

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN:

Freitag – Sonntag: 10:00 Uhr – 22:00 Uhr | Küche 11:00 – 21:00 Uhr

Montag & Donnerstag: 15:00 – 22:00 Uhr

Dienstag – Mittwoch Ruhetag | an Feiertagen geöffnet

Veranstaltungen auf Anfrage

Beachten Sie auch unsere Tagestafeln!



ZUM APERITIV

Aperol Spritz – Aperol, Prosecco, Soda, Orange	0,25 L	€ 8,50
Hugo – Holunderblütensirup, Prosecco, Soda, Limette, Minze	0,25 L	€ 8,50
Campari Spritz – Campari, Prosecco, Soda, Orange	0,25 L	€ 8,50
Mirtillo Spritz – Heidelbeerlikör, Bitter Lemon, Soda, Minze, Limette	0,25 L	€ 8,50

UNSERE SUPPEN – SERVIERT IN LÖWENKOPFTERRINEN

Original Münchner Brezensuppe mit Zwiebelschmelze	€ 7,50
Fränkische Kartoffelsuppe mit Majoran	€ 7,50
Leberspätzlesuppe mit Zwiebellauch	€ 7,80
Vegetarische Maultaschensuppe mit feinen Gemüsestreifen	€ 7,80

FRISCH VOM MARKT

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

SALATTELLER „FORESTIÈRE“

mit gebratenen Austernpilzen, Zwiebeln und Kräutercroûtons – **VEGAN** € 19,50

GÄRTNERSALATE mit Streifen von geräucherter Putenbrust und steirischem Kernöl € 19,50

RAUHLACHS AUF EINEM KNUSPRIGEN REIBERDATSCHI

mit Dillsahnemeerrettich und kleinem Salatbouquet € 18,50

Marktfrischer kleiner Beilagensalat € 7,50

Marktfrischer großer Salat in der Salatbowl € 13,50

Dazu auf Wunsch:

Baguette hell & dunkel	Portion	€ 2,00
Ofenfrische Breze	Stück	€ 2,00

FRÄNKISCH-BAYRISCH-DEFTIG-BEWÄHRT

	Portionsgröße:	klein	normal
Kalbslungerl „sauer“ mit hausgemachtem Brezenknödel		€ 12,96	€ 16,20
Andechser Brez'nknödel in Zwiebel-Burgundersauce mit würzigem Romadur und Bergkäse überbacken			€ 16,50
Seefeldler Räuberpfanderl [2 St. hausgemachte Fleischpflanzerl] in Schwammerlrahm mit Speckwürfeln, Kräutern und Kässpätzle		€ 14,24	€ 17,80
1 Paar Original Fränkische Bratwürste vom Metzger Bausewein aus Priesenstadt mit Weinsauerkraut oder mit hausgemachtem Kartoffelsalat		€ 14,24	€ 17,80

„Unser Blutwurstg'rösti“ mit feiner Leberwurst gebratenen Zwiebeln und gerösteten Knödeln auf Sauerkraut € 18,80

Mehr Auswahl an Köstlichkeiten finden Sie auf der Rückseite!

INS NETZ GEGANGEN

	Portionsgröße:	klein	normal
Filet vom Fluss-Zander in Kräuterbutter gebraten mit Walnuss-Blattspinat und Schwenkkartoffeln		€ 21,20	€ 26,50
Saiblingsfilet in Mandel-Butter gebraten mit Petersilienkartoffeln und Salatteller		€ 22,80	€ 28,50

VEGETARISCH & VEGAN

	Portionsgröße:	klein	normal
Hausgemachte Gemüselasagne mit Tomatenragout und Reibkäse überbacken			€ 17,50
Knusprige Kartoffeltaschen mit Käsecremefüllung, Kräutersauerrahm und Salat			€ 17,80
Schupfnudeln in Kräuterbutter gebraten auf Weinsauerkraut			€ 17,80
Gemüse-Maultaschen mit Zwiebelschmelze und Kartoffel-Rukolasalat		€ 14,24	€ 17,80
Abgeröstete Knödel – <u>auch VEGAN möglich</u> mit Zwiebeln, Blattspinat, Tomatenragout und Kräuter-Rührei			€ 18,50
Spinatrahmspatzen mit Blattspinat, Champignons und Reibkäse		€ 14,80	€ 18,50
„Rote-Linsen-Dal“ – VEGAN mit Kichererbsen, Gemüse, Kokosmilch - leichte Schärfe - dazu Basmatireis			€ 19,50

UNSERE KLASSIKER

	Portionsgröße:	klein	normal
Ofenfrischer Schweinsbraten vom Strohschwein aus der Schulter in Natursauce, kleine Kartoffelknödel mit Bröselbutter und Speckkrautsalat		€ 15,04	€ 18,80
Altbairischer Ochsenbraten vom bayrischen Weideochsen mit Rahmschwammerl, hausgemachtem Semmelknödel und Apfelblaukraut		€ 19,60	€ 24,80
Schwäbischer Zwiebelrostbraten von der Angus-Hüfte – dünn geschnitten – in Burgundersauce mit geschmorten Zwiebeln und Käsespätzle im Pfanderl			€ 25,80
Bräustüberl's Filetpfanderl – 3 zarte Schweinefilets vom Grill mit Kräuterchampignons und Speckwürfeln, Eierspätzle und Salat		€ 20,64	€ 25,80
Zartes Lammhaxerl in Burgunder-Rosmarinsauce mit Zucchini-Paprika-Tomatengemüse und gebratenen Fingernudeln			€ 26,50
2 kleine Wiener Schnitzel vom Kalb in Butter gebraten mit Zwiebel-Bratkartoffeln und Marktsalaten		€ 21,44	€ 26,80
Dazu auf Wunsch: Portion Wildpreiselbeeren			€ 2,50
„Duett vom Lamm“ Lamm-Medaillons und Lamm-Kotelette vom Rost in Thymianjus auf Blattspinat mit Grilltomate, Kräuterbutter und Zwiebelbratkartoffeln			€ 29,50

Für Fragen zu den allergenen Inhaltsstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal →

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN:

Freitag – Sonntag: 10:00 Uhr – 22:00 Uhr | Küche 11:00 – 21:00 Uhr

Montag & Donnerstag: 15:00 – 22:00 Uhr

Dienstag – Mittwoch Ruhetag | an Feiertagen geöffnet

Veranstaltungen auf Anfrage



BRAUER-BROTZEITEN

Schmalzhaferl von Apfel-Griebenschmalz mit Bauernbrot € 6,50

Würziger Romadur in Essig und Öl mariniert mit Zwiebeln und Radieschen € 11,50

O'batzter im Weckglas mit Zwiebeln, Butter und Gewürzen angemachter Camembert € 13,50

Bayrischer Wurstsalat von Stangen-Regensburgern mit Zwiebeln und Essiggurke € 14,50

Dazu auf Wunsch:

Baguette hell & dunkel	Portion	€ 2,00
Ofenfrische Breze	Stück	€ 2,00

DARF'S NOCH WAS SÜSSES SEIN?

Wir servieren Mövenpick-Eissorten - alle Sorten sind glutenfrei

„Crema Catalana“ gebrannte Vanillecreme mit karamelisiertem Zucker € 7,80

Lauwarmer Schoko-Nuss-Gugelhupf mit Schokosauce und Sahne € 8,80

Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanillerahmeis und Sahne € 9,80

Luftige Bayrisch Creme im Weckglas mit Sauerkirschragout und Sahne € 9,80

3 Stück Apfelkücherl in Zimtzucker mit Walnusseis und Sahne € 11,50

Kleine Portion karamellierter Kaiserschmarrn
im Pfanderl serviert, dazu Apfelmus mit Mandelsahnehäubchen € 12,90

Nußknacker Eisbecher
je 1 Kugel Vanille-, Walnuß-, Schokoeis mit Schokosauce, Nüssen und Sahne € 9,90

„Schwedenbecher“ - 3 Kugeln Vanilleeis mit Apfelmus, Sahne und Eierlikör € 10,90

Solo-Kugel Eis nach Wahl:
Vanille, Schokolade, Stracciatella, Erdbeer, Walnuss, Zitrone, Mango-Joghurt € 2,60

Gemischtes Eis - 3 Kugeln nach Wahl:
Vanille, Schokolade, Stracciatella, Erdbeer, Walnuss, Zitronen, Mango-Joghurt € 7,80

Eiskaffee mit 2 Kugeln Vanilleeis und Sahne € 8,50

GLUTENFREI – LAKTOSEFREI

Eine Vielzahl der Gerichte kann gluten- oder laktosefrei zubereitet werden, manche benötigen kleinere Änderungen – wenden Sie sich bei Bedarf bitte an das Servicepersonal!

FEINE VERTEILER

Lantenhammer Edelbrände, Schliersee 42 % vol 2 cl € 7,80

diverse Schnäpse und Liköre 38 % vol 2 cl € 4,00

Frangelico Haselnusslikör 20 % vol 2 cl € 4,80

Linie Aquavit | Bay. Gebirgsenzian 41,5 % vol 2 cl € 4,80

Grappa riserva 40 % vol 2 cl € 6,50

Für Beilagenänderungen erlauben wir uns einen Aufpreis zu erheben.

GETRÄNKE

Graf Toerring-Seefeld® Biere vom Fass

Graf Toerring-Seefeld® Export Edeltrunk hell	0,5 L	€ 5,30
Huber Weisse Original hell Huber Weisse alkoholfrei	0,5 L	€ 5,30

Flaschenbier

Huber Weisse leicht Huber Weisse dunkel	0,5 L	€ 5,30
Dunkles Exportbier Premium	0,5 L	€ 5,30
Graf Ignaz Pils	0,33 L	€ 4,80
Hofbräuhaus Freising Premium Hell Alkoholfrei	0,5 L	€ 5,30
Jever Pils Alkoholfrei	0,5 L	€ 5,40

Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Quelle [spritzig sanft naturell]	0,25 L	€ 3,80
Gerolsteiner Gourmet [spritzig sanft naturell]	0,75 L	€ 8,50
Freisinger Mineralwasser spritzig	0,4 L	€ 4,60
Coca Cola ^[1, 9] , light ^[1, 3, 9, 11] , zero ^[1, 3, 9, 11, 12] , Fanta ^[1, 3] , Sprite	0,33 L	€ 4,20
Spezi ^[1, 3, 9]	0,4 L	€ 4,90
Saftschorlen [Apfel ^[3] , Orange]	0,4 L	€ 4,90
Fruchtschorlen / Nektar [Maracuja, Rhabarber, Johannisbeere]	0,4 L	€ 4,90

Warme Getränke

Haferl Kaffee	€ 4,60
Espresso	€ 3,30
Glas Tee Schwarz Grün Pfefferminz Rotbusch	€ 3,50
Haferl Cappuccino Latte macchiato Milchkaffee Heisse Schokolade	€ 4,80

Gesetzlich zugelassene Zusatzstoffe:

¹⁾ mit Farbstoff ³⁾ mit Antioxidationsmittel ⁹⁾ koffeinhaltig ¹⁰⁾ chininhaltig ¹¹⁾ mit Süßungsmittel ¹²⁾ enthält eine Phenylalaninquelle

SCHOPPENWEINE 0,25 LITER

WEIß	Franken	SILVANER, Qualitätswein trocken	€ 8,50
	Italien	PINOT GRIGIO "COL DEL SOLE" I.G.T., Venetien	€ 8,20
	Frankreich	CHARDONNAY "AIMERY" I.G.T., Limoux	€ 8,20
Rosé	Pfalz	DORNFELDER ROSÉ, Qualitätswein halbtrocken	€ 7,80
Rot	Österreich	BLAUER ZWIEGELT, Qualitätswein trocken	€ 7,80
	Italien	MONTEPULCIANO D'ABRUZZO, D.O.C.	€ 8,20
	Frankreich	CABERNET SAUVIGNON "AIMERY"	€ 8,20
		WEINSCHORLE WEIß ODER ROT, 0,5 LTR.	€ 7,90