

Mains



Rosa gebratene Barbarie Entenbrust

19
€

Hauptgerichte



Rinderlendensteak

22
€

Beilagen



Rosmarinkartoffel

4
€

Warme Gerichte



2 Stück Weißwürste

5
€

Salate



Herbstsalat

6
€

WIRTSCHAUSKLASSIKER



Die Geschichte der Stadt Der Weg zum Krieg

10
€

vom Grill und aus der Pfanne



Schuhbauers Burger 1.0

15
€



„Schweiners im Pfandl“

15
€

Vorspeisen



Tafelspitzcarpaccio

10
€



Gebackene Schweinsbackerl

8
€

Vegetarische Gerichte



Auberginencroustillant

13
€

Hauptspeisen



Gebratene Spinatknödel

AUS UNSERER HAUSEIGENEN METZGEREI



Feine Bratensülze

10
€



Bio Rindertatar

15
€



als schweizer Wurstsalat

8
€



2 Radl gebackene Milzwurst

10
€



Hausgemachtes „Saures Lüngerl“

8
€

Diese Schmankerl gibt´s



Mittwochs schlachtfrisch



Donnerstags schlachtfrisch

17
€



Freitags frisch aus'm Weiher

19
€

Steakwoche



Geräucherte Polenta

5
€



Bresaola vom Thunfisch

10
€



„Dry aged“

22
€



Filetsteak vom Galloway

32
€



Lendensteak vom Freisinger Land Angusrind

22
€



8 Wochen „Dry aged“ Tomahawk-Steak

7
€



8 Wochen „Dry aged“ T-Bone-Steak

8
€



8 Wochen „Dry aged“ Porterhouse-Steak

10
€



Bohnen im Speck

5
€



Apfel-Kartoffelgratin

5
€



Bohnen-Chorizo-Ragout

5
€



Gebackener Butternusskürbis

5
€

Vom Herd und aus´m Ofen



Schweinebraten „Saftig und Rösch“

10
€



Geschmortes vom FS-Land Lamm

17
€



Schußfrisches Rehgulasch

17
€

Nicht kategorisiert



Gebratenes Filet vom Zander

21
€



Bayerischer Wurstsalat

7
€