



## Aus unserem Suppentopf

<b>Herzhafte Rinderkraftbrühe natur in der Löwenkopfterrine serviert</b>	€ 3,80
<b>wahlweise mit:</b>	
<i>feinen Pfannkuchen- und Gemüsestreifen</i>	€ 4,50
<i>Leberknödel und Lauchzwiebeln</i>	€ 4,90
<i>dreierlei Einlagen (Festtagssuppe)</i>	€ 5,20
<b>Original Münchner Brezensuppe mit Zwiebelschmelze</b>	€ 4,50
<b>Vegetarische Kartoffelsuppe mit Majoran und Krusteln</b>	€ 4,90

## Was Kleines vornweg

<b>Duo von O'batzter und Apfel-Griebenschmalz im Weckglas</b>	
<i>mit Körndlbaguette</i>	€ 6,50
<b>Rauchlachs auf knusprigem Reiberdatschi</b>	
<i>mit Dillsahnemeerrettich und Salatbouquet</i>	€ 9,80
<b>Wakamé- Seealgensalat mit geröstetem Sesam, dazu kleiner Kürbiströsti</b>	
<i>mit gebratenem Kirschtomatenbouquet - vegan</i>	€ 10,90
<b>Warmer Ziegenkäse mit Rosmarin, Waldhonig und Walnüssen</b>	
<i>auf kleinem Salatbett, dazu Himbeerdressing und Baguette</i>	€ 11,50

## Frisch vom Markt

*Bitte wählen Sie zu allen Salaten zwischen Balsamico-, Sauerrahm- oder Himbeerdressing*

**Bunte Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Paprikastreifen,  
Karottenraspeln und Radieserl, dazu zweierlei Baguette**

**wahlweise mit:**

<i>gebratenen Austernpilzen, Zwiebeln und Kräutercroûtons</i>	€ 13,80
<i>gebratenen Truthahnbruststreifen und gegrilltem Zuckermais</i>	€ 14,80
<i>hausgebeiztem Lachs und grünem Pfeffer</i>	€ 15,80
Probieren Sie dazu:	
<b>Knuspriges Knoblauchbaguette</b>	€ 3,00

**„Fitness-Salat“ mit gegrillten Mozzarella-Ecken, Bio-Quinoa  
und sonnengetrockneten Tomaten, dazu Körndlbaguette** € 14,80

*Für Beilagenänderungen erlauben wir uns einen Aufpreis zu erheben. Alle Preise in EURO inkl. MWST*





## Bayrisch-deftig-bewährt

	Portionsgröße:	klein	normal
<b>Kalbslüngerl "sauer"</b> <i>mit hausgemachtem Brezenknödel</i>	€	6,40	€ 8,50
<b>2 Stück Leberknödel auf Sauerkraut</b> <i>mit Specksauce und Kartoffelpüree</i>	€	7,90	€ 10,50
<b>Seefelder Räuberpfanderl</b> [2 St. hausgemachte Fleischpflanzerl] <i>in Schwammerlrahm mit Speckwürfeln, Kräutern und Kässpätzle</i>	€	7,40	€ 9,80
<b>Andechser Brez'nknödel in Zwiebel-Burgundersauce</b> <i>mit würzigem Romadur und Bergkäse überbacken</i>			€ 9,90
<b>„Unser Blutwurstg'röstl“ mit feiner Leberwurst,</b> <i>gebratenen Zwiebeln und gerösteten Knödeln auf Sauerkraut</i>			€ 10,80
<b>Kutteln - wie der Chef sie mag!</b> <i>mit Tomaten, Zwiebeln, Kräutern und Knoblauch, dazu Salzkartoffeln</i>	€	8,70	€ 11,50
<b>Duett von Wildpflanzerl im Speckmantel und Allgäuer Maultasche</b> <i>mit Kartoffel-Feldsalat</i>			€ 12,20

## Hier geht's um die Wurst

<b>2 Stück Original Fränkische Bratwürste<sup>3,7</sup> vom Rost,</b> <b>dazu scharfer Senf oder süßer Hausmachersenf</b>			
<i>mit Hausbrot</i>	€		9,20
<i>mit Weinsauerkraut</i>	€		11,20
<i>mit hausgemachtem Kartoffelsalat</i>	€		11,50
dazu: Portion frisch geriebener Meerrettich	€		1,00

## Matjes – klassisch – lecker

<b>Matjes-Doppelfilet „Hausfrauen Art“ in Sauerrahm</b> <i>mit feinen Streifen von Äpfeln und Gurken, milden roten Zwiebeln und Salzkartoffeln</i>	€		13,90
<b>Dill-Matjesfilet und Rauchlachs</b> <i>auf Reiberdatschi mit Sauerrahm und Salatgarnitur</i>	€		14,80

*Beachten Sie auch unsere Tages- Tafeln !*

*Für Fragen zu den allergenen Inhaltsstoffen fragen Sie bitte unser Servicepersonal*





## Vegetarisch & Vegan

	Portionsgröße:	klein	normal
<b>Hausgemachte Gemüselasagne</b> <i>mit Tomatenragout und Reibkäse überbacken</i>			€ 8,90
<b>Abgeröstete Knödel – auch vegan möglich</b> <i>mit Zwiebeln, Blattspinat, Tomatenragout und Kräuter-Rührei</i>			€ 9,50
<b>Fingernudeln in Kräuterbutter gebraten</b> <i>auf Weinsauerkraut</i>	€	7,40	€ 9,80
<b>Gefüllte Gemüse-Maultaschen abgebräunt</b> <i>mit Kartoffel-Feldsalat</i>	€	8,90	€ 11,80
<b>Knusprige Kartoffeltaschen</b> <i>mit Käsecremefüllung, Kräutersauerrahm und Salat</i>	€	9,50	€ 12,50
<b>„Mediterranes Ratatouille“ - auch vegan möglich</b> <i>würziges Tomaten-Auberginen-Zucchini-Ragout auf gebratenen Gnocchi mit Schafskäse und Reibkäse gratiniert</i>			€ 12,80
<b>Seefelder Spinatrahmspatzen</b> <i>mit Blattspinat und Champignons, mit Emmentaler Käse überbacken</i>	€	9,60	€ 12,80
<b>Vegetarische Kichererbsenpfanne– auch vegan möglich</b> <i>-leichte Schärfe- mit Basmatireis und Joghurt-Dip</i>	€	10,20	€ 13,50
<b>Crespelle (Pfannkuchen) gefüllt mit Ricotta, Spinat und Kräuterquark auf Zucchini-Paprika-Gemüse</b>			€ 13,50

## Ins Netz gegangen

	Portionsgröße:	klein	normal
<b>Ganze Forelle – ohne Mittelgräte - „Müllerin Art“</b> <i>in Butter gebraten mit Salzkartoffeln und Marktsalaten</i>			€ 16,50
<b>Filet vom Fluss-Zander in Kräuterbutter gebraten</b> <i>mit Walnuss-Blattspinat und Schwenkkartoffeln</i>	€	13,70	€ 17,90
<b>Saiblingsfilet in Trauben-Mandel-Butter gebraten</b> <i>mit Kräuterkartoffeln und Salatteller</i>	€	13,90	€ 18,50
<b>Doradenfilet in Limettenbutter gebraten</b> <i>auf mediterranem Ratatouillegemüse, dazu Rosmarinkartoffeln</i>	€	14,20	€ 18,80
<b>Norweger-Lachsfilet vom Grill auf Dillrahmsauce</b> <i>mit Saisongemüse und Basmatireis</i>			€ 18,80





## Spezialitäten von Lamm & Wild

### Zartes Lammhaxerl in Burgundersauce

mit mediterranem Ratatouillegemüse und gebratenen Fingernudeln

€ 17,50

### „Duett vom Lamm“

Lamm-Medaillons und Lamm-Kotelette vom Rost in Thymianjus auf Blattspinat mit Grilltomate, Kräuterbutter und Zwiebelbratkartoffeln

€ 19,80

### Geschmorte Wildhasenkeule in Nussrahmsauce

mit hausgemachten Eierspätzle, Apfelblaukraut und Preiselbeeren

€ 17,80

### Hirschkalbmedaillons in Wild-Pfeffersauce mit Sauerkirschen,

dazu Broccoliröschen und Kartoffelkroketten

€ 23,50

## Winterzeit = Eintopfzeit

	Portionsgröße:	
	klein	normal
<b>Hausgemachter Linseneintopf</b>		
mit Spätzle und Bauernseufzer [geräucherte Bratwurst]	€ 7,35	€ 9,80
<b>Vegetarischer Gemüseeintopf</b>		
mit viel frischem Gemüse, Kartoffeln und Pesto	€ 8,10	€ 10,80

## Flammkuchen – knusprig frisch aus dem Backofen – ab 15:00 Uhr

Ein knusprig dünner Teig mit feiner Creme und verschiedenen Belagsvariationen - auf dem Brett serviert

### Klassisch - „Elsässer Art“

mit Speckwürfeln und Zwiebeln

€ 9,80

### „Vegetarisch“

mit Hirtenkäse und milden Peperoni

€ 9,80

### „Mediterran“

mit Lachs und Shrimps

€ 10,80

### „Süß“

mit Apfel und Zimt

€ 9,80

Unsere Empfehlung:

Marktfrischer Beilagensalat € 5,50

Kleinere Portion € 3,80

Bitte wählen Sie zwischen Balsamico-, Sauerrahm- oder Himbeerdressing





## Unsere Klassiker

Portionsgröße: klein normal

### Schwein:

#### Ofenfrischer Schweinsbraten aus der Schulter mit Kruste

*in würziger Schwarzbiersauce, dazu kleine Kartoffelknödel  
mit Bröselbutter und Speckkrautsalat*

€ 10,50 € 13,80

#### Bräustüberl's Filetpfanderl - 3 zarte Schweinefilets vom Grill

*mit Kräuterchampignons, Weintrauben und gerösteten Speckwürfeln,  
dazu Eierspätzle und Salat*

€ 13,50 € 17,50

#### Filetspitzen geschnetzelt in leichter Calvadossahne

*mit Apfelspalten und Austernpilzen, dazu zweierlei Röstitaler und Salat*

€ 15,80 € 20,80

### Geflügel:

#### Medaillons von der Truthahnbrust

*in Maisflocken knusprig gebraten auf Spinat-Sahne Nudeln*

€ 10,95 € 14,50

#### Knusprig gebratene Bauernmastente frisch aus dem Rohr

*mit Apfelblaukraut und kleinen Kartoffelknödeln mit Bröselbutter*

¼ Ente € 15,50

½ Ente € 23,50

### Kalb:

#### Geschnetzelte Kalbsleber in Balsamico-Rotwein-Sauce

*mit Echalotten und Champignons,  
dazu hausgemachtes Kartoffelsahnepüree*

€ 11,95 € 15,80

#### 2 kleine Wiener Schnitzel in Butter gebraten

*mit reschen Zwiebel-Bratkartoffeln und Marktsalaten*

€ 13,90 € 18,50

dazu: **Portion Wildpreiselbeeren**

€ 1,00

### Rind:

#### Altbairischer Ochsenbraten

*mit Rahmschwammerl, hausgemachtem Brezenknödel und Blaukraut*

€ 12,50 € 15,90

#### Zwiebelrostbraten von der Ochsenlende (190 g)

*mit gedämpften Zwiebeln und Käsespätzle im Pfanderl*

€ 18,50

#### Angus-Rumpsteak (220 g) mit gestoßenem Pfeffer,

*dazu Kräuterbutter, Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Salatteller*

€ 23,80

#### Angus-Filetsteak (220 g) in Cognac-Pfefferrahm,

*dazu Zwiebelbratkartoffeln und Marktsalate*

€ 26,80





## Darf's noch was Süßes sein?

<b>„Mohr im Hemd“ - Österreichischer Schoko-Gugelhupf</b> lauwarm mit Schokosauce und Sahne	€	6,50
<b>Ofenwarmer Apfelstrudel</b> mit Vanillerahmeis und Sahne	€	6,90
<b>3 Stück Apfelkücherl in Zimtzucker</b> mit Walnusseis und Sahne	€	7,50
<b>Kleine Portion karamellierter Kaiserschmarrn,</b> im Pfanderl serviert, dazu Apfelmus mit Mandelsahnehäubchen	€	7,80
<b>Luftige Weißbiercreme aus eigener Herstellung im Weckglas</b> mit Sauerkirschragout und Sahne	€	7,80
<b>Hausgemachte Topfenockerl</b> auf Zwetschgenröster mit Zimt-Sahne	€	7,90
<b>Duo von Blaubeer- und Marillenpalatschinken</b> mit Zitroneneis und Schlagrahm	€	7,90
<b>Amaretto-Parfait</b> auf Mango-Pfirsichragout mit Sahne	€	8,50

*Große Eiskarte - Täglich hausgemachte Kuchen aus unserer Kuchenvitrine*

## Brauer-Brotzeiten

*Zu allen Brotzeiten servieren wir je 1 Scheibe Bauernbrot aus der Landbäckerei Zobel - wenn nicht anders angegeben  
Zusätzliche Scheibe Bauernbrot € 0,50 | Port. Baguette hell und dunkel € 0,50 | Breze hausgebacken € 1,50*

<b>Andechser Romadur</b> in Essig und Öl mariniert, mit milden roten Zwiebeln	€	7,80
<b>Bayrischer Wurstsalat von Stangen-Regensburgern</b> mit Zwiebelringen	€	7,90
<b>Original fränkischer Pressack weiß / rot</b> natur oder sauer angemacht-mit Zwiebeln	€	8,50
<b>O'batzda im Weckglas</b> mit Zwiebeln, Butter und Gewürzen angemachter Camembert	€	8,50
<b>Fränkischer Wurstsalat</b> mit Stadt- und Blutwurst, Käsestreifen, Zwiebeln	€	8,90
<b>Kalter Bratenteller</b> mit Essiggurke, Meerrettich und Butter	€	12,50
<b>Käseteller mit fünferlei Käsesorten</b> aus Bayern und Frankreich, Butter, Trauben und Radieserl, 2 Scheiben Brot	€	15,50
<b>Bräustüberl's Brotzeiteller</b> mit fränkischen Wurstspezialitäten, kaltem Braten, Schinken, Käs', O'Batzttem, Schmalz, Essiggurken, 2 Scheiben Brot	€	16,50





## Schoppenweine 0,25 Liter

<b>WEISS</b>	<b>Rheingau</b>	<b>ALLENDORFS ZECHWEIN RIESLING TROCKEN</b> Qualitätswein - Weingut Fritz Allendorf, Oestrich-Winkel <i>trocken, klare Fruchtaromen, erfrischende Säure</i>	€	5,20
		<b>IPHÖFER SILVANER</b> Q.b.A. trocken - Weingut Seufert, Iphofen <i>Feines Fruchtaroma, ein klassischer Schoppensilvaner</i>	€	5,50
	<b>Franken</b>	<b>IPHÖFER BACCHUS</b> Q.b.A. trocken - Weingut Seufert, Iphofen <i>Feinfruchtig, frisch, süffig</i>	€	5,50
		<b>IPHÖFER RIVANER</b> Q.b.A. trocken - Weingut Seufert, Iphofen <i>trocken, feine Würze, typisch</i>	€	5,50
	<b>Österreich</b>	<b>GRÜNER VELTLINER, HEURIGER – „LÖSSTERRASSEN“</b> Qualitätswein trocken – Winzer Krems, Krems a.d. Donau <i>trocken, spritzig, saftig</i>	€	4,90
	<b>Italien</b>	<b>PINOT GRIGIO “COL DEL SOLE”</b> I.G.P Venetien, Cantona Colli del Soligo <i>Elegant, komplexer Fruchtkörper</i>	€	5,50
	<b>Frankreich</b>	<b>CHARDONNAY</b> Vin de Pays d'Oc, Faucon de Montagne <i>komplexer Körper, pikante Ausdruckskraft</i>	€	4,90
<b>Rosé</b>	<b>Franken</b>	<b>ROSÉ</b> Qualitätswein halbtrocken, <i>weiche Säure, Erdbeeraroma</i>	€	5,50
<b>Rot</b>	<b>Österreich</b>	<b>BLAUER ZWEIFELT</b> Qualitätswein trocken - Lössterrassen Krems <i>trocken, dicht, feinherb, zarte Würze</i>	€	4,90
	<b>Italien</b>	<b>MONTEPULCIANO</b> D.O.P. d'Abruzzo   Cantina Tollo <i>tiefes Rubinrot, kraftvoller Körper, zartschmelzende Fruchtnote</i>	€	5,50
	<b>Frankreich</b>	<b>CABERNET SAUVIGNON “AIMERY”</b> I.G.P. - Les Vignerons de Sieur D'Arques, Limoux <i>dunkelrot, große Fülle, rebsortentypisch</i>	€	4,90
		<b>MERLOT “AIMERY”</b> I.G.P. - Les Vignerons de Sieur D'Arques, Limoux <i>Rund, geschmeidig, samtig</i>	€	5,30
	<b>Spanien</b>	<b>TEMPRANILLO</b> Vino Tinto de Emilio Valdon <i>Fruchtig, würzig, ausgewogen</i>	€	4,80





## Getränkekarte

### Graf Toerring-Seefeld® Biere vom Faß

Graf Toerring-Seefeld® Export Edeltrunk hell	0,5 l	€ 3,80
Radler	0,5 l	€ 3,80
Huber Dunkles Exportbier Premium	0,5 l	€ 3,95
Huber Weiße Original hell	0,5 l	€ 3,95
Huber Weiße Alkoholfrei	0,5 l	€ 3,95
Weizen-Radler	0,5 l	€ 3,95
Apfel-Weisse	0,5 l	€ 3,95

### Flaschenbier

Huber Leichte Weiße	0,5 l	€ 3,95
Huber Weiße dunkel	0,5 l	€ 3,95
Graf Ignaz Pils	0,33 l	€ 3,40
Hofbräuhaus Freising Premium Hell Alkoholfrei	0,5 l	€ 3,80
Beck's Pils Alkoholfrei   Jever Pils Alkoholfrei	0,5 l	€ 3,90

### Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Quelle [Sprudel   Medium   Naturell]	0,25 l	€ 2,90
Gerolsteiner Gourmet [Sprudel   Medium   Naturell]	0,75 l	€ 6,50
Bergquellwasser	0,4 l	€ 2,90
Coca Cola 1,9, Coca Cola light 1, 3, 9,11,Coca Cola zero [1, 3, 9, 11, 12]	0,33 l	€ 3,30
Fanta [1, 3, ], Sprite	0,33 l	€ 3,30
Spezi Karibik [1, 3, 9]	0,4 l	€ 3,30
Apfelsaftschorle [3]   Orangensaftschorle	0,4 l	€ 3,60
Apfel-Mango-Saftschorle   Traubensaftschorle	0,4 l	€ 3,80
Maracujanektarschorle   Johannisbeernektarschorle   Rhabarberschorle	0,4 l	€ 3,80
Schweppes Tonic [10]   Bitter Lemon [1,10]   Ginger Ale [1, 10]	0,2 l	€ 3,30
Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft, Tomatensaft	0,2 l	€ 3,00
Apfel-Mango-Saft, Johannisbeernektar	0,2 l	€ 3,00

### Warme Getränke

Haferl Kaffee		€ 3,00
Espresso		€ 2,60
Glas Tee   Schwarz  Grün  Pfefferminz  Kamille  Früchte  Rotbusch		€ 2,60
Haferl Cappuccino   Latte macchiato		€ 3,60
Schale Milchkaffee   Haferl Heiße Schokolade		€ 3,60

### Bayerische Edelbrände aus dem Hause Lantenhammer, Schliersee

Williamsbrand   Mirabellenwasser   Schlehengeist	42%vol	2 cl	€ 5,50
SLYRS – oberbayerischer Single Malt Whisky	43% vol	2 cl	€ 5,50

### Feine Verteiler

diverse Schnäpse und Liköre [Ramazotti, Obstler etc.]	38%vol	2 cl	€ 3,50
Linie Aquavit	41,5% vol	2 cl	€ 3,70
Oberbayerischer Gebirgsenzian	40% vol	2 cl	€ 3,70
Fränkischer Grappa – im Holzfass gereift - Weingut Seufert, Iphofen	42 % vol	2 cl	€ 4,90

Carlos Primero I. – Brandy de Jerez   Solera Gran Reserva	38 % vol.	2 cl	€ 5,50
---	-----------	------	--------

### Gesetzlich zugelassene Zusatzstoffe:

- 1)mit Farbstoff 2)mit Konservierungsstoff 3)mit Antioxidationsmittel 4)mit Geschmacksverstärker 7)mit Phosphat 9)koffeinhaltig  
10)chininhaltig 11) mit Süßungsmittel 12)enthält eine Phenylalaninquelle







## Weihnachten 2017

Beide Feiertage durchgehend geöffnet!

Reservierung erforderlich

Heilig Abend geschlossen

\*\*\*\*\*

*“Schenken Sie kulinarisches Vergnügen in romantischem Schlossambiente“  
Geschenkgutscheine hier erhältlich – Mindestwert € 10,00 !*

\*\*\*\*\*

## SILVESTERBALL 2017

*“One Night with the King“*

*ELVIS lebt! – feat. “SHAWN” !*

*Dinner-Show – DJ – Tanz - Party*

Beginn 19:00 Uhr - Eintritt € 30,00  
incl. Welcome-Drink, Gruß aus der Küche, Elvis-Show, DJ, Tanz  
Speisen à la carte – nicht im Eintritt enthalten

Karten hier erhältlich

\*\*\*\*\*

## Traditionelles Weiberkranz'1 2018

**Narrischquad**

Donnerstag, 08. Februar 2018

*Live-Band „BUGGIES“,*

*“Starnberger Faschingsgesellschaft Perchalla“, Überraschungen*

*Beginn 18:00 Uhr - Eintritt € 19,99 - Männer ab 24:00 Uhr willkommen*

Karten hier erhältlich

