

Kalte Gerichte

cold snacks




<p>Bayerischer Wurstsalat mit Zwiebeln und Brot^{1,2,4} <i>Sausage salad "Bavarian style" with onions and farmhouse bread</i></p>	7,20 €
<p>Schweizer Wurstsalat mit Zwiebeln und Brot^{1,2,4} <i>Sausage salad with cheese onions and farmhouse bread</i></p>	8,20 €
<p>Obazda, mit Radieserl und Brez'n,^{1,2,4} <i>Savoury cheese typical of Bavaria with radishes and "brezel"</i></p>	8,80 €
<p>Club Sandwich mit Hähnchenbrust, Speck, Ei^{1,2,4} Tomate, Salat und Toast <i>Chickenbreast, bacon, egg, tomato, salad and toast</i></p>	14,50 €
<p>Kaltes Roastbeef mit Sauce Remoulade und Bratkartoffeln^{1,3,6} <i>cold Roastbeef slices with sauce Remoulade and fried potatoes</i></p>	13,50 €
<p>Carpaccio vom Rind mit Ruccola und Asmonteflocken^{1,2,4} <i>Carpaccio of beef with rucicola and asmonte cheese</i></p>	13,50 €
<p>Geräucherter Lachs an Senf – Dillsauce und warmen Kartoffelpuffer^{4,1,2} <i>smoked salmon with dill sauce and potato rösti</i></p>	12,50 €
<p>Salat mit Hähnchenbruststreifen <i>Salad with stripes of turkey breast</i></p>	12,50 €
<p>Salat mit Garnelen^{1,2} <i>Salad with prawns</i></p>	15,50 €
<p>Beilagensalat klein / <i>small salad as side plate</i></p>	4,50 €

Warme Schmankerl und Suppen

warm snacks and soups



1 Paar Wiener Würstl mit Brot und Senf ^{2,3,4,7} <i>1 pair sausages with bread and mustard</i>	4,50 €
2 Stück Weißwürste mit Brez'n und Senf ^{1,2,4,7} <i>2 pieces of „Weißwürste“ (veal sausages) with Bretzel and mustard</i>	6,90 €
Leberkäs` mit Spiegelei und Kartoffelsalat ^{1,2,3,4,7} <i>Pan-fried meat loaf with fried eggs and potato salad</i>	8,30 €
Fleischpflanzerl mit Kartoffelsalat und Senf ^{1,2,4} <i>Meatballs with potato salad and mustard</i>	8,90 €
Wiener Backhend'l mit Kartoffelsalat ^{1,2,4} <i>Fried chicken „Vienna style“ with potato salad</i>	11,50 €
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites <i>Escalope „Vienna style“ (pork) with french fries</i>	13,50 €
Thailändisches Gemüsecurry mit roter Currypaste (scharf) und Reis <i>Thailändisches vegetablecurry with red currypaste and rice (spicy)</i>	13,50 €
<u>Pasta</u>	
„Bolognese Art“ und frischem Parmesan <i>meat sauce „Bolognese style“ and parmesan</i>	8,50 €
mit Pesto, Gemüse und frischen Pilzen <i>Pesto, vegetable and mushrooms</i>	8,50 €
<u>wahlweise / optional with</u> Penne, Spaghetti oder Fettuccine	
Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen ^{1,2} <i>Consommé of beef with pancake strips</i>	4,50 €
Kartoffelsuppe mit Wiener Würstl ^{3,4,7} <i>Potato soup with sausage „Viener style“</i>	6,20 €

aus der warmen Küch' / main course



Kleines Hähnchencurry mit Gemüse und Naturreis <i>Small chicken curry with vegetables and brown rice</i>	11,50 €
Kalbsleber mit Zwiebelsauce, Röstzwiebeln und Bratkartoffeln <i>Calf liver with onion sauce and fried potatoes</i>	19,50 €
Kalbsleberstreifen in Senfsauce mit Petersilienkartoffeln <i>Calf liver sliced with mustard sauce and parsley potatoes</i>	19,50 €
Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffeln <i>Escalope „Vienna style“ (calf) and parsley potatoes</i>	19,50 €
Kalbsschnitzel an Pfefferrahmsauce und Tagliatelle <i>Escalope (calf) with pepper sauce and noodles</i>	19,50 €
Kalbssteak mit Kräuterbutter und Pommes frites <i>Steak (calf) with herb butter and french fries</i>	22,50 €

Auf Vorbestellung

ab 2 Personen einen Tag vorher / 2 people from one day before

Kalbshax'n an Thymiansoß' mit Semmelknödel und würzigem Sauerkraut <i>Veal shank on thyme sauce bread dumplings and spicy pickled cabbage</i>	pro Person 19,00 €
Schweinshax'n in Dunkelbiersoß' mit Raindlkartoffel, Sauerkraut und Semmelknödel <i>pork shank on beer sauce, potatoes, bread dumpling, spicy pickled cabbage</i>	pro Person 14,50 €
Knuspriger Schweinebraten mit Raindlkartoffel, Sauerkraut und Semmelknödel <i>crisper rots pork on sauce, bread dumplings, spicy pickled cabbage</i>	pro Person 14,50 €

vom Grill / main course

„Gutshof Pfandl“ Schweinelendchen mit Schwammerlsauce
und Spätzle
Escalope from Pork in mushroom sauce with spätzle

15,50 €

Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln
Roastbeef with fried onions and fried potatoes

21,50 €



Rib Eye Steak, 300g mit Kräuterbutter und Wedges^{1,2}
Roastbeef grilled with herb butter and wedges

33,50 €



Filetsteak vom Grill, 200g mit Kräuterbutter
Folienkartoffeln mit Schnittlauchdip^{1,2}
Filet steak grilled, 200g and herb butter and backed potatoes with sour cream

34,50 €

Rinderfilet „Wellington“ neu interpretiert an Rotweinjus
gebratenen Pilzen und Fingernudeln
beef filet "Wellington" reinterpreted

32,50 €

Rinderfiletgeschnetzeltes mit Pfefferrahmsauce und Penne
Sliced from Filet with pepper sauce and noodles

23,90 €

Hähnchenbrust vom Grill mit Kräuterbutter und Pommes frites^{1,2}
Chicken breast grilled, and herb butter and french fries

14,50 €

..von unerem Hauslieferanten Fischerei Draxler aus Afham

Frische Forelle „Müllerin Art“ mit Petersilienkartoffeln und Zitronenbutter
Fresh trout "Müllerin Art" fried, with parsley potatoes and lemon butter

16,50 €

Riesengarnelen vom Grill mit Kräuterbutter^{1,2} Folienkartoffeln mit Schnittlauchdip
King prawns grilled with herb butter and backed potatoes with sour cream

22,90 €

Rotes Meerbarbenfilet an Hummerschaumsauce und Fettuccine
Red mullet filet with lobster cream sauce and fettuccine

21,00 €



Nachspeis´n / desserts



- | | |
|--|--------|
| Gemischtes Eis, 3 Sorten mit Sahne
Erdbeer-, Schoko- und Vanilleeis
<i>Mixed ice-cream, strawberry, vanilla, chocolate and whip cream</i> | 4,90 € |
| Crème Brûlée mit marinierten Erdbeeren
<i>Crème brûlée with marinated strawberries</i> | 7,50 € |
| Lauwarmes Schokoladentörtchen an Birnen-Sauerrahmsauce
<i>Chocolate tart with pears-sour cream sauce</i> | 8,50 € |
| Kaiserschmarrn mit Rosinen, Mandeln
wahlweise: mit Apfelmus oder Zwetschgenröster
<i>Kaiserschmarrn with raisins, almonds and stewed apples</i>
<i>20 Minuten Vorfreude</i> | 9,50 € |
| Pfannkuchen mit Vanilleeis, Schokoladensoß´ und Sahne
<i>Pancakes with vanilla ice creme, chololate sauce and cream</i> | 7,50 € |
| ...unsere Spezialität
3erlei Sorbets hausgemacht mit frischen Früchten
<i>Sorbets with fresh fruits</i> | 7,50 € |
| Asmonte der bayerische Parmesan aus dem Rottal
<i>Cheese Asmonte the bavarian parmesan from Rottal</i> | 7,50 € |



Küche von 18:00 Uhr bis 21:00 Uhr

Unsere Auszeichnung der Allergenen Stoffe finden Sie in einer separaten Speisekarte
 Für Irrtümer wird keine Haftung übernommen!
 Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter

¹ mit Geschmacksverstärker; ² mit Antioxidationsmittel
³ Konservierungsstoff od. Nitrit Pökelsalz; ⁴ geschwärzt; ⁵ Süßungsmittel
⁶ enthält Sojaöl, aus genetisch veränderter Sojahergestellt; ⁷ Stabilisator