



Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall
Die Schweine werden auf Stroh gehalten mit gesundem pflanzlichem Futter

Vorstadtgeschichten

Suppenkasper

kräftige Rinderbrühe, hausgemachter Leberknödel 5,80

Rote Linsensuppe

Wurzelgemüse, alter Balsamico 5,80

Viecherei

resche Entenstückerl, knusprige Schweinshaxn,
Kalbfleischpflanzerl, Apfel-Blaukraut,
abgebräunte Breznknödel, Kartoffelknödel, Bratensoß
pro Person 20,90

Brez`n Schmankerl

Knusprige Schweinshaxn

halbe Haxe, Dunkelbiersoß, resche Kruste,
Kartoffelknödel mit Butterbrösel 13,80
oder eine ganze Haxe für 24,00

Ofenfrischer Krustenschweinebraten

vom schwäbisch hällischen Landschwein, Dunkelbiersoß,
Kartoffelknödel mit Butterbrösel 12,50

Lugeder Gutshof Ente aus dem Backrohr

viertel Hofente, Natursoß,
Kartoffelknödel mit Butterbrösel, Apfel-Blaukraut 16,50
halbe Ente 24,90

Sauerei

würzige Brez`n Ribs,
Karotten-Krautsalat, Kartoffelecken 13,50



Der Geflügelhof der Familie Lugeder füttert mit Getreide aus hofeigener Produktion ohne Zusätze und sichert so die erstklassige Qualität des Geflügels

Münchner Schickeria

Entrecôte vom bayerischen Jungbullen (ca. 250g) Geschmortes Ofengemüse, frische Bergkräuter Resche Kartoffelecken	27,90
Wiener Verführung Wiener Schnitzel, zartes Kalbfleisch, Rosmarinkartoffeln, Zitronenschnitz, handgerührte Preiselbeeren	20,50
Schwabenteller Schwäbisch-Hällischer Schweinerücken, Schwammerl in Rahm, Käsespätzle, knuspriger Speck	18,50
Zanderfilet vom Grill Wilder Broccoli, Sardische Nudeln, getrocknete Tomaten, Zitrone	18,50

Englischer Garten

Allgäuer Kasspatzen hausgemachte Spätzle, Tegernseer Bergkas, Röstzwiebeln, gemischter Salat	12,50
Brezn-Salat knackige Blattsalate, knusprige Entenstückerl, Apfelmarmelade	14,50
Fischers Fritz mild geräucherter Lachs, Wildkräutersalat, hausgemachte Kartoffelecken, Kerbel-Senfsoß	14,50



Heumilchspezialitäten vom Tegernsee, natürlicher Genuss aus unserer Region

Brotzeit

Wirtshaus Zur Brez`n - Brezn ofenfrische Bäckerbrezn	1,50
Loddar Fränkische Bratwürste vom Rost, Fasssauerkraut	9,90
Goaßnpeter cremiger Obatzda, rote Zwiebelringerl, Radieserlsprossen, resche Bäckerbrezn	8,90
Wirtshausbrettl Schwarzwälder Schinken, Rauchpeitschn, Schmalzfleisch, Obazda, Tegernseer Bergkas, Tegernseer Camembert, reichlich garniert, Butter, Brotkorb	10,90
Tscharlie 3 Stück Fleischpflanzerl, Rahmkohlrabi, Röstkartoffeln	11,50

Solang was da is

Aloisus ofenfrischer Leberkas vom Magnus Bauch, Landei, Kartoffel-Gurkensalat	10,50
Knödelgröstl Brezn- und Kartoffelknödel, rescher Speck, Zwiebel, Rührei, bunte Blattsalate	10,90
Brotzeitpfand`l abgebräunter Leberkas, Kräuterrührei, Fränkischer Bratwurst, Rosmarinkartoffeln, a Weißwurst	11,90
Herr Hirnbeiß 2 kesselfrische Weißwurst, süßer Senf	5,80

Hausgemachte Eissorten von Hansi Engesser.
Produziert ausschließlich mit frischer Vollmilch in liebevoller Handarbeit

Nachspeisen

Kaiserschmarrn Der dauert a bisserl, ca. 19 Min. 54 Sek. geröstete Mandeln, Apfelmuß	10,00
Apfelstrudel mit Mandeln und Rosinen mit Vanilleeis vom Bauernhof in Pöcking	6,50
Warme Schokoladentarte Karamellschaum, Bauernhofeis	6,50
Bauernhofeis in den Sorten Vanille, Schoko, Blutorange, Maracuja	je Kugel 2,20

Kaffee und Tee

Espresso	2,30
Doppelter Espresso	3,60
Espresso Macchiato	2,40
Cappuccino	3,70
Milchkaffee	3,70
Latte Macchiato	4,00
Tasse Kaffee	3,00
Tasse Tee von der Bioteaque	3,80

Shots mit Pfiff

Bavaria fuffzig zwo Slyrs Bavarian Cream Liqueur, Kaffeliquer, 73%er	5,50
Blassa Bayer Schlierseer Kaffeeliquer, Vodka, Milchschaum	5,50