

»Aperitifs«

Hugo (Hollunderblüte/Limette/Prosecco)	6,90 €
Aperol Spritz (Aperol/Prosecco) ⁽¹⁾	7,90 €
Martini Bianco/Rosso	5,90 €
Sägerol (Aperol/Hofbräu Hell) ^(1,1)	5,90 €
Campari Orange ⁽¹⁾	6,90 €
Glas Prosecco	3,50 €

»Suppen«

Zwiebelsuppe mit Toastbrot und Käse überbacken, dazu Röstzwiebeln ^(A, D, E, I)	6,50 €
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot ^(E, I)	7,10 €
Hausgemachte Gulaschsuppe im Brot ^(E, I)	8,90 €
Tomatensuppe mit Sahnehäubchen und Toastbrot ^(D, E, I)	6,20 €
Pfannkuchensuppe ^(A, D, E, I)	4,70 €
Leberspätzlesuppe ^(A, D, E, I)	4,90 €



»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 12,50 €, groß 14,50 €
„Herzhafter Abendsalat“ Schüssel Kopfsalat mit Dill- und Joghurtdressing, Käse, Hinterschinken, Paprikastreifen, Tomaten und Ei ^(2, 3, A, D)	klein 12,50 €, groß 14,50 €
Gemischte Salatplatte mit Putenstreifen in bunter Panade ^(A, D, I, L)	16,50 €
oder unseren panierten Champignonköpfen, dazu Remouladensauce ^(A, D, I, L)	16,50 €

»Vorspeisen und kleine Gerichte«



„Kasradl“ mit Preiselbeeren und Toast (A, D, I)	8,50 €
3 Rühreier mit Schinken und einem Salat (2, 3, A, D)	9,50 €
Toast Hawaii (2, D, I)	9,50 €
Toast mit Schinken, Käse, 2 Spiegeleier und Salatgarnitur (A, I)	9,50 €
Toast mit Schinken, Spargel, Sauce Hollandaise und Käse überbacken (A, D, E, I)	9,90 €
Panierte Champignons mit Remouladensoße und Toastbrot	8,50 €
Mozzarella im Schinkenmantel gebraten bunt garniert, dazu Toastbrot	8,90 €

»Brotzeiten«



Currywurst mit Pommes frites (2, 3, D, E)	10,50 €
2 Paar Wiener mit Brot (2, I)	6,20 €
2 Paar hausgemachte Schweinswürstl mit Kraut und Brot (I)	9,50 €
Strammer Max (Schinkenbrot mit 2 Spiegeleier) (2, 3, A, I)	8,20 €
3 Stück Weißwurst mit Breze und süßem Senf	8,50 €
Käseplatte mit Butter und Brot (A, D, I)	13,50 €
Schinkenplatte – gemischt – (2, 3, A, I)	13,50 €
Brotzeitteller (2, 3, 4, A, D, I, L)	14,50 €
Kalter Schweinebraten mit Brot (A, G, I)	9,50 €
Hausgemachter kalter Zigeunerbraten mit Brot (4, A, D, E, I, L)	9,20 €
Abgebräunter hausgemachter Leberkäse mit Spiegeleiern und Kartoffelsalat (2, 3, A, E)	10,50 €
Wurstsalat mit Breze (2, 3, A, I)	9,50 €
Schweizer Wurstsalat mit Breze (2, 3, A, D, I)	10,50 €
Breze	Stück 1,90 €

»Vom Rind«



Lendensteak von der Allgäuer Färs in Pfefferrahmsoße, Röstinchen und Salat (D, I, L)	25,90 €
Filetsteak von der Allgäuer Färs mit Kräuterbutter, Gemüse und Röstinchen (D, L)	29,90 €
Zwiebelrostbraten mit Herzoginkartoffeln, Spätzle und Salat (D, E, I, L)	22,50 €
Knoblauchsteak mit Kartoffelspalten und Salat (D, E, I, L)	22,50 €
Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Gemüse und Salzkartoffeln (D, E, G)	18,50 €

»Vom Kalb«

Kalbsgeschnetzeltes in Senfrahmsoße mit Spätzle und Salat (A, D, E, I, L)	20,50 €
Cordon Bleu mit Pommes Frites, Preiselbeeren und Salat (2, 3, A, D, I, L)	23,90 €
Wiener Schnitzel mit Pommes Frites, Preiselbeeren und Salat (A, D, I, L)	21,90 €

»Vom Stroh-Schwein«

Zarte Schweinefilets in Pfefferrahmsoße oder Champignonrahmsoße, dazu Spätzle und Salat (A, D, E, I, L)	18,90 €
Geschnetzeltes „Art Budapest“ mit Reis und Salat (D, L)	17,90 €
Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und Salat (A, D, I, L)	15,90 €
Jägerschnitzel mit Spätzle und Salat (A, D, E, I, L)	15,90 €
Jägertoast „nach Art des Hauses“ mit Salat (D, E, I, L)	13,90 €
Fleischspieß „Art Schaschlik“ mit Pommes Frites u. Salat (D, E, L)	17,90 €
Cordon Bleu dazu Pommes Frites und Salat (2, 3, A, D, I, L)	17,90 €



»Vom Geflügel«

Gegrilltes Steak von der bayrischen Truthahnbrust mit Kräuterbutter, dazu Curryreis und Salat (D, E, L)	16,90 €
Putenschnitzel paniert mit Pommes Frites und Salat (A, D, I, L)	17,90 €
Putenschnitzel in pikanter Paprikarahmsoße oder fruchtiger Curryrahmsoße Reis und Salat (D, E, L)	17,90 €



»Fischgerichte«

Heringssalat in Dillrahmsoße mit Salzkartoffeln (A, B, D, L)	12,50 €
Gebratenes Zanderfilet in Dillrahmsoße mit Salzkartoffeln oder in Kräuterbutter, dazu gewürzte Kartoffelspalten und jeweils Salat (B, D, E, I, L)	20,90 €
Eggstätter Lachsforellenfilet auf Gemüserahmnudeln, dazu ein gemischter Salat (B, D, I, L)	22,50 €
Paniertes Island-Rotbarschfilet aus nachhaltiger Fischerei mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Salat (A, B, D, E, I, L)	18,90 €
Garnelenspieße auf Tomatennudeln dazu Salat (A, D, C, E, I, L)	19,90 €
Garnelenspieße auf Salatplatte (C, D, L)	18,90 €

»Vegetarisch«

Blumenkohl-Käse-Medaillon auf Champignonrahmsauce, dazu Salzkartoffeln u. Salat (A, D, E, I, L)	13,50 €
Käsespätzle mit Röstzwiebeln und kleinem Salat	12,50 €
Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise und Käse überbacken (A, D, E)	12,50 €
In Kokosmilch geschmortes Currygemüse mit Emmerspaghetti, Kirschtomaten und Rucola (vegan)	14,90 €



»Nur für unsere kleinen Gäste«



Kinderschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und kleinem Salat	(A, I)	10,50 €
Kinderjägerschnitzel mit Spätzle	(A, D, E, I)	8,50 €
Wunschburger (Bun, Rindfleischpattie), dazu Pommes frites (Wähle selbst: Salat, Käse, Tomate, Gurke, Ketchup)	(A, D, I)	9,50 €
Hähnchen-Nuggets mit Pommes Frites	(I)	8,50 €
Paniertes Rotbarschfilet mit Pommes Frites	(B, I)	10,50 €
Portion Pommes frites		5,20 €
Portion Spätzle mit Soße	(A, E, I)	5,20 €
1 Paar Wiener mit Pommes frites und Ketchup	(2, 3)	5,90 €
Kleine Portion Leberkäse mit Pommes Frites		7,90 €
Spaghetti mit Bolognese- oder Tomatensoße	(D, E, I)	8,50 €

Getränkekarte



»Biere und alkoholfreie Getränke«

Hofbräu München original Hell vom Fass ⁽¹⁾	0,5 l	4,10 €
Fl. Hofbräu dunkelgold ⁽¹⁾	0,5 l	4,30 €
Hofbräu Münchner Weiße vom Fass ⁽¹⁾	0,5 l	4,30 €
Fl. Hofbräu „Schwarze Weiße“ ⁽¹⁾	0,5 l	4,30 €
Fl. Flötzing „1543“ Weißbier ⁽¹⁾	0,5 l	4,30 €
Jever Pilsener vom Fass ⁽¹⁾	0,3 l	4,10 €
Fl. Karamalz	0,5 l	3,80 €
Fl. Hofbräu Hell alkoholfrei ⁽¹⁾	0,5 l	4,10 €
Fl. Münchner Kindl „Leichte Weiße“ ⁽¹⁾	0,5 l	4,30 €
Fl. Hofbräu Münchner Weise alkoholfrei ⁽¹⁾	0,5 l	4,30 €
Radler ⁽¹⁾	0,5 l	4,10 €
Hofbräu Zwickl	0,5 l	4,30 €
Afri Cola/Afri light ^(1, 9)	0,33 l	3,90 €
Flötzing Orangenlimonade	0,5 l	3,90 €
Zitronenlimonade	0,5 l	3,90 €
Tafelwasser	0,5 l	3,30 €
Adelholzener Mineralwasser	0,75 l	5,60 €
Spezi ^(1, 9)	0,5 l	3,90 €
Apfelsaftschorle	0,5 l	4,30 €
Orangen- o. Blutorangenschorle	0,5 l	4,70 €
Johannisbeerschorle	0,5 l	4,70 €
Hollunder- o. Rhabarberschorle	0,5 l	4,70 €
St. Georgsquelle, still	0,33 l	3,70 €
St. Georgsquelle, still	1,00 l	7,30 €

»Warme Getränke«

Tasse Kaffee ⁽⁹⁾	3,00 €
Haferl Kaffee ⁽⁹⁾	3,90 €
Kännchen Kaffee ⁽⁹⁾	4,80 €
Tasse Kaffee Hag	3,00 €
Kännchen Kaffee Hag	4,80 €
Milchkaffee ^(D)	4,30 €
Heiße Schokolade mit Sahne ^(D)	4,20 €
Cappuccino ^(9, D)	3,90 €
Espresso ⁽⁹⁾	2,90 €
Latte Macchiatto ^(9, D)	4,30 €
Haferl Tee verschiedene Sorten	3,90 €

»Unsere Rum-Spezialitäten« je 2cl

Don Papa, Philippinen ⁽¹⁾	6,90 €
Dos Madeiras, Karibik/Spanien ⁽¹⁾	6,90 €
Botucal, Venezuela ⁽¹⁾	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 ⁽¹⁾	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	3,10 €
Prinz Obstler	2 cl	2,90 €
Himbeergeist	2 cl	3,10 €
Prinz Williamsbirne	2 cl	3,10 €
Zirbenschknaps	2 cl	3,10 €
Odl®, heimischer Bio-Kräuterlikör	2 cl	3,10 €
Ramazotti	2 cl	3,50 €
Tresterbrand "Marc von Riesling"	2 cl	3,80 €
Wodka Belvedere	2 cl	3,70 €
Averna	2 cl	3,50 €
Chiemseer Halbbitter	2 cl	3,10 €
Chiemseer Magenbitter	2 cl	3,10 €
Asbach Uralt	2 cl	3,40 €
Baileys ^(1, D)	2 cl	3,10 €
Enzian	2 cl	3,00 €
Cognac "Hennessy" ⁽¹⁾	2 cl	4,90 €
Alte Sorten der Feinbrennerei Prinz	2 cl	4,00 €

»Edelbrände der Destillerie Lantenhammer«

Vogelbeere	2 cl	6,20 €
Wildkirsche	2 cl	6,20 €
Heidelbeere	2 cl	6,20 €
Schlehe	2 cl	6,20 €

» Rotweine«

		0,25 l		Flasche
TROLLINGER, HALBTROCKEN ^(G) 0,75l, Weingut Schwarz, Qualitätswein Dieser halbtrockene Trollinger vereint alle typischen Aromamerkmale dieser Rebsorte in sich. Erdbeere, Himbeere, Bittermandel.	Schwaben	7,90 €		24,70 €
BLAUER ZWEIGELT ^(G) trocken, bukettreich, 1,0 l	Österreich	5,70 €		22,80 €
VILLA SAN MARTINO MERLOT ^(G) Elegant, mit feiner Struktur	Italien	5,80 €		23,20 €
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC ^(G) Trocken, 13% vol., Abruzzo, 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.	Italien	6,90 €		20,70 €
EPICURO PRIMITIVO PUGLIA IGT ^(G) 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	Italien	7,50 €		22,50 €

»Sekt- und Champagner«

Jules Mumm Sekt, halbtrocken ^(G)	0,75 l	19,00 €
SCHLUMBERGER -BRUT- ^(G) Methode Champonaise	0,75 l	30,00 €
"VALDO" PROSECCO ^(G)	0,7 l	27,00 €
PROSECCO "Valdo" Piccolo ^(G)	0,2 l	7,50 €

»Weißweine«

		0,25 l	Flasche
CUSTOZA ^(G)	Italien	8,40 €	25,20 €
Trocken, WG Lenotti, 0,75 l			
Am Gaumen ist der Lenotti Custoza 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.			
WACHAUER GRÜNER VELTLINER ^(G)	Österreich	5,70 €	22,80 €
Bründer, trocken, pfeffrig, 1,0 l			
LUGANA ^(G) , Tognazzi, trocken	Italien	9,60 €	28,80 €
Die Farbe ist Strohgelb mit ganz hellen Reflexen. Sein Aroma ist delikates und der Geschmack üppig und lebhaft mit einer guten Struktur und anhaltendem Duft.			
SILVANER , Castell-Castell ^(G)	Franken	6,80 €	27,20 €
Typischer Casteller Silvaner mit feiner Frucht und eleganter Würze. Trocken, würzig, 1,0 l			
GRAUER BURGUNDER ^(G)	Rheinhessen	6,80 €	20,40 €
Weingut Böhm, Qualitätswein ausdrucksstark, feinfruchtig mit leichter Honignote, 0,75 l			
RIESLING, TROCKEN ^(G)	Rheinhessen	6,30 €	
Weingut Böhm, 1 l, Qualitätswein Spritziger Schoppenwein			
SCHWARZRIESLING WEIßHERBST ^(G)	Rheinhessen	8,20 €	24,60 €
Weingut Dexheimer, Qualitätswein, feinherb, feine Beerenaromen eingebunden in dezente Süße, 0,75 l			
Fels Roter Veltliner ^(G) Weingut Leth	Österreich		29,90 €
Klassik 2023, Wagram DAC, BIO, 0,75 l			
Feinstrahliges, stimmiges Duftspiel nach gelbem und rotem Steinobst, etwas Bratapfel und weißen Blüten. Ausbalanciertes Süße-Säure-Spiel am Gaumen wirkt sehr animierend, Zuckermelone, Trockenfrüchte und zarte Orangennoten im Abgang, pikant bis zum Schluss. Absolute Gebietsrarität!			
WEINSCHORLE weiß oder rot ^(G)		0,5 l	5,70 €





»Eis«

Gemischtes Eis mit Sahne (A, D, I, K, M)	6,90 €
Gemischtes Eis ohne Sahne (A, D, I, K, M)	5,90 €
Eiszwerg Anton (Vanille-/Erdbeereis, Schokosoße, Sahne,...) (A, D, I, K, M)	5,70 €
Espresso Genuss (Vanilleeis, Espresso) (A, D, I, K, M)	5,80 €
Frisches Früchtchen (Waldbeer-Joghurt-Eis, Obstsalat, Joghurt, Sahne) (A, D, I, K, M)	6,90 €
Nuss mit Lustig (Walnußeis, Eierlikör, Sahne) (A, D, I, K, M)	8,50 €
Alles Banane (Vanilleeis, Schokoeis) (A, D, I, K, M)	9,50 €
Einfach Nuss (Walnuß-/Schokoeis, Schokosoße, Sahne) (A, D, I, K, M)	10,90 €
Sanfter Engel (Vanilleeis, Orangensaft, Bacardi) (A, D, I, K, M)	7,90 €
Vanilleeis mit heißer Schokolade und Sahne (A, D, I, K, M)	9,90 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne (A, D, I, K, M)	9,90 €
Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne (A, D, I, K, M)	9,90 €
Joghurt + Frucht mit Eis (A, D, I, K, M)	10,90 €
Eiskaffee (Vanilleeis aufgefüllt mit Kaffee, Sahne) (A, D, I, K, M)	7,20 €
Eisschokolade (Vanilleeis aufgefüllt mit Trinkschokolade, Sahne) (A, D, I, K, M)	7,20 €
Eine Kugel unserer Carte D'or-Sorten (A, D, I, K, M)	2,80 €

» Kuchen«



Portion Sahne ^(D)	1,00 €
Apfelkücherl mit Zimtzucker und Vanilleeis, bunt garniert ^(A, D, I, K, M)	9,90 €
Warmes Schokoküchlein mit Vanilleeis und Sahne ^(A, D, I, K, M)	9,90 €

Irrtum vorbehalten!

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

Für Umbestellungen erlauben wir uns 1,50 € zu berechnen.

Umbestellung Käsespätzle/Bratkartoffeln 4,50 € / 3,00 €

Mitnahme-Box 0,50 €/ 1 €

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 |