



Aus unserem Suppentopf

Herzhafte Rinderkraftbrühe <u>natur</u> in der Löwenkopfterrine serviert	€ 3,80
wahlweise mit:	
<i>feinen Pfannkuchen- und Gemüsestreifen</i>	€ 4,90
<i>Leberknödel und Lauchzwiebeln</i>	€ 5,20
<i>dreierlei Einlagen(Hochzeitssuppe)</i>	€ 5,50
Original Münchner Brezensuppe mit Zwiebelschmelze	€ 4,90
Feines Steinpilzrahmsüppchen mit Kräutern und Croûtons	€ 5,90

Was Kleines – auch vorweg

Duett von O'batzter und Apfel-Griebenschmalz <i>im kleinen Weckglas mit Körndlbaguette</i>	€ 7,50
Rauchlachs auf knusprigem Reiberdatschi <i>mit Dillsahnemeerrettich und Salatbouquet</i>	€ 11,80
Wakamé- Seealgensalat mit geröstetem Sesam, dazu kleiner Kürbisrösti <i>mit gebratenem Kirschtomatenbouquet - vegan</i>	€ 12,50
Warmer Ziegenkäse mit Rosmarin, Waldhonig und Walnüssen <i>auf kleinem Salatbett, dazu Himbeerdressing und Baguette</i>	€ 12,80

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 Kräuter croûtons</i>	€ 13,80
<i>gebratenen Truthahnbruststreifen und gegrilltem Zuckermais</i>	€ 14,80
<i>geräuchertem Hühnerbrüstchen und steirischem Kürbiskernöl</i>	€ 14,80
<i>hausgebeiztem Lachs und grünem Pfeffer</i>	€ 16,80
Probieren Sie dazu:	
Knuspriges Knoblauchbaguette	€ 3,50

„Fitness-Salat“ mit gegrillten Mozzarella-Ecken, Bio-Quinoa
und sonnengetrockneten Tomaten, dazu Körndlbaguette € 15,80

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





Bayrisch-deftig-bewährt

	Portionsgröße:	klein	normal
Kalbslünge "sauer" <i>mit hausgemachtem Brezenknödel</i>	€	7,65	€ 10,20
Andechser Breznknödel in Zwiebel-Burgundersauce <i>mit würzigem Romadur und Bergkäse überbacken</i>			€ 10,50
Seefelder Räuberpfänderl [2 St. hausgemachte Fleischpflanzerl] <i>in Schwammerlrahm mit Speckwürfeln, Kräutern und Kässpätzle</i>	€	8,10	€ 10,80
2 Stück Leberknödel auf Sauerkraut <i>mit Specksauce und Kartoffelpüree</i>	€	8,10	€ 10,80
„Unser Blutwurstg'röstl“ mit feiner Leberwurst, <i>gebratenen Zwiebeln und gerösteten Knödeln auf Sauerkraut</i>			€ 12,50
Duett von Wildpflanzerl im Speckmantel und Allgäuer Maultasche <i>mit Kartoffel-Feldsalat</i>			€ 12,80

Hier geht's um die Wurst

2 Stück Original Fränkische Bratwürste^{3,7} vom Rost, dazu scharfer Senf oder süßer Hausmachersenf			
<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

Matjes-Doppelfilet „Hausfrauen Art“ in Sauerrahm <i>mit feinen Streifen von Äpfeln und Gurken, milden roten Zwiebeln und Salzkartoffeln</i>	€		14,50
Dill-Matjesfilet und Rauchlachs <i>auf Reiberdatschi mit Sauerrahm und Salatgarnitur</i>	€		15,80

Beachten Sie auch unsere Tages- Tafeln !

Für Fragen zu den allergenen Inhaltsstoffen fragen Sie bitte unser Servicepersonal

„Speisen zum Mitnehmen“

Der Umwelt zuliebe bitten wir Sie, geeignetes Geschirr von zu Hause mitzubringen, da wir auf Kunststoff- oder Aluminium-Verpackungen verzichten wollen – vielen Dank





Vegetarisch & Vegan

	Portionsgröße:	klein	normal
Hausgemachte Gemüselasagne <i>mit Tomatenragout und Reibkäse überbacken</i>			€ 8,90
Abgeröstete Knödel – auch vegan möglich <i>mit Zwiebeln, Blattspinat, Tomatenragout und Kräuter-Rührei</i>			€ 9,50
Fingernudeln in Kräuterbutter gebraten <i>auf Weinsauerkraut</i>	€ 8,10	€ 10,80	
Gefüllte Gemüse-Maultaschen abgebräunt <i>mit Kartoffel-Feldsalat</i>	€ 9,50	€ 12,50	
Knusprige Kartoffeltaschen <i>mit Käsecremefüllung, Kräutersauerrahm und Salat</i>	€ 9,50	€ 12,50	
Seefelder Spinatrahmspatzen <i>mit Blattspinat und Champignons, mit Emmentaler Käse überbacken</i>	€ 9,60	€ 12,80	
„Bulgur-Spinat-Auflauf“ <i>mit Blattspinat, Kichererbsen, Tomatensugo und Fetakäsewürfeln mit Tomatenscheiben und Reibkäse überbacken – auch vegan möglich</i>			€ 13,80
Vegetarische Kichererbsenpfanne– auch vegan möglich <i>-leichte Schärfe- mit Basmatireis und Joghurt-Dip</i>	€ 10,50	€ 13,80	
„Mediterranes Ratatouille“ - auch vegan möglich <i>würziges Tomaten-Auberginen-Zucchini-Ragout auf Kartoffel-Kürbiströstis mit getrockneten Tomaten und Oliven, mit Schafskäse und Reibkäse gratiniert</i>			€ 13,80
Crespelle (Pfannkuchen) gefüllt mit Ricotta, Spinat und Kräuterquark auf Zucchini-Paprika-Gemüse			€ 13,80
Gebratene Gnocchi mit Ragout von Hokkaido-Kürbis <i>auf Spinatbett mit gerösteten Kürbiskernen und getrockneten Tomaten</i>			€ 14,50

Flammkuchen – knusprig frisch aus dem Backofen

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

Klassisch - „Elsässer Art“ <i>mit Speckwürfeln und Zwiebeln</i>	€ 9,80	
„Vegetarisch“ <i>mit Hirtenkäse und milden Peperoni</i>	€ 9,80	
„Mediterran“ <i>mit Lachs und Shrimps</i>	€ 10,80	





Spezialitäten von Lamm & Wild

Geschmorte Wildhasenkeule in Nussrahmsauce <i>mit hausgemachten Eierspätzle und Apfelblaukraut</i>	€ 18,50
Hirschedelgoulasch in Wacholderrahm mit Rahmpilzen <i>mit gebratenen Serviettenknödeln, dazu Apfelblaukraut</i>	€ 19,80
dazu: Portion Wildpreiselbeeren	€ 1,00
Zartes Lammhaxerl in Burgundersauce <i>mit mediterranem Ratatouillegemüse und gebratenen Fingernudeln</i>	€ 18,20
„Duett vom Lamm“ <i>Lamm-Medaillons und Lamm-Kotelette vom Rost in Thymianjus auf Blattspinat mit Grilltomate, Kräuterbutter und Zwiebelbratkartoffeln</i>	€ 21,80

Ins Netz gegangen

	Portionsgröße:	
	klein	normal
Ganze Forelle – ohne Mittelgräte - „Müllerin Art“ <i>in Butter gebraten mit Salzkartoffeln und Marktsalaten</i>		€ 17,50
Filet vom Fluss-Zander in Kräuterbutter gebraten <i>mit Walnuss-Blattspinat und Schwenkkartoffeln</i>	€ 13,90	€ 18,50
Doradenfilet in Limettenbutter gebraten <i>auf mediterranem Ratatouillegemüse, dazu Rosmarinkartoffeln</i>	€ 14,65	€ 19,50
Saiblingsfilet in Trauben-Mandel-Butter gebraten <i>mit Kräuterkartoffeln und Salatteller</i>	€ 14,85	€ 19,80

Marktfrischer Beilagensalat € 5,80

Kleinere Portion € 4,20

Bitte wählen Sie zwischen Balsamico-, Sauerrahm- oder Himbeerdressing

Donnerstag, 28. Februar 2019

**Narrisch
quad**

Traditionelles Weiberkranz!

Live-Band „Buggies“

Show-Tanz-Gruppe Perchalla & Überraschungsshow

Eintritt 19,99 € pro Person, inkl. 5 € Verzehrutschein

Einlass 17:00 Uhr | Beginn 18:00 Uhr

Männer willkommen ab 24:00 Uhr





Unsere Klassiker

Portionsgröße: klein normal

Schwein:

Ofenfrischer Schweinsbraten aus der Schulter mit Kruste <i>in würziger Schwarzbiersauce, dazu kleine Kartoffelknödel mit Bröselbutter und Speckkrautsalat</i>	€ 10,50	€ 13,80
Bräustüberl's Filetpfanderl - 3 zarte Schweinefilets vom Grill <i>mit Kräuterchampignons, Weintrauben und gerösteten Speckwürfeln, dazu Eierspätzle und Salat</i>	€ 13,90	€ 18,50
Filetspitzen geschneuzelt in leichter Calvadossahne <i>mit Apfelspalten und Austernpilzen, dazu zweierlei Röstitaler und Salat</i>	€ 15,80	€ 20,80

Geflügel:

Medaillons von der Truthahnbrust <i>in Maisflocken knusprig gebraten auf Spinat-Sahne Nudeln</i>	€ 11,65	€ 15,50
Knusprig gebratene Bauernmastente frisch aus dem Rohr <i>mit Apfelblaukraut und kleinen Kartoffelknödeln mit Bröselbutter</i>	¼ Ente	€ 15,50
	½ Ente	€ 23,50
Gefüllte Perlhuhnbrust auf feiner Steinpilzsauce <i>mit kleinen Kürbis- Kartoffelrösti und Gemüsebouquet</i>		€ 21,50

Kalb:

Geschneuzelte Kalbsleber in Balsamico-Rotwein-Sauce <i>mit Echalotten und Champignons, dazu Kartoffelsahnepestee</i>	€ 12,90	€ 17,20
2 kleine Wiener Schnitzel in Butter gebraten <i>mit Zwiebel-Bratkartoffeln und Marktsalaten</i>	€ 13,90	€ 18,50
dazu: Portion Wildpreiselbeeren		€ 1,00

Rind:

Altbairischer Ochsenbraten <i>mit Rahmschwammerl, hausgemachtem Brezenknödel und Blaukraut</i>	€ 12,50	€ 16,50
Zwiebelrostbraten von der Ochsenlende (190 g) <i>mit gedämpften Zwiebeln und Käsespätzle im Pfanderl</i>		€ 18,50
Rumpsteak vom bayrischen Weiderind (220 g) mit gestoßenem Pfeffer, <i>dazu Kräuterbutter, Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Salatteller</i>		€ 24,80
Rinderfilet vom Angus-Rind in Cognac-Pfefferrahm, <i>dazu Zwiebel-Bratkartoffeln und Marktsalate</i>		€ 26,80





Darf's noch was Süßes sein?

„Mohr im Hemd“ - Österreichischer Schoko-Gugelhupf lauwarm mit Schokosauce und Sahne	€	6,80
Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanillerahmeis und Sahne	€	7,20
3 Stück Apfelkücherl in Zimtzucker mit Walnusseis und Sahne	€	7,80
Topfenockerl auf Zwetschgenröster mit Zimt-Sahne	€	7,90
Kleine Portion karamellisierter Kaiserschmarrn , im Pfanderl serviert, dazu Apfelmus mit Mandelsahnehäubchen	€	7,80
Duo von Blaubeer- und Marillenpalatschinken mit Zitroneneis und Schlagrahm	€	8,20
Luftige Weißbiercreme aus eigener Herstellung im Weckglas mit Sauerkirschragout und Sahne	€	8,50
Flammkuchen süß – mit Äpfeln und Zimt – knusprig frisch aus dem Ofen	€	9,80

Variation von Schokoladen-, Zimt- und Marzipan-Mousse
mit frischen Datteln, Feigen und Sahne € 9,50

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 € 0,60 | Port. Baguette hell und dunkel € 1,00 | Breze € 1,50

Andechser Romadur in Essig und Öl mariniert,	€	7,80
Bayrischer Wurstsalat von Stangen-Regensburgern	€	8,50
Original fränkischer Pressack weiß / rot natur oder sauer angemacht-mit Zwiebeln	€	8,50
O'batzda im Weckglas mit Zwiebeln, Butter und Gewürzen angemachter Camembert	€	8,90
Schinkenplatte von rohem und gekochtem Schinken mit Essiggurken, Radieserl, Meerrettich, Butter, 2 Scheiben Brot	€	14,90
Käseteller mit fünferlei Käsesorten aus Bayern und Frankreich, Butter, Trauben und Radieserl, 2 Scheiben Brot	€	15,50





Schoppenweine 0,25 Liter

WEISS	Rheingau	ALLENDORFS ZECHWEIN RIESLING TROCKEN Qualitätswein - Weingut Fritz Allendorf, Oestrich-Winkel <i>trocken, klare Fruchtaromen, erfrischende Säure</i>	€	5,20
		IPHÖFER SILVANER Q.b.A. trocken - Weingut Seufert, Iphofen <i>Feines Fruchtaroma, ein klassischer Schoppensilvaner</i>	€	5,50
	Franken	IPHÖFER BACCHUS Q.b.A. trocken - Weingut Seufert, Iphofen <i>Feinfruchtig, frisch, süffig</i>	€	5,50
		IPHÖFER MÜLLER-THURGAU Q.b.A. trocken - Weingut Seufert, Iphofen <i>trocken, feine Würze, typisch</i>	€	5,50
	Österreich	GRÜNER VELTLINER, HEURIGER – „LÖSSTERRASSEN“ Qualitätswein trocken – Winzer Krems, Krems a.d. Donau <i>trocken, spritzig, saftig</i>	€	4,90
	Italien	PINOT GRIGIO “COL DEL SOLE” I.G.P Venetien, Cantona Colli del Soligo <i>Elegant, komplexer Fruchtkörper</i>	€	5,50
	Frankreich	CHARDONNAY I.G.P. - Les Vignerons de Sieur D'Arques, Limoux <i>komplexer Körper, pikante Ausdruckskraft</i>	€	4,90
Rosé	Pfalz	PORTUGIESER WEIßHERBST DEIDESHEIMER HOFSTÜCK Qualitätswein halbtrocken, die Weinmacher, Niederkirchen <i>weiche Säure, Erdbeeraroma</i>	€	5,20
Rot	Österreich	BLAUER ZWEIFELT Qualitätswein trocken - Lössterrassen Krems <i>trocken, dicht, feinherb, zarte Würze</i>	€	4,90
		MONTEPULCIANO D.O.P. d'Abruzzo Cantina Tollo <i>tiefes Rubinrot, kraftvoller Körper, zartschmelzende Fruchtnote</i>	€	5,50
	Frankreich	CABERNET SAUVIGNON “AIMERY” I.G.P. - Les Vignerons de Sieur D'Arques, Limoux <i>dunkelrot, große Fülle, rebsortentypisch</i>	€	4,90
		MERLOT “AIMERY” I.G.P. - Les Vignerons de Sieur D'Arques, Limoux <i>Rund, geschmeidig, samtig</i>	€	5,30
	Spanien	TEMPRANILLO I.G.P. -Bodegas Eguren, Vitoria-Gasteiz <i>Fruchtig, würzig, ausgewogen</i>	€	4,80
		FRANKENWEINSCHORLE WEIß 0,5 LTR.	€	5,50
		FRANKENWEINSCHORLE WEIß 0,25 LTR.	€	4,20
		WEINSCHORLE ROT 0,5 LTR.	€	5,20
		WEINSCHORLE ROT 0,25 LTR.	€	3,90





Getränkekarte

Graf Toerring-Seefeld® Biere vom Faß

Graf Toerring-Seefeld® Export Edeltrunk hell	0,5 l	€ 4,10
Radler	0,5 l	€ 4,00
Dunkles Exportbier Premium	0,5 l	€ 4,20
Huber Weiße Original hell	0,5 l	€ 4,20
Huber Weiße Alkoholfrei	0,5 l	€ 4,20
Weizen-Radler	0,5 l	€ 4,10
Apfel-Weisse	0,5 l	€ 4,10

Flaschenbier

Huber Leichte Weiße	0,5 l	€ 4,20
Huber Weiße dunkel	0,5 l	€ 4,20
Graf Ignaz Pils	0,33 l	€ 3,70
Hofbräuhaus Freising Premium Hell Alkoholfrei	0,5 l	€ 3,90
Beck's Pils Alkoholfrei Jever Pils Alkoholfrei	0,5 l	€ 4,10

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	€ 3,20
Coca Cola 1,9, Coca Cola light 1, 3, 9,11,Coca Cola zero [1, 3, 9, 11, 12]	0,33 l	€ 3,50
Fanta [1, 3,],, Sprite	0,33 l	€ 3,50
Spezi Karibik [1, 3, 9]	0,4 l	€ 3,70
Apfelsaftschorle [3] Orangensaftschorle	0,4 l	€ 3,70
Apfel-Mango-Saftschorle Traubensaftschorle	0,4 l	€ 3,90
Maracujanektarschorle Johannisbeernektarschorle Rhabarberschorle	0,4 l	€ 3,90
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	€ 3,20
Espresso	€ 2,60
Glas Tee Schwarz Grün Pfefferminz Kamille Früchte Rotbusch	€ 2,60
Haferl Cappuccino Latte macchiato	€ 3,70
Schale Milchkaffee Haferl Heiße Schokolade	€ 3,70

Bayerische Edelbrände aus dem Hause Lantenhammer, Schliersee

Williamsbrand Mirabellenwasser Schlehengeist	42%vol	2 cl	€ 5,80
SLYRS – oberbayerischer Single Malt Whisky	43% vol	2 cl	€ 5,80

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	€ 5,80
Carlos Primero I. – Brandy de Jerez Solera Gran Reserva	38 % vol.	2 cl	€ 5,80

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



