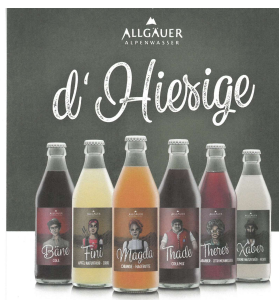


Tages- Spezialitäten



Hidde Schbruddl – Kräuterlimonade	0,5l	4,70 €
D' Hiesige – Erfrischungsgetränk		
Magda - Orange - Hagebutte		
Theres - Rhabarber - Zitronenmelisse		
Xaver - Zitrone naturtrüb - Fichte		
Anderl - Skiwasser Himbeer still	0,33l	4,40 €

Sarti Spritz	Prosecco, Mineralwasser, Sarti, Orange, Eiswürfel	0,25	6,80 €
Johann	Prosecco, Mineralwasser, Johanniseersirup, Zitrone, Eiswürfel	0,25	6,40 €
Johann alkoholfrei	Prosecco alkoholfrei, Mineralwasser, Johanniseersirup, Zitrone, Eiswürfel	0,25	6,20 €

Suppe

Allgäuer Bergkäsesuppe mit Pesto & Croutons
7,60 €

Hauptgerichte

Bergkäse-Cordon Bleu mit Bergkäse, Speck und Zwiebeln gefüllt,
dazu ein deftiges Kartoffel-Braten-Gröstl
23,50 €

Brotzeit-Schnitzel - Schweineschnitzel „Wiener Art“ auf Bauernbrot
mit pikanter Soße, Röstzwiebeln, gebratenem Speck und Käse überbacken,
dazu rustikale Pommes
17,50 €

Zweierlei vom Ochs
mit geschmorten Ochsenbackerl und gegrilltem Ochsenfilet,
Kräuterbutter auf Rotwein-Specksoße, dazu Rahmkartoffeln und Pfannengemüse
29,80 €

Gegrillte Rinderfilet-Medaillons
auf Rotwein-Specksoße
mit glasiertem Pfannengemüse und Ofenkartoffeln
29,80 €

Fischspezialitäten

Eibenwald-Fischpfandl
mit Forelle, Bachsaibling und Lachsforelle auf Blattspinat,
Dill-Weißweinsauce und gebratenen Kräuterkartoffeln
29,80 €

Frisches Zanderfilet gebraten
auf Gemüse, dazu hausgemachte Kartoffelravioli,
mit Bärlauch-Frischkäse gefüllt, und Weißweinsauce
29,80 €

Kräuter-Matjesfilet nach „Hausfrauen Art“
mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken in Sauerrahmsauce, dazu Röstkartoffeln
19,90 €

Vegetarisch

Südtiroler Knödel-Trio
Rote Beete-, Bärlauch- und Kaspressknödel
mit zerlassener Butter, Kirschtomaten, Parmesan und ein bunter Salat
17,50 €

Hausgemachte Bärlauch-Käsespätzle
mit Röstzwiebeln und kleinem Salat
15,60 €

VEGAN – Süßkartoffel-Gemüse-Curry,
mit Basmati-Reis dazu bunte Blattsalate mit Essig-Öl
17,50 €



Suppen

Bayrische Festtagssuppe
mit hausgemachtem Brätnockerl, Leberspätzle und Pfannkuchenstreifen
7,60 €

Hausgemachte Kaspress-Knödelsuppe
mit Schnittlauch
7,60 €

Feine Tomatencremesuppe
mit Sahnehaube und Croutons
7,20 €

Hausgemachte ungarische Gulaschsuppe „scharf“
mit Kartoffeln, Paprika und Rindfleisch, dazu Hausbrot
9,50 €

Vorspeisen

Räucherfischsteller mit Lachs, Saibling und Forelle
auf Reiberdatschi mit Sahne-Meerrettich
17,40 €

Ziegenfrischkäse mit frischen Kräutern gratiniert,
dazu Blattsalate, Feigensenf und Baguette
15,20 €

Gemischter Beilagensalat *
4,60 €

*günstiger aufgrund der neuen Mehrwertsteuer ☺

Zum Eibenwald

Salatteller Fischfilets

Großer bunter Salatteller mit heimischen Fischfilets
dazu Kräuter-Dip
19,50 €

Back-Hendl-Salat

Großer bunter Salatteller mit gebackener Hähnchenbrust
in Kürbis-Panade, Kürbiskernen und Kernöl,
dazu Sauce Remoulade und Baguette
18,00 €

Zu allen großen Salattellern
servieren wir Ihnen openfrisches Baguette

Vegetarisch

Schwäbische Käsespätzle *

mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat
14,60 €

Fein gefüllte Nudeltascherl

mit Frühlingszwiebeln, Kirschtomaten und Fetakäse in Sahnesoße,
dazu bunte Salate
17,50 €

Gnocchi mit getrockneten Tomaten und Pinienkernen
in hausgemachtem Pesto (nach Saison)

dazu frisch geriebener Parmesan und ein kleiner Salat
17,50 €

*günstiger aufgrund der neuen Mehrwertsteuer ☺



Bayrische Schmankerl

Bayrischer Krustenschweinebraten *

mit Semmelknödel und Blaukraut

16,50 €

Bauernschmaus

mit Kassler vom Grill, Schweinebraten und Rostbratwürstel
auf Sauerkraut, dazu Röstkartoffeln und Meerrettich-Gurke

18,90 €

Hausgemachtes saures Kalbslüngerl

nach Oma Daisenbergers Rezept

mit Gemüse und Essiggurken, dazu Semmelknödel

17,00 €

Altbayrische Milzwurst gebacken an Natursoße,

dazu Kartoffel-Gurkensalat

15,00 €

Hauptgerichte

Wir verwenden ausschließlich Fleisch aus heimischen Regionen

Curry-Wurst mit Pommes frites

14,00 €

Schweineschnitzel „Wiener Art“ *

in Butterschmalz gebacken, dazu Pommes Frites

17,00 €

Wiener Kalbsschnitzel

in Butterschmalz gebacken, dazu Röstkartoffeln und Preiselbeeren

28,00 €

Münchner Schnitzel

mit Meerrettich und Senf gebacken,

dazu g'röste Kartoffeln mit Zwiebeln und Speck

18,50 €

*günstiger aufgrund der neuen Mehrwertsteuer ☺

Zum Eibenwald

Paterzeller Schnitzel

mit Schinken, Champignons, Tomate und Käse überbacken
an Rahmsauce, dazu hausgemachte Kartoffelrösti
19,50 €

Hähnchenbrust-Schnitzel in knuspriger Mandel-Panade,
dazu feines Erbsenpüree, Kräuter-Crème fraîche und
hausgemachte Süßkartoffelkroketten
22,90 €

Schwabenteller *

Schweinefilet vom Grill auf Käsespätzle
mit Rahmschwammerl und Röstzwiebeln
26,00 €

Frische Kalbsleber

in Butter gebraten mit glasierter Apfelscheibe und Preiselbeeren,
dazu Kartoffelpüree, Röstzwiebeln
26,50 €

Unsere bekannten und beliebten Zwiebelrostbraten
aus der Rinderlende geschnitten mit frischen Röstzwiebeln:

Wiener Zwiebelrostbraten *

mit Röstkartoffeln
27,00 €

Schwäbischer Zwiebelrostbraten *

auf Käsespätzle
27,00 €

Gerne können Sie einen kleinen bunten Salat
zu Ihrem Hauptgericht dazu bestellen.

*günstiger aufgrund der neuen Mehrwertsteuer ☺



Brotzeiten

Bayrisches Brotzeitbrettl

mit Landjäger, Geräuchertem, kalten Braten, Leberkäse,
würzigem Bergkäse und Griebenschmalz,
dazu Meerrettich-Gurke und frische Breze

16,00 €

Vagabundenteller

mit schwarzem und weißem Pressack,
Romadur und Zwiebeln sauer angemacht

12,50 €

Bayrisches Käsebrettl

mit einer gemischten Käseauswahl,
garniert mit Trauben und frische Breze

16,00 €

Leberkäs abgebräunt

an Natursoße mit Spiegelei und Kartoffel-Gurkensalat

12,00 €

Strammer Max

vom gekochten Schinken mit 2 Spiegeleiern

12,00 €

2 Paar Schweinswürstl abgebräunt

auf hausgemachtem Sauerkraut

10,50 €

3 Stück Münchner Weißwürste

mit Hausmacher Senf und zwei frischen Brezen

12,00 €

Bayrischer Wurstsalat mit Zwiebeln

10,50 €

Schweizer Wurstsalat mit Zwiebeln und Käse

11,50 €

Zu allen Brotzeiten servieren wir 2 Scheiben Hausbrot