



*Kulinarischer Genuss*

*mit viel bayerischer Tradition*

### ***Vorspeisen***

*Weißwurst in der Brez 'n-Panade* 4,90  
*auf lauwarmem Kartoffel-Speck-Salat*

*Knoblauchcremesuppe* 4,20  
*mit Buttercroutons*

*Kräftige Rindermarkbrühe*  
- *mit hausgemachtem Grießnockerl* 3,90  
- *mit gerösteten Brotwürfeln, Speck und Zwiebeln* 3,90

### ***Salate***

*Geröstete Walnüsse, gegrillte Speckscheiben* 9,90  
*und Mandarinenfilets*  
*auf bunten Blattsalaten an Feige-Dattel-Balsamico*  
*mit gerösteter Brotscheibe*

*Zanderfiletstreifen vom Grill* 13,90  
*auf bunten Blattsalaten, mariniert mit Hausdressing*  
*mit gerösteter Brotscheibe*

*Gemischter Beilagensalat mit Hausdressing* 3,80

### ***Vegetarisch***

*Hausgemachte Käsespätzle „Allgäuer Art“* 9,90  
*mit Schmorzwiebeln und kleinem Blattsalat*

*Bauernomelette* 9,90  
*mit Ei und Zwiebeln, dazu ein kleiner Blattsalat*

## *Hauptgerichte*

<i>Goldgelb gebackenes Schweineschnitzel in der Brez´n-Panade mit Bratkartoffeln</i>	8,90
<i>Deftiger Schweine-Krustenbraten im eigenen Saft´l aus der Schweineschulter, mit Semmelknödel und Krautsalat</i>	9,90
<i>Hausgemachte Fleischpflanzerl mit Kohlrabi in Rahm und Kartoffelschnee</i>	9,90
<i>Putenschnitzel mit Ziegenkäse gratiniert mit gegrillten Speckstreifen, glacierten Apfelspalten und Röstinchen</i>	13,90
<i>Weißbacher Dunkelbiurgulasch - vom Rind mit hausgemachten Eierspätzle und kleinem Blattsalat</i>	13,90
<i>Gegrillte Medaillons vom Schweinefilet mit gerösteten Semmelknödelscheiben und Rahmschwammerlsoße</i>	14,90
<i>Gebratenes Zanderfilet auf Bandnudeln an Zitronen-Chilisoße mit kleinem Blattsalat</i>	14,90
<i>Zwiebelrostbraten - medium gegrillt - 200 Gramm vom bayerischen Weiderind mit Dunkelbier-Zwiebelsoße, Röstzwiebeln und knusprigen Bratkartoffeln</i>	17,50

### ***Ofenfrische Schweinshaxen!!!***

<i>Wies´n-Haxe mit Dunkelbiersoße</i>	9,50
<i>Stramme Wadl´n mit Pfefferkruste</i>	9,90
<i>Zwiebel-Schweinchen mit Kümmel-Zwiebel-Soße</i>	9,90

*wahlweise mit Semmelknödel oder knusprigen Bratkartoffeln*

***Bitte mindestens 1 Tag vorher bestellen***

Lieber Gast!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern. Gerne überreichen wir Ihnen eine speziell dafür angelegte Mappe. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

*Brotzeit-Platte* 11,90  
*Geräucherter Schinkenspeck, Wurstsalat (4), würziger Bergkäse, kalter Schweineschulterbraten, Kürbiskernsalami von der Metzgerei Drexler, Butter, Meerrettich, Brot und Vinschgerl von der Bäckerei Kreidl & Oswald*

*Kalte Bratenplatte* 9,90  
*Schweineschulterbraten, fein aufgeschnitten mit Butter, Zwiebeln, Gurke, Meerrettich und Brotauswahl von der Bäckerei Kreidl & Oswald*

*Portion Bergkäse* 9,20  
*mit frischem Obst, Butter und Brotauswahl von der Bäckerei Kreidl & Oswald*

*Bunter Wurstsalat (4) mit Curry mariniert nach einem Rezept von „Frank Rosin“ mit Zwiebeln und Brotauswahl von der Bäckerei Kreidl & Oswald* 6,90

*wahlweise auch mit Käsestreifen* 7,90

### ***Desserts***

*Hausgemachtes Beereneis auf Vanilletopfen mit Schokoladensoße* 5,90

*Knusperbecher: Vanille-, Schokolade- und Nußeis (5) mit karamellisierten Nüssen, Sahne und Schokoladensoße* 5,90

*Dünner Pfannkuchen mit 2 Kugeln Schokoladeneis (5) gefüllt Schokosoße und Schlagsahne* 5,90

*Hausgemachtes warmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern garniert mit frischen Früchten* 5,50  
*(Zubereitungszeit ca. 20 Minuten, weil wir es frisch für Sie backen)*

*Weitere süße Verführungen finden Sie auf unserer Dessertkarte...*

Kinder können bei uns aus der Karte wählen und erhalten einen Rabatt !