



Suppen

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen 4,50 €

Knackige Salate der Saison & Vegetarische Gerichte

Käsespätzle 9,50 €
mit Bergkäse, Röstzwiebeln und kleinem Salat

Ofenkartoffel mit Kräuter-Sour-Cream und Salatbouquet 5,90 €
- mit gebratenen Hähnchenbruststreifen 9,90 €

Kleiner gemischter Salat der Saison 4,50 €

Großer gemischter Salat der Saison 8,50 €

Dressing zur Wahl:

Hausdressing, Balsamico-Dressing, Joghurtdressing

Brotzeiten

*Bayerischer Wurstsalat¹⁰ in Essig und Öl,
Gewürzgurkerl und Zwiebelringen* 7,20 €

*Alle großen Salate und Brotzeiten
werden mit frischem Brot serviert.*

*Extra Brotkorb 3,50 €
Zwei Scheiben Brot 1,00 €
Umbestellungen 1,00 €*

Steaks und Geschmortes

Rumpsteak Klassisch 18,80 €
*ca. 220 Gramm, medium gebraten mit Kräuterbutter,
Gemüsevariationen und Steakhouse Frites*

Streifen von der Kalbsleber „Berliner Art“ 15,50 €
in Apfelzwiebelsoße und Kartoffelcreme

Sauerbraten, 11,50 €
mit Blaukraut und Kartoffelknödel

10 mit Phosphat



Schnitzelkarte

Schnitzel Wiener Art 7,80 €
Schnitzel vom Schwein in Semmelbrösel paniert

Cordon Bleu 8,50 €
vom Schwein, gefüllt mit Schinken¹⁰ und Käse Schnitzel

Bergschnitzel 9,20 €
*Schnitzel vom Schwein, gefüllt mit Bergkäse
und geräuchertem Schinken, in Semmelbrösel paniert*

Jägerschnitzel 9,50 €
Schnitzel vom Schwein mit Champignonsoße

Bitte wählen Sie eine Beilage:

Portion knusprige Pommes Frites 3,50 €

Bratkartoffeln 3,50 €

Fisch

Wolfsbarschfilet, 12,50 €
auf Artischockengemüse und Kartoffelcreme

Kürbis & Wild

Kürbiscremesuppe mit steierischem Kernöl 6,00 €

Wildragout mit Preiselbeeren, 16,50 €
hausgemachten Spätzle und kleinem Salat

Geschmorte Entenkeule 16,00 €
auf Apfelrotkohl und Rosmarinkartoffeln

Hirschrückensteak an Rosenkohlgemüse 18,50 €
und Rosmarinkartoffeln

Dessert

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne 6,20 €

10 mit Phosphat