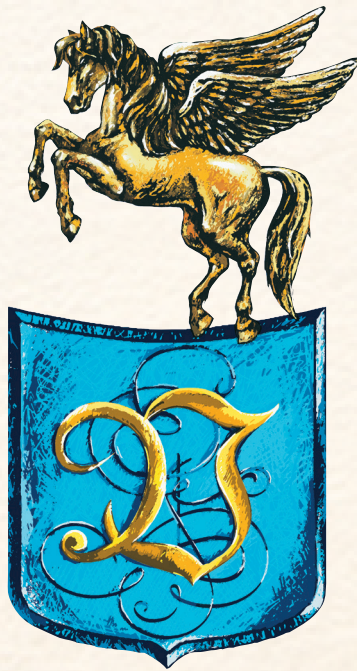




# *Speisekarte*

*Wir begrüßen Sie herzlich!*



## Aperitif

„Mango Sprizz“

Mangomus und Aperol, aufgeossen mit Prosecco und Soda

EUR 7,50 / Glas

\* \* \*

Alkoholfrei:

Sanbitter mit Maracujasaft, Orange

EUR 5,90 / Glas

## Vorspeise

Blutwurstgeröstl auf Rettichscheiben mit Salat und Kürbiskernöl

EUR 13,50

Carpaccio vom Bullenfilet mit Rucola, Olivenöl und Parmesan

EUR 17,50

## Suppe

Bayerische Brezensuppe mit abgeschmelzten Zwiebeln, Knoblauch,  
Ei, Fleischbrühe und Schnittlauch

EUR 6,80

Kräftige Tafelspitzbrühe mit Grießnockerl oder Pfannkuchenstreifen

EUR 6,80

## Salat

Gemischter Salat mit Balsamico-Hausdressing und Croutons

EUR 6,90

Große Salatschüssel mit Balsamico-Hausdressing  
wahlweise mit:

- gebratenen Hähnchenbruststreifen

EUR 19,50

- gebackenen Ziegenkäsetalern und Preiselbeerdip

EUR 19,50

„Knusperschnitzel“ – Hähnchenschnitzel in Cornflakespanade  
mit frischen Früchten, Blattsalat und Mangodressing

EUR 21,90

## Vegetarisch

Pikantes Gemüsecurry mit Thai-Duftreis (vegan)

EUR 19,90

Tegernseer Käsespätzle mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat

EUR 17,90

Liebe Gäste, wir möchten Sie höflichst bitten, auf Umbestellungen zu verzichten.



## *Fisch*

*Bayerisches Saiblingsfilet mit Mandelbutter, Blattspinat  
und Petersilienkartoffeln* EUR 26,50

*Zander & Riesengarnele auf gegrilltem Frühlingsgemüse mit Graupen  
und Krebsbuttersauce* EUR 29,50

## *Fleisch*

*Hausgemachte Fleischpflanzerl mit Bratenjus  
und Kartoffel-Gurkensalat* EUR 13,90

*„Altwirt Cordon Bleu“  
Schweinerücken in Brezenpanade, gefüllt mit Speck, Zwiebel und Bavaria Blue,  
dazu Bratkartoffeln* EUR 22,90

*Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren* EUR 26,90

*Gesottener Bullentafelspitz mit Meerrettichsauce, Blattspinat  
und Petersilienkartoffeln* EUR 23,90

*Geschmorte Ochsenbackerl in Rotweinsauce  
mit Wurzelgemüse und Kartoffelpüree* EUR 25,90

*Zwiebelrostbraten von der Rinderlende  
mit gebackenen Zwiebeln, Speckbohnen und Bratkartoffeln* EUR 29,50

## *Dessert*

*Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße* EUR 8,50

*Eismarillenknödel auf Kirschkompott mit Karamell- und Mangosoße* EUR 10,50

*Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Zwetschgenröster* EUR 15,50

## *Eis*

*(Vanille, Erdbeere, Schokolade, Zitrone, Walnuss)*

*Affogato Espresso mit Vanilleeis* EUR 5,10

*2 Kugeln Vanilleeis mit Sahne und heißen Himbeeren* EUR 8,50

*2 Kugeln Walnusseis mit Sahne und Eierlikör* EUR 8,50

*Liebe Gäste, wir möchten Sie höflichst bitten, auf Umbestellungen zu verzichten.*

# Getränkekarte

## Bier vom Fass

	EUR
Holzkirchner Gold Helles	0,5 l 4,30
Holzkirchner Gold Helles	0,3 l 3,70
König Ludwig Dunkel	0,5 l 4,30
König Ludwig Weißbier hell	0,5 l 4,30
König Ludwig Weißbier dunkel	0,5 l 4,30
König Ludwig Weißbier leicht	0,5 l 4,30
König Ludwig Weißbier alk.frei	0,5 l 4,30
Radler- Halbe	0,5 l 4,30
Russen- Halbe	0,5 l 4,30
Warsteiner Pils	0,3 l 4,10
Warsteiner alkoholfrei	0,33 l 4,10

## Alkoholfreie Getränke

Apfelsaft	0,3 l 3,10
Orangensaft	0,3 l 3,10
Saftschorle (Wolfra)	0,5 l 4,00
Cola <sup>1</sup>	0,5 l 4,00
Orangen <sup>2</sup> -/ Zitronenlimonade	0,5 l 4,00
Cola Mix	0,5 l 4,00
Ginger Ale	0,2 l 3,50
Tonic Water	0,2 l 3,50
Bitter Lemon	0,2 l 3,50
Tafelwasser	0,5 l 3,10
Adelholzener	0,25 l 2,90
Adelholzener	0,7 l 6,50

## Kaffee der Firma Dallmayr

Tasse Kaffee	2,90
Haferl Kaffee	3,90
Espresso	2,80
Cappuccino	3,70
Milchkaffee	3,90
Latte Macchiato	3,90

## Tee der Firma Dallmayr

Haferl Tee	3,50
------------	------

## Aperitif

	EUR
Prosecco	0,1 l 4,50
Aperol Sprizz	0,2 l 7,50
Hugo	0,2 l 7,50

## Offene Weine weiß

Riesling	0,25 l 7,50
Pfalz, trocken	
Pinot Grigio	7,50
Venetien, trocken	
Chardonnay	7,50
Venetien, trocken	
Grüner Veltliner	7,50
Niederösterreich, trocken	

## Silvaner

Franken, trocken	7,50
------------------	------

## Offene Weine rot

Merlot	0,25 l 7,50
Venetien, trocken	
Blauer Zweigelt	7,50
Weinviertel, trocken	
Montepulciano d'Abruzzo	7,50
Abruzzen, trocken	
Trollinger mit Lemberger	7,50
Württemberg, halbtrocken	

## Offene Weine rosé

Zweigelt rosé	0,25 l 7,50
Niederösterreich, trocken	

Für das komplette Weinangebot fragen Sie bitte nach unserer Weinkarte.

<sup>1</sup> Farbstoff E150D

<sup>2</sup> Konservierungsstoff E211