

Vorspeise

01 Gemüsesuppe

02 Flädlesuppe (Pfannkuchensuppe) 2, 3

03 Leberspätzlesuppe 2, 3

04 Maultaschensuppe 2, 3

05 Kalb Brätspätzlesuppe 1, 2, 3

06 Kleiner gemischter Salat (Beilagensalat) 1, 3
mit Kräutervinaigrette 8 (v)

07 Großer Gemischter Salat 1, 3

mit Kräutervinaigrette 8 (v)

Für Kinder

Gilt für Kids bis 10 Jahren

08 Spätzle mit Bratensauce

bis sechs Jahre, kostet nix

09 Max und Moritz 1, 2, 3

paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites 1, 8 dazu Ketchup oder Mayonnaise

10 Pumuckl-Teller 1, 2, 3

Chicken-Crossies (ausgebackenes Hähnchenbrustfilet) mit Pommes Frites 1, 8
dazu Ketchup oder Mayonnaise

11 Portion Pommes 1, 8

Ketchup oder Mayonnaise

Für Senioren

99 Speisen auf Anfrage, fragen kostet nix

Obacht

Jede Umbestellung 0,50 €

Ketchup oder Mayonnaise oder Preiselbeeren extra 0,50 €

Scheibe Brot extra 0,80 €

Sauce extra 1,80 €

Umbestellung Bratkartoffeln 1,80 €

Hauptspeisen

12 Krautkrapfen b, c, d, 2, 3

Sauerkraut mit Speck in Teig gewickelt, mit Bratensauce, Röstzwiebeln 2 und Speckscheibe b, c, d

13 Maultaschen g'schmälzt 2, 3, 7, 8

gefüllt mit Schweine- und Rindfleisch, dazu Brühe, Röstzwiebeln 2, und Salat 1, 3

14 Schweinebraten

mit Semmelknödeln 1, 2, 3, und Bratensauce, dazu Krautsalat

15 Jägerbraten

Schweinebraten mit Eierspätzle 2, 3, und Waldpilzrahmsauce a, c, d, 1

16 Schwäbische Trilogie

Kässpätzle c, 1, 2, 3, Maultasche 2, 3, Krautkrapfen a, c, d, 2, 3, Röstzwiebeln 2, Bratensauce und Speckscheibe b, c, d

Waldpilzrahmsauce a, c, d, 1, (mit Speck) dazu:

17 Maultaschen 2, 3

18 Steinpilztäschle d, 2, 3

19 Semmelknödeln 1, 2, 3

20 Maultaschen 2, 3, und **Semmelknödel** 1, 2, 3

21 Bandnudeln 2

22 Bandnudeln 2 mit **Hähnchenbrustfilet**

gegrillt, dazu Gorgonzolarahmsauce 1, 2

23 Chicken-Crossies 1, 2, 3

ausgebackenes Hähnchenbrustfilet mit Pommes Frites 1, 8 dazu Ketchup/Mayo

24 Schnitzel Natur

mit Eierspätzle 2, 3, und Bratensauce

25 Schnitzel

paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites 1, 8
dazu Ketchup oder Mayonnaise oder Preiselbeeren

26 Jäger Schnitzel

mit Eierspätzle 2, 3, und Waldpilzrahmsauce a, c, d, 1

27 Allgäuer Steak

paniertes Schweineschnitzel, gefüllt mit Schinken a, b, c, d, Käse d, 1 und Senf,
dazu Baunzen 1, 2, 3 (hausgemachte Kroketten) und Bratensauce

28 Schweinerückensteak

mit Krautkrapfen b, c, d, 2, 3, Bratensauce und Röstzwiebeln 2 dazu Kräuterbutter

29 Schwäbischer Zwiebelrostbraten

vom argentinischen Roastbeef, mit Eierspätzle 2, 3, Bratensauce und Röstzwiebeln 2

30 Schwäbisches „Leckerle“

vom argentinischen Roastbeef, mit Kässpätzle c, 1, 2, 3, Bratensauce und Röstzwiebeln 2

31 Rumpsteak „zur Post“ mit Kräuterbutter

vom argentinischen Roastbeef, mit Pommes Frites 1, 8, und Bratensauce, dazu Salat

32 Filetsteak mit Kräuterbutter 1

vom deutschen Rind, mit Pommes Frites 1, 8, und Bratensauce, dazu Salat 1, 3

33 Filetsteak mit Cognac-Pfeffer-Sauce 7

vom deutschen Rind, mit Schupfnudeln 2, 3, dazu Gemüse

34 Schweinefilet mit Waldpilzrahmsauce a, c, d, 1

mit Eierspätzle 2, 3, dazu Gemüse

35 Schwäbische Geschichte für zwei Personen

gegrilltes Schweinefilet mit Waldpilzrahmsauce a, c, d, 1, Maultaschen 1, 2, 7, 8,
Schupfnudeln 2, 3, und Baunzen 1, 2, 3 (hausgemachte Kroketten), dazu Gemüse

Vegetarische Gerichte

Weitere, vegetarische Gerichte sind wie folgt gekennzeichnet: (v)

36 Kässpätzle c, 1, 2, 3

mit Röstzwiebeln 2, dazu Salat 1, 3

37 Ricottatäschle 2, 3 mit Gorgonzolarahmsauce

dazu Blattspinat

38 Südtiroler Knödeltris mit Butter und Parmesan

ein Spinatknödel 2, 3, ein Rohnenknödel 2, 3, und ein Kaspressknödel 1, 3

39 Bandnudeln 2 mit Gorgonzolarahmsauce

dazu Blattspinat

Fisch

40 Kartoffeln mit Räucherlachs 4

und Kräuterquark 1,8 dazu Salatgarnitur 1,3

41 Lachsfilet 4

gedämpft, mit Butter 1,6 und Kartoffeln, dazu Salatgarnitur 1,3

42 Zanderfilet 4

gebraten, mit Mandelbutter 1,6 und Kartoffeln, dazu Salat 1,3

Salate

- zu allen Salaten servieren wir Brot_{1,3} -

43 Hirtenkäse 1 (v)

gemischter Salat 1,3 mit paniertem Hirtenkäse, Preiselbeeren und Kräutervinaigrette 8

44 Hähnchenbrustfilet

gemischter Salat 1,3 mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet und Kräutervinaigrette 8

45 Schweinefilet

Blattsalat mit Streifen vom Schweinefilet, gegrillten Cocktailltomaten, Parmesan 1 und Balsamicovinaigrette 8

46 Rinderfilet

Blattsalat mit Streifen vom deutschen Rinderfilet, gegrillten Cocktailltomaten, Parmesan 1 und Balsamicovinaigrette 8

47 Garnelen 5

Blattsalat mit gegrillten Garnelen 5 und Balsamicovinaigrette 8

48 Fischvariation

gemischter Salat 1,3 mit gegrilltem Zanderfilet 4, Garnelen 5 und Räucherlachs 4, dazu Kräutervinaigrette 8

Unsere Burger

49 Crispy Chicken Burger

mit Pommes Frites 1,8 dazu Salat 1,3

50 Hamburger

mit Pommes Frites 1,8 dazu Salat 1,3

Dessert

51 Kaiserschmarrn mit Apfelmus

52 Schokoküchlein warm, mit Vanilleeis _{7, 3, 6} und Sahne ₁

53 Apfelstrudel warm, mit Vanilleeis _{7, 3, 6} und Sahne ₁

54 Heiße Waldbeeren mit Vanilleeis _{1, 3, 6} und Sahne ₁

55 Apfelküchle _{1, 2, 3} in Zimt und Zucker, mit Vanilleeis _{7, 3, 6} und Sahne ₁

56 Versoffene Jungfrauen

(Mostküchle) in Zimt und Zucker, mit Vanilleeis _{7, 3, 6} und Sahne ₁

57 Gemischtes Eis _{1, 3, 6} ohne Sahne ₁/mit Sahne ₁

je eine Kugel Schokolade, Vanille, Erdbeere

58 Mickey Mouse Eis _{1, 3, 6}

je eine kleine Kugel Schokolade, Vanille Erdbeere, Sahne ₁ und eine kleine Überraschung

Heißgetränke

Tasse Kaffee

Haferl Kaffee

Tasse Milchkaffee ₁ /**Latte Macchiato** ₁

Tasse Cappuccino ₁

Tasse Espresso

Doppelter Espresso

Tasse Schokolade mit Sahne ₁

Haferl Tee (Schwarz, Grün, Frucht, Kamille, Pfefferminz, Kräuter)

Zur Erfrischung

Flasche Gerolsteiner medium/naturell/sprudel 0,25 l

Flasche Gerolsteiner medium/naturell 0,5 l

Tafelwasser 0,2 l / 0,4 l

Softdrink 0,33 / 0,5 l

Fanta i, k, Sprite, Coca-Cola i, Coca-Cola Zero i, l

Innbräu Colamix 0,33 / 0,4 l

Colamix i, k, m,

Saftschorle 0,4 l

(Apfel-, Orangen-, Kirsch-, Traubensaft, Rhabarber-, Johannisbeernektar)

Eiskaffee i

Eisschokolade i

Säfte und Nektar

Apfelsaft 0,2 l

Orangensaft 0,2 l

Traubensaft 0,2 l

Kirsche Nektar 0,2 l

Rhabarber Nektar 0,2 l

Schwarzer Johannisbeere Nektar 0,2 l

Saft oder Nektar 0,4 l

Cocktails

St. Veit Cocktail

Orangensaft, Cointreau und Himbeeren

Campari Cocktail

Orangensaft, Campari h und Prosecco g

Aperitifs

Campari h, Soda oder Orange 4 cl

Glas Prosecco g

Mit Aperol g oder Erdbeer-Limes i

Glas Aperol Spritz

Prosecco g, Aperol g und Orangenscheiben

Glas Hugo

Prosecco g, Holunderblüten sirup, Limette, Minze und Soda

Glas Lillet Wild Berry

Lillet blanc h, k, Schweppes Russin Wild Berry j, l und Beeren

Glas Bacardi

Bacardi Razz h, k, Sprite und Himbeeren

Longdrinks

Bavarka Vodka mit Cola / Orangensaft

Rüscherl

Asbach mit i Cola i

Whiskey Cola

Jack Daniels Whiskey i

Cuba Libre

Havana Club Rum i, Cola i

Spirituosen

Averna Amaro Siciliano 2 cl

Asbach URALT 2 cl

Jägermeister 2 cl

Bavarka Bavarian Vodka 2 cl

Żubrówka 2 cl

Metaxa 2 cl

Hirschkuss 2 cl

Whiskey on the rocks Jack Daniels Whiskey i4 4 cl

Spirituosen aus dem Hause Schladerer

Williams h 2 cl

Wald Himbeergeist 2 cl

Mirabell i 2 cl

Spirituosen aus dem Hause Lantenhammer

GENUSS IN JEDEM TROPFEN

Haselnuss h 2 cl

Williams h 2 cl

Waldhimbeer h 2 cl

Marillen h 2 cl

Kaffee Liqueur h 2 cl

Heidelbeer Liqueur h 2 cl

Bier aus der Region

- Unser Wirtshaus Bier -

Innbräu Hell vom Fass 0,5 l_j



Innbräu Silberschatz Weisse vom Fass 0,5 l_{i,j,2}

INNBRÄU
Unser Fluss Unser Bier.

Innbräu 5,17 er Pils 0,33 l_j

Innbräu Russen (Silberschatz Weisse mit Sprite) 0,5 l_{i,j,2}

Innbräu Radler (Innbräu Hell mit Sprite) 0,5 l_{i,j}

Paulaner Biere

Paulaner Münchner Hell Alkoholfrei 0,5 l_{i,j}

Hacker-Pschorr Münchner Dunkel 0,5 l_{i,j}

Paulaner Hefe-Weißbier Alkoholfrei 0,5 l_{i,j,2}

Paulaner Hefe-Weißbier Dunkel 0,5 l_{i,j,2}

Paulaner Weißbier leicht (Isar Weiße) 0,5 l_{i,j,2}



Wir versuchen grundsätzlich nur Lebensmittel von hoher Qualität und regionaler Herkunft zu verwenden.

Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind, aber von vielen Gästen gewünscht werden.

Die Zahlen der gesetzlich zugelassenen Zusatzstoffe und Allergene haben folgende Bedeutung

Zusatzstoffe	Allergene
a Phosphat	1 Milch
b Konserviert	2 Glutenhaltiges Getreide Weizen
c Kann Spuren von Farbstoffen erhalten	3 Ei
d Antioxidationsmittel	4 Fisch
e Geschmacksverstärker	5 Krebstier
f Säuerungsmittel	6 Schalenfrucht
g Enthält Sulfite	7 Sellerie
h Mit Schwefeldioxid SO ₂	8 Senf
i Mit Farbstoff	
j Mit Konservierungsstoff	
k Mit Antioxidationsmittel	
l Mit Zucker und Süßungsmittel	
m E150d Ammonsulfit-Zuckerkulör, E410 Johannibrotkernmehl, Coffein, E338 Phosphorsäure, Säuerungsmittel, Stabilisator, Natürliche Aromen, E300 Ascorbinsäure, Farbstoffe, E331 Natriumcitrate, Säureregulator, E330 Citronensäure	