

## »Aperitifs«

Hugo (Hollunderblüte/Limette/Prosecco)	6,50 €
Aperol Spritz (Aperol/Prosecco)	6,50 €
Martini Bianco/Rosso	5,30 €
Sägerol (Aperol/LöwenbräuHell)	5,30 €
Campari Orange	6,50 €

## »Suppen«

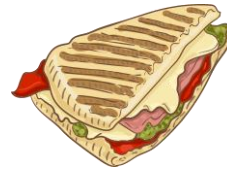
Zwiebelsuppe mit Toastbrot und Käse überbacken, dazu Röstzwiebeln (A, D, E, I)	5,20 €
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot (E, I)	6,20 €
Hausgemachte Gulaschsuppe im Brot (E, I)	8,50 €
Tomatensuppe mit Sahnehäubchen und Toastbrot (D, E, I)	5,20 €
Pfannkuchensuppe (A, D, E, I)	4,00 €
Leberspätzlesuppe (A, D, E, I)	4,30 €



## »Unsere bekannten Salatschüsseln und Salate«

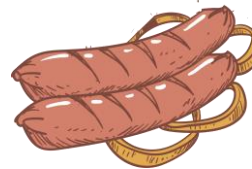
„Thunfischsalat“ Schüssel Kopfsalat mit Dill- und Joghurtdressing, Thunfisch, Zwiebeln, Oliven, Schafskäse, Tomaten, Paprika und Ei (6, A, B, D)	klein 10,50 €, groß 12,50 €
„Herzhafter Abendsalat“ Schüssel Kopfsalat mit Dill- und Joghurtdressing, Käse, Hinterschinken, Paprikastreifen, Tomaten und Ei (2, 3, A, D)	klein 10,50 €, groß 12,50 €
Gemischte Salatplatte mit Putenstreifen in bunter Panade (A, D, I, L)	14,20 €
oder unseren panierten Champignonköpfen, dazu Remouladensauce (A, D, I, L)	14,20 €

## »Vorspeisen und kleine Gerichte«



„Kasradl“ mit Preiselbeeren und Toast (A, D, I)	7,90 €
3 Rühreier mit Schinken und einem Salat (2, 3, A, D)	8,50 €
Toast Hawaii (2, D, I)	8,50 €
Toast mit Schinken, Käse, 2 Spiegeleier und Salatgarnitur (A, I)	8,50 €
Toast mit Schinken, Spargel, Sauce Hollandaise und Käse überbacken (A, D, E, I)	8,90 €
Panierte Champignons mit Remouladensoße und Toastbrot	7,90 €
Mozzarella im Schinkenmantel gebraten bunt garniert, dazu Toastbrot	7,90 €

## »Brotzeiten«



Currywurst mit Pommes frites (2, 3, D, E)	8,90 €
2 Paar Wiener mit Brot (2, I)	6,70 €
2 Paar hausgemachte Schweinswürstl mit Kraut und Brot (I)	8,50 €
Strammer Max (Schinkenbrot mit 2 Spiegeleier) (2, 3, A, I)	7,20 €
3 Stück Weißwurst mit Breze und süßem Senf	6,50 €
Käseplatte mit Butter und Brot (A, D, I)	11,90 €
Schinkenplatte – gemischt – (2, 3, A, I)	11,90 €
Brotzeiteller (2, 3, 4, A, D, I, L)	12,90 €
Kalter Schweinebraten mit Brot (A, G, I)	8,50 €
Hausgemachter kalter Zigeunerbraten mit Brot (4, A, D, E, I, L)	8,90 €
Abgebräunter hausgemachter Leberkäse mit Spiegeleiern und Kartoffelsalat (2, 3, A, E)	9,50 €
Wurstsalat mit Breze (2, 3, A, I)	8,20 €
Schweizer Wurstsalat mit Breze (2, 3, A, D, I)	9,20 €
Breze	Stück 1,90 €

## »Vom Rind«



Lendensteak von der Allgäuer Färs in Pfefferrahmsoße, Röstinchen und Salat <small>(D, I, L)</small>	20,90 €
Filetsteak von der Allgäuer Färs mit Kräuterbutter, Gemüse und Röstinchen <small>(D, L)</small>	26,90 €
Zwiebelrostbraten mit Herzoginkartoffeln, Spätzle und Salat <small>(D, E, I, L)</small>	19,90 €
Knoblauchsteak mit Kartoffelspalten und Salat <small>(D, E, I, L)</small>	19,90 €
Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Gemüse und Salzkartoffeln <small>(D, E, G)</small>	16,50 €

## »Vom Kalb«

Kalbsgeschnetzeltes in Senfrahmsoße mit Spätzle und Salat <small>(A, D, E, I, L)</small>	17,50 €
Cordon Bleu mit Pommes Frites, Preiselbeeren und Salat <small>(2, 3, A, D, I, L)</small>	19,50 €
Wiener Schnitzel mit Pommes Frites, Preiselbeeren und Salat <small>(A, D, I, L)</small>	18,50 €

## »Vom Stroh-Schwein«

Zarte Schweinefilets in Pfefferrahmsoße oder Champignonrahmsoße, dazu Spätzle und Salat <small>(A, D, E, I, L)</small>	16,90 €
Geschnetzeltes „Art Budapest“ mit Reis und Salat <small>(D, L)</small>	15,50 €
Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und Salat <small>(A, D, I, L)</small>	13,90 €
Jägerschnitzel mit Spätzle und Salat <small>(A, D, E, I, L)</small>	13,90 €
Jägertoast „nach Art des Hauses“ mit Salat <small>(D, E, I, L)</small>	12,50 €
Fleischspieß „Art Schaschlik“ mit Pommes Frites u. Salat <small>(D, E, L)</small>	15,90 €
Cordon Bleu dazu Pommes Frites und Salat <small>(2, 3, A, D, I, L)</small>	15,90 €



## »Vom Geflügel«

Gegrilltes Steak von der bayrischen Truthahnbrust mit Kräuterbutter, dazu Curryreis und Salat <small>(D, E, L)</small>	14,90 €
Putenschnitzel paniert mit Pommes Frites und Salat <small>(A, D, I, L)</small>	15,90 €
Putenschnitzel in pikanter Paprikarahmsoße oder fruchtiger Curryrahmsoße Reis und Salat <small>(D, E, L)</small>	15,90 €



## »Fischgerichte«

Heringssalat in Dillrahmsoße mit Salzkartoffeln <small>(A, B, D, L)</small>	10,90 €
Gebratenes Zanderfilet in Dillrahmsoße mit Salzkartoffeln oder in Kräuterbutter, dazu gewürzte Kartoffelspalten und jeweils Salat <small>(B, D, E, I, L)</small>	19,90 €
Eggstäter Lachsforellenfilet auf Gemüserahmnudeln, dazu ein gemischter Salat <small>(B, D, I, L)</small>	19,50 €
Paniertes Island-Rotbarschfilet aus nachhaltiger Fischerei mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Salat <small>(A, B, D, E, I, L)</small>	16,90 €
Garnelenspieße auf Tomatennudeln dazu Salat <small>(A, D, C, E, I, L)</small>	17,90 €
Garnelenspieße auf Salatplatte <small>(C, D, L)</small>	16,90 €

## »Vegetarisch«

Blumenkohl-Käse-Medaillon auf Champignonrahmsauce, dazu Salzkartoffeln u. Salat <small>(A, D, E, I, L)</small>	11,50 €
Käsespätzle mit Röstzwiebeln und kleinem Salat	10,50 €
Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise und Käse überbacken <small>(A, D, E)</small>	10,50 €
In Kokosmilch geschmortes Currygemüse mit Emmerspaghetti, Kirschtomaten und Rucola (vegan)	13,90 €



»Nur für unsere kleinen Gäste«



Kinderschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und kleinem Salat <small>(A, 1)</small>	8,90 €
Kinderjägerschnitzel mit Spätzle <small>(A, D, E, 1)</small>	6,90 €
Wunschburger (Bun, Rindfleischpattie), dazu Pommes frites <small>(A, D, 1)</small> (Wähle selbst: Salat, Käse, Tomate, Gurke, Ketchup)	8,50 €
Hähnchen-Nuggets mit Pommes Frites <small>(1)</small>	6,90 €
Paniertes Rotbarschfilet mit Pommes Frites <small>(B, 1)</small>	8,90 €
Portion Pommes frites	4,20 €
Portion Spätzle mit Soße <small>(A, E, 1)</small>	4,20 €
1 Paar Wiener mit Pommes frites und Ketchup <small>(2, 3)</small>	5,50 €
Kleine Portion Leberkäse mit Pommes Frites	6,90 €
Spaghetti mit Bolognese- oder Tomatensoße <small>(D, E, 1)</small>	7,50 €

# Getränkekarte



## »Biere und alkoholfreie Getränke«

Löwenbräu original Hell vom Fass <sup>(0)</sup>	0,5 l	3,80 €
Fl. Hofbräu dunkelgold <sup>(0)</sup>	0,5 l	4,00 €
Franziskaner Weißbier vom Fass <sup>(0)</sup>	0,5 l	4,00 €
Fl. Hofbräu „Schwarze Weiße“ <sup>(0)</sup>	0,5 l	4,00 €
Fl. Flötzingler „1543“ Weißbier <sup>(0)</sup>	0,5 l	4,00 €
Löwenbräu Premium Pils vom Fass <sup>(0)</sup>	0,3 l	3,80 €
Fl. Karamalz	0,5 l	3,50 €
Fl. Löwenbräu alkoholfrei <sup>(0)</sup>	0,5 l	3,80 €
Fl. Münchner Kindl „Leichte Weiße“ <sup>(0)</sup>	0,5 l	4,00 €
Fl. Franziskaner Weizenbier alkoholfrei <sup>(0)</sup>	0,5 l	4,00 €
Löwenbräu Radler <sup>(0)</sup>	0,5 l	3,80 €
Franziskaner Kellerbier <sup>(0)</sup>	0,5 l	4,10 €
Afri Cola/Afri light <sup>(1, 9)</sup>	0,33 l	3,60 €
Flötzingler Orangenlimonade	0,5 l	3,60 €
Zitronenlimonade	0,5 l	3,60 €
Tafelwasser	0,5 l	3,00 €
Adelholzener Mineralwasser	0,75 l	5,20 €
Spezi <sup>(1, 9)</sup>	0,5 l	3,60 €
Apfelsaftschorle	0,5 l	4,00 €
Orangen- o. Blutorangenschorle	0,5 l	4,40 €
Johannisbeerschorle	0,5 l	4,40 €
Hollunder- o. Rhabarberschorle	0,5 l	4,40 €
St. Georgsquelle, still	0,33 l	3,40 €
St. Georgsquelle, still	1,00 l	7,00 €

## »Warme Getränke«

Tasse Kaffee <sup>(9)</sup>	2,50 €
Haferl Kaffee <sup>(9)</sup>	3,40 €
Kännchen Kaffee <sup>(9)</sup>	4,20 €
Tasse Kaffee Hag	2,50 €
Kännchen Kaffee Hag	4,20 €
Milchkaffee <sup>(D)</sup>	3,80 €
Heiße Schokolade <sup>(D)</sup>	3,40 €
Cappuccino <sup>(9, D)</sup>	3,40 €
Espresso <sup>(9)</sup>	2,40 €
Latte Macchiato <sup>(9, D)</sup>	3,80 €
Haferl Tee verschiedene Sorten	3,10 €

## »Unsere Rum-Spezialitäten« je 2cl

Don Papa, Philippinen	6,90 €
Dos Madeiras, Karibik/Spanien	6,90 €
Botucal, Venezuela	6,90 €
Rammstein, Jamaika/Guayana	5,90 €
Ron Sao Can 10 Reserva Original, Kuba	5,90 €
Ron Millonario XO Reserva Especial, Peru	8,90 €
QuorhumUnhiq XO, Dominikanische Republik	8,90 €

Alle Rumspezialitäten servieren wir mit dunkler Schokolade

## »Gin & Tonic« je 2cl

Bombay Saphir	5,90 €
„The Duke“, Münchner Bio-Gin	6,90 €

Jeweils mit „Thomas Henry“ Tonic Water

## »Spirituosen«



Hausschnaps (Marille)	2 cl	2,90 €
Prinz Obstler	2 cl	2,50 €
Himbeergeist	2 cl	2,90 €
Prinz Williamsbirne	2 cl	2,90 €
Zirbenschknaps	2 cl	2,90 €
Odl®, heimischer Bio-Kräuterlikör	2 cl	2,90 €
Ramazotti	2 cl	3,30 €
Tresterbrand "Marc von Riesling"	2 cl	3,60 €
Wodka Belvedere	2 cl	3,50 €
Averna	2 cl	3,30 €
Chiemseer Halbbitter	2 cl	2,90 €
Chiemseer Magenbitter	2 cl	2,90 €
Asbach Uralt	2 cl	3,20 €
Baileys <sup>(1, D)</sup>	2 cl	2,40 €
Enzian	2 cl	2,80 €
Cognac "Hennessy"	2 cl	4,50 €
Alte Sorten der Feinbrennerei Prinz	2 cl	3,90 €

## »Edelbrände der Destillerie Lantenshammer«

Vogelbeere	2 cl	5,90 €
Wildkirsche	2 cl	5,90 €
Heidelbeere	2 cl	5,90 €
Schlehe	2 cl	5,90 €



## » Rotweine«

		0,25 l		Flasche
<b>TROLLINGER, HALBTROCKEN</b> <sup>(G)</sup>	Schwaben	7,50 €		23,50 €
0,75l, Weingut Schwarz, Qualitätswein Dieser halbtrockene Trollinger vereint alle typischen Aromamerkmale dieser Rebsorte in sich. Erdbeere, Himbeere, Bittermandel.				
<b>BLAUER ZWEIGELT</b> <sup>(G)</sup>	Österreich	4,90 €		19,60 €
trocken, bukettreich, 1,0 l				
<b>VILLA SAN MARTINO MERLOT</b> <sup>(G)</sup>	Italien	5,20 €		20,80 €
Elegant, mit feiner Struktur				
<b>MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC</b> <sup>(G)</sup>	Italien	6,50 €		19,50 €
Trocken, 13% vol., Abruzzen, 0,75 l Feinduftiges, aromatisches Bukett roter Früchte, würziger Charakter. Die vier Monate im Holzfass tragen zur Struktur und einer leichten Vanillenote bei. Sehr weich und aromatisch.				
<b>EPICURO PRIMITIVO PUGLIA IGT</b> <sup>(G)</sup>	Italien	6,90 €		20,70 €
Halbtrocken, 13 %, 0,75l Der Epicuro Primitivo Puglia IGT ist ein samtig-würziger Wein. Vollmundig und gehaltvoll überzeugt er zu Fleischgerichten und eignet sich auch als eleganter Rotwein in gemütlicher Runde				

## »Sekt- und Champagner«

<b>HAUSMARKE EDITION WEIß-BLAU</b> <sup>(G)</sup>	0,75 l	19,00 €
<b>SCHLUMBERGER -BRUT-</b> <sup>(G)</sup>	0,75 l	30,00 €
Methode Champonaise		
<b>"VALDO" PROSECCO</b> <sup>(G)</sup>	0,7 l	25,00 €
<b>PROSECCO "Valdo" Piccolo</b> <sup>(G)</sup>	0,2 l	7,50 €

## »Weißweine«

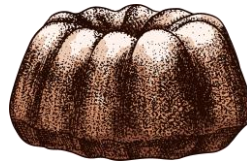
		0,25 l	Flasche
<b>CUSTOZA</b> <sup>(G)</sup>	Italien	7,90 €	23,70 €
Trocken, WG Lenotti, 0,75 l Am Gaumen ist der LenottiCustoza weich, samtig, frisch und angenehm trocken. Dieser hell strohgelbe Weißwein ist ein ausgezeichneter Aperitif-Wein, passt aber auch hervorragend zu allen leichten Speisen und vor allem zu Spargel-Variationen.			
<b>WACHAUER GRÜNER VELTLINER</b> <sup>(G)</sup>	Österreich	5,20 €	20,80 €
Brüandy, trocken, pfeffrig, 1,0 l			
<b>LUGANA</b> <sup>(G)</sup> , Tognazzi, trocken	Italien	9,20 €	27,60 €
Die Farbe ist Strohgelb mit ganz hellen Reflexen. Seine Aroma ist delikates und der Geschmack üppig und lebhaft mit einer guten Struktur und anhaltendem Duft.			
<b>SILVANER</b> , Castell-Castell <sup>(G)</sup>	Franken	6,20 €	24,80 €
Typischer Casteller Silvaner mit feiner Frucht und eleganter Würze. Trocken, würzig, 1,0 l			
<b>GRAUER BURGUNDER</b> <sup>(G)</sup>	Rheinhessen	6,20 €	18,60 €
Weingut Böhm, Qualitätswein ausdruckstark, feinfruchtig mit leichter Honignote, 0,75 l			
<b>RIESLING, TROCKEN</b> <sup>(G)</sup>	Rheinhessen	5,80 €	23,20 €
Weingut Böhm, 1 l, Qualitätswein Spritziger Schoppenwein			
<b>SCHWARZRIESLING WEIßHERBST</b> <sup>(G)</sup>	Rheinhessen	7,80 €	23,40 €
Weingut Dexheimer, Qualitätswein, feinherb, feine Beerenaromen eingebunden in dezente Süße, 0,75 l			
<b>GRÜNER VELTLINER „KREMSER SANDGRUBE“</b> <sup>(G)</sup>	Österreich		27,90 €
Trocken, Winzer Krems, QW, 0,75 l Ein typischer Lössboden-Veltliner aus Österreichs bekanntester Weinbauriede; feinwürziges Bouquet mit einnehmender Frische und dem charakteristischen „Pfefferl“, das bis in den langen Abgang hinein die Oberhand behält; sympathischer, trinkanimierender „klassischer“ Veltliner.			
<b>WEINSCHORLE</b> weiß oder rot <sup>(G)</sup>			5,20 €
0,5 l			



## »Eis«

Gemischtes Eis mit Sahne (A, D, I, K, M)	5,90 €
Gemischtes Eis ohne Sahne (A, D, I, K, M)	5,30 €
Eiszwerg Anton (Vanille-/Erdbeereis, Schokosoße, Sahne,...) (A, D, I, K, M)	4,80 €
Espresso Genuss (Vanilleeis, Espresso) (A, D, I, K, M)	4,90 €
Frisches Früchtchen (Pfirsich-Joghurt-Eis, Obstsalat, Joghurt, Sahne) (A, D, I, K, M)	5,90 €
Nuss mit Lustig (Walnußeis, Eierlikör, Sahne) (A, D, I, K, M)	7,20 €
Alles Banane (Vanilleeis, Schokoeis) (A, D, I, K, M)	8,20 €
Einfach Nuss (Walnuß-/Schokoeis, Schokosoße, Sahne, Waffel) (A, D, I, K, M)	9,50 €
Sanfter Engel (Vanilleeis, Orangensaft, Bacardi) (A, D, I, K, M)	6,80 €
Vanilleeis mit heißer Schokolade und Sahne (A, D, I, K, M)	8,50 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne (A, D, I, K, M)	8,50 €
Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne (A, D, I, K, M)	8,50 €
Joghurt + Frucht mit Eis (A, D, I, K, M)	9,50 €
Eiskaffee (Vanilleeis aufgefüllt mit Kaffee, Sahne) (A, D, I, K, M)	6,20 €
Eisschokolade (Vanilleeis aufgefüllt mit Trinkschokolade, Sahne) (A, D, I, K, M)	6,20 €
Eine Kugel unserer Carte D'or-Sorten (A, D, I, K, M)	2,30 €

## »Kuchen«



Portion Sahne <sup>(D)</sup>	0,90 €
3 Apfelkücherl mit Zimtzucker und Vanilleeis, bunt garniert <sup>(A, D, I, K, M)</sup>	8,50 €
Warmes Schokoküchlein mit Vanilleeis und Sahne <sup>(A, D, I, K, M)</sup>	8,50 €

Irrtum vorbehalten!

Alle Gerichte können auch als Seniorenportionen bestellt werden,  
außer Fischgerichte.

Für Umbestellungen erlauben wir uns 1,00 € zu berechnen.

Wir bitten um Ihr Verständnis.

Alle unsere Speisen sind mit Jodsalz zubereitet.

### Erläuterungen:

- |   |                                     |
|---|-------------------------------------|
| 1) mit Farbstoff                            | 7) gewachst                         |
| 2) mit Konservierungsstoff oder konserviert | 8) mit Phosphat                     |
| 3) mit Antioxidationsmittel                 | 9) koffeinhaltig                    |
| 4) mit Geschmacksverstärker                 | 10) chininhaltig                    |
| 5) geschwefelt                              | 11) mit Süßungsmittel               |
| 6) geschwärzt                               | 12) enthält eine Phenylalaninquelle |

### (Hinweis bei Aspartam)

- |                               |                             |
|-------------------------------|-----------------------------|
| A) Eier                       | H) Erdnüsse                 |
| B) Fisch                      | I) Glutenghaltiges Getreide |
| C) Krebstiere                 | J) Lupine                   |
| D) Milch                      | K) Schalenfrüchte           |
| E) Sellerie                   | L) Senf                     |
| F) Sesamsamen                 | M) Sojabohnen               |
| G) Schwefeldioxid u. Sulphite | N) Weichtiere               |