

Aperitif

<i>Prosecco 0,1l</i>	3,00 €
<i>Aperol Spritz 0,25 l</i>	6,00 €
<i>Lindenspritz (Weizen mit Aperol) 0,2l</i>	3,50 €
<i>Dunkel mit Holunderblütensirup 0,2l</i>	3,50 €

aus dem Suppentopf

<i>Rinderkraftbrühe mit Leberknödel</i>	4,40 €
---	--------

für Zwischendurch oder Vorweg

<i>Geröstete Blutwurstscheiben, junge Kartoffelecken auf gehobeltem Kohlrabi mit feinem Olivenöl</i>	7,90 €
<i>Lauwarmer Ziegenkäse mit Mandel-Honig Topping auf einem Salatbett</i>	9,90 €

der Salatgarten

<i>Kleiner Beilagensalat</i>	3,90 €
<i>Großer bunter Salatteller mit Baguette</i>	
<i>mit gegrillten Putenbrust-Streifen, Champignons und gerösteten Körnern</i>	12,90 €
<i>mit gebratenen Rinderfilet-Streifen</i>	14,90 €

für unsere Kleinen

<i>Eierspätzle mit Bratensoße</i>	4,50 €
<i>Kinderschnitzel mit Kartoffelsalat</i>	6,00 €

mit Fleisches Lust

<i>Gebratene Fingernudeln mit Speck ,Zwiebeln und Sauerkraut</i>	8,90 €
2 Kalbsfleischpflanzerl <i>mit Sellerie-Kartoffelpüree und Bratenjus</i>	11,90 €
Cordon bleu vom Schwein nach „Art des Hauses“ <i>gefüllt mit Schwarzgeräuchertem und Bergkäse, dazu Kartoffel-Gurkensalat mit steirischem Kürbiskernöl</i>	14,90 €
<i>Geschnetzeltes von der Putenbrust an Schwammerlrahmsöße mit frischen Spätzle und Beilagensalat</i>	14,90 €
<i>Hausg. Nudeln mit frischen Schwammertl in Rahm und gebratenen Rinderfiletspitzen</i>	17,90 €
Roastbeef vom „Deutschem Rind“ dry aged <i>rosa gebraten (ca. 280 g)</i> wahlweise <i>an Pfeffersöße mit Fingernudeln</i>	24,90 €
<i>oder mit Röstzwiebel und Bratkartoffeln</i>	24,90 €

*Sehr geehrte Gäste, sofern möglich, bieten wir Ihnen von unseren
Gerichten **kleine Portionen** an.
Dafür werden 2,- € weniger berechnet*

fleischlos glücklich

*Fetakäse in Kräuteröl im Rohr zubereitet,
mit Beilagensalat und Baguette* 9,90 €

*Hausg. Rote Beete Rigatoni
in Wallnussbutter geschwenkt* 11,90 €

*Kässpatzen
mit würzigem Käse und Schmelzzwiebeln
dazu Beilagensalat* 11,90 €

vom Fisch

*Forellenfilet „Müllerin“
von der Fischzucht Maier
mit hausg. Kartoffelrösti und Rahmkraut* 14,90 €

*Wildlachsfilet auf der Haut gebraten
auf Graupenrisotto mit Weisweinsauce* 18,90 €

etwas Süßes braucht ...

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce und Schlag 4,90 €

*Süße Fingernudeln
mit Zimtzucker karamellisiert und Vanilleeis* 6,90 €

*Hausgemachter Bayerischer Kaiserschmarrn
mit Apfelkompott und Schlag* 8,90 €

Es ist Schnitzelzeit

Paniert

„Wiener Art“ mit hausg. Kartoffelsalat

*„Hamburger Schnitzel“
mit Röstzwiebeln und Spiegelei,
dazu Bratkartoffeln*

Natur gebraten

*Schwammerlschnitzel
mit frischen Spätzle*

*„Regensburger Schnitzel“
an Händlmaiersoße mit Fingernudeln*

*Pfefferrahmschnitzel
mit frischen Spätzle*

je nur 10,90 €