwammerl	8,50
Roastbeef Remoulade Brot	9,50
Bierbratel auf gerösteten Holzofenbrot Kren Senf	7,50
Obatzter - Radieserbrot	4,50

Kinderkarte

Backhendel-Nuggets Pommes	6,90
Käsespätzle	6,50
Kaspressknödel Rahmsoße	7,00
Schnitzel Pommes	7,80
Pommes	4,50

Dessert

Apfelstrudel Vanillesauce	8,50
Kaiserschmarrn Apfelmus wahlweise mit Eierlikör oder Rum-Rosinen	9,50 + 2,00
Spaghettieis Erdbeersauce gemischte Toppings	7,00

Biere

	<u>0,25l</u>	<u>0,5l</u>	<u>1,0l</u>
Schattenhofer – Beilngrieser Brautradition			
Hirsch - Helles Lagerbier Handwerklich gebraut und ausgiebig im Lagerkeller gereift. Charaktervoll und feinwürzig im Trunk.	2,20	3,80	7,50
Hahn - Pilsbier Handwerklich gebraut mit Hopfen aus dem Siegelbezirk Kinding. Mit feiner Hopfenblume. Schlank im Trunk.	3,10 (0,3 l)	3,80	
Gutmann Hefeweizen-Spezialitäten aus Titting			
Helles Hefeweizen		3,80	
Leichtes Hefeweizen		3,80	
Dunkles Hefeweizen		3,80	
Alkoholfreies Hefeweizen		3,80	
Winkler Bräu Lengenfeld			
Kupfer alkoholfrei		3,80	
Biermixgetränke			
„Radler“	2,20	3,80	7,50
„Russ“		3,80	7,50
Colaweizen		3,80	

Softgetränke

Adelholzener Mineralwasser	<u>0,5l</u>	<u>0,75l</u>
classic / naturell	4,40	5,80
Tafelwasser	<u>0,2l</u>	<u>0,4l</u>
still / spritzig	1,80	3,10
Cola	2,10	3,30
Spezi	2,10	3,30
Limonade	2,10	3,30
Orange / Zitrone		
Schorle	2,20	3,50
Apfel / Orange / Maracuja / Rhabarber / Schwarze Johannisbeere		

Heißgetränke

	<u>Kanne</u>	<u>Tasse</u>
Kaffee		3,20
Cappuccino		3,50
Espresso		2,20
Doppelter Espresso		3,30
Entkoffeinierter Kaffee		3,50
Tee	5,50	3,20
Früchte / Schwarz / Kamille / Hagebutte		

Weine

Weiß

	<u>0,2l</u>	<u>Flasche</u>
Lex Ambre feinherb / trocken Riesling	5,50	21,00
Chardonnay Venezia trocken	5,50	23,50
Lugana - Ca´ del Mare trocken	7,80	29,00
Weinschorle	3,80	

Rosé

Fischers Fritz Franken	4,50	19,50
----------------------------------	------	-------

Rot

Santoro Puglia Primitivo	5,50	21,00
Besigheimer Wurmberg Trollinger	6,00	24,00

Sekte

	<u>0,1l</u>	<u>Flasche</u>
Sekt brut Bleimer Schloß traditionelle Flaschengärung	4,50	27,50
Secco Cuvée Bleimer Schloß	3,50	22,50

Longdrinks

Aperol Spritz		<u>0,2l</u> 6,50
Lillet Wild Berry		6,50

Spirituosen

	<u>2 cl</u>
Brennerei Kniffka aus Schweigersdorf	
Haselnuss	4,50
Fein-aromatische Spirituose aus ganzen, gerösteten Haselnüssen	
Himbeergeist	4,50
Edeldestillat aus vollreifen, aromatischen und handgepflückten Himbeeren	
,Village of Silence‘ Sloe Gin	5,50
Ein auf Gin-Basis veredelter Schlehenlikör, ausgewogen süß und leicht adstringierend	
,Village of Silence‘ London Dry Gin	5,50
Ein klassischer London Dry Gin, mit ausgeprägtem Wacholdergeschmack und frischen Zitrusnoten, aus dem nahegelegenen ,Village of Silence	
Brennerei Grassl	
Hausschnaps Berchtesgardner Buttnmandl	3,00
Kümmel Anis	
Brennerei Stürhof aus Titting	
Zwetschgenbrandy	4,50
Weitere Brennereien	
Alte Williams Birne	4,50
Alte Traube	4,50
Alte Schwarze Johannisbeere	4,50
Gmahde Wiesn	3,50

Alle Preise in Euro und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.
 Informationen zu Allergenen sind in einer extra Karte einzusehen.