

Speisenkarte

Donnerstag, den 25. April 2019

Leberknödelsuppe	4,80 €	Pfannkuchensuppe	4,20 €
Spargelcremesuppe	4,90 €	Bratspätzlesuppe	4,50 €

Vorspeisen und Salate:

Feldsalat mit gebackenem Ziegenkäse und Honig	10,50 €
Carpaccio vom Ochsenfilet mit gehobeltem Parmesan und Rucola	12,50 €
Vitello Tonnato (Kalbfleisch mit feiner Thunfischcreme) mit Baguette	11,90 €
Blattsalate mit gegrillten Truthahnbrüstchen , gebratenen Schwammerl und Baguette	10,50 €
Lachsvariation mit geräuchertem Lachs, hausgebeiztem Graved Lachs, Matjes-Lachstartar, Sahnemeerrettich, Butter und Baguette	12,50 €
2 Stück Matjesfilet nach Hausfrauenart mit Salzkartoffeln	10,50 €

Unser Wochenschmankerl zum Sonderpreis

saftiges Cordon Bleu vom Strohschwein , gefüllt mit würzigem Bergkas und Schinken, mit Pommes frites und Preiselbeeren	11,90 €
--	---------

Aus der bayrischen Schmankerlküche:

1/2 frisches gegrilltes Bauernhendl (ca 1200g) mit Butter und Petersilie gefüllt und Kartoffel-Gurkensalat	13,90 €
1/2 knusprig gegrillte, lauwarme Schweinshaxe vom Strohschwein mit frischem Kren und hausgemachten Kartoffelsalat	13,50 €
Portion vom gegrillten bayr. Ochsen mit Natursoßerl und hausgemachten Kartoffel-Gurkensalat	15,80 € *
g'sottnes Tellerfleisch vom bayerischen Ochsen mit frischem Wirsing-Gemüse, Salzkartoffeln und frisch geriebenem Kren	13,90 € *
magerer Schweinsbraten und knuspriges Grillwammerl mit Kartoffelknödel und Krautsalat	13,50 € *
hausgemachte Bratensülze mit Röstkartoffeln	11,80 €
mild gepökelte Spanferkel-Surhaxerl mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	13,50 € *
1/2 gegrillte Ente mit Kartoffelknödel und Blaukraut	18,50 € *
knuspriges Spanferkel und 1/4 gegrillte Ente mit Kartoffelknödel, Reiberdatschi und Blaukraut	17,90 €
zweierlei vom knusprig gegrillten Spanferkel mit Kartoffelknödel und Krautsalat	16,80 € *
g'röstete Spanferkelleber sauer mit Röstzwieberl und Salzkartoffeln	12,50 € *
g'sottnes Kalbszüngerl mit Schwammerlsoße und Kartoffelpüree	14,50 € *
Hirschschnittel mit frischen Schwammerl in Rahm, Broccoliröschen, Kartoffeltaler und Preiselbeeren	17,50 € *
geschmortes Rehschäufelr mit Wacholdersoße, hausgemachten Spätzle, gebratenen Schwammerl und Preiselbeeren	18,50 € *
Hirsch-Edelgulasch mit hausgemachten Spätzle und Preiselbeeren	17,90 € *

** diese Gerichte bieten wir auch als kleine Portion an*

Vom Grill und aus der Pfanne:

8 Stück Roiderer's Rostbratwürstl vom Grill mit Sauerkraut	9,50 € *
Kalbsbrät-Briesmilzwurst in Butter gebraten oder gebacken mit hausgemachten Kartoffelsalat	12,50 € *
gebackener Kalbskopf mit Sc. Remoulade und hausgemachten Kartoffelsalat	13,50 € *
gegrillte Kalbsleber mit geschmorten Apfelscheiben, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree	16,80 € *
gegrilltes Kalbskotelett mit Kräuterbutter, frischen Gemüse und Röstitaler	23,50 €
Wiener Schnitzel (Kaiserschnitzel aus der Kalbsoberschale) mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren	17,90 € *
Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Schwammerl in Kräuterrahm und Rösti	17,50 € *
Grillteller mit verschiedenen Lendchen und Filets, Würstl, Speck, Gemüse und Pommes frites	17,50 €
Medaillons vom Schweinefilet mit Käsespätzle und frischen Schwammerl in Rahm	15,50 € *
gegrillte Schweinelendchen vom Strohschwein mit Pfefferrahmsoße und Tagliatelle	12,90 € *
Ochsenfetzen (geschnetzeltes Ochsenfilet u. -lende) mit Pfefferrahmsoße und Bratkartoffeln	18,90 € *
gegrillter Zwiebelrostbraten von der Rinderlende mit pikanter Zwiebelsoße, knusprigen Röstzwiebeln und Bratkartoffeln	18,90 €
gut abgelagertes Rib-Eye Steak ca. 250g mit Kräuterbutter und großem Salatteller	25,50 €
kleines Rinderfiletsteak mit Kräuterbutter, Frühlingssalaten und Portweinschalotten	17,90 €

Bitte beachten Sie auch unsere Spargelkarte auf der 1. Seite

Gemüseplatte mit Stangenspargel , Spiegelei und Salzkartoffeln	13,50 € *
Linguine mit ausgelöstem Ochsenschwanzragout	13,50 € *
Spaghetti mit Hummersoße und gebratenen Shrimps	14,80 € *
Bachsaiblingsfilet "Müllerin Art" in Butter gebraten mit Petersilienkartoffeln und Blattsalat	19,50 € *
gebackenes Rotbarschfilet mit Sc. Remoulade und Kartoffelsalat	15,50 € *

Und zum Abschluss etwas Süßes:

Walnusseis mit Eierlikör und Sahne	6,50 €
hausgemachte Erdbeer-Rhabarbergrütze mit Vanilleeis	5,80 €
Duett im Glas von Bayrischer Creme und Mousse au chocolate mit Beerenragout	5,80 €
marinierte Erdbeeren mit Mascarpone-Honigcreme	6,50 €
kleiner karamellisierter Kaiserschmarrn mit Vanilleeis	7,80 €
Dampfnudel mit Honigrammerl und Vanillesoße	6,50 €

Liebe Gäste, gerne erhalten Sie vom Service unseren Dokumentationsordner, in dem alle Speisen und Getränke hinsichtlich enthaltener Allergene aufgeschlüsselt sind.