

## UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN:

Donnerstag – Montag | 11:00 Uhr – 22:00 Uhr

Durchgehend warme Küche bis 21:00 Uhr

Dienstag-Mittwoch Ruhetag | an Feiertagen geöffnet



Beachten Sie auch unsere Tagestafeln!

### KLEINE SCHMANKERL

<b>Trio von O'batzem, Apfel-Griebenschmalz und Basilikumfrischkäse</b> <i>mit Körndlbaguette</i>	€ 12,50
<b>Knusprige Kartoffeltaschen</b> <i>mit Käsecremefüllung, Kräutersauerrahm und Salat</i>	€ 15,50
<b>Mozzarella-Kugeln mit Cherrytomaten</b> <i>auf einem Rukolabeet mit Balsamicoglace und Baguette</i>	€ 15,80
<b>Wakamé- Seealgensalat mit geröstetem Sesam und Sprossen,</b> <i>dazu kleiner Kürbisrösti mit gebratenem Kirschtomatenbouquet – vegan</i>	€ 16,50
<b>Rauchlachs auf einem knusprigen Reiberdatschi</b> <i>mit Dillsahneerrettich und Salatbouquet</i>	€ 17,50

### UNSERE SUPPEN – SERVIERT IN LÖWENKOPFTERRINEN

<b>Herzhafte Rinderkraftbrühe <u>natur</u> in der Löwenkopfterrine serviert</b> <b>wahlweise mit:</b> <i>feinen Pfannkuchen- und Gemüstreifen</i>	€ 5,00
<i>Leberknödel und Lauchzwiebeln</i>	€ 6,50
<b>Original Münchner Brezensusuppe</b> <i>mit Zwiebelschmelze</i>	€ 6,50
<b>Schwäbische Maultaschensuppe</b> <i>mit Gemüsejuliennes</i>	€ 7,50

### FRISCH VOM MARKT

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

**Bunte Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Paprikastreifen,  
Karotten- und Rettichrasperln, Radieserl**

<b>wahlweise mit:</b> <b>feinen Schinken- und Käsestreifen</b>	€ 16,80
<b>geräucherter PUTENBRUST und steirischem Kernöl</b>	€ 17,50
<b>gebratenen AUSTERNPILZEN, Zwiebeln und Kräutercroûtons – vegan</b>	€ 18,50
<b>KICHERERBSEN, Schafskäse, getrockneten Tomaten und Oliven – vegan möglich</b>	€ 18,80
Marktfrischer kleiner Beilagensalat	€ 6,50
Marktfrischer großer Salat in der Salatbowl	€ 11,50
Dazu auf Wunsch: <b>Portion Baguette</b>	€ 2,00

### FLAMMKUCHEN – KNUSPRIG FRISCH AUS DEM BACKOFEN

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

<b>Klassisch - „Elsässer Art“</b> <i>mit Speckwürfeln und Zwiebeln</i>	€ 14,80
<b>„Vegetarisch“</b> <i>mit Hirtenkäse und milden Peperoni</i>	€ 14,80

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

Für Beilagenänderungen erlauben wir uns einen Aufpreis zu erheben.

### FRÄNKISCH-BAYRISCH-DEFTIG-BEWÄHRT

	Portionsgröße:	klein	normal
<b>Kalbslüngerl „sauer“</b> <i>mit hausgemachtem Brezenknödel</i>		€ 11,84	€ 14,80
<b>Andechser Brez'nknödel in Zwiebel-Burgundersauce</b> <i>mit würzigem Romadur und Bergkäse überbacken</i>			€ 15,80
<b>Kalbsbriesmilzwurst gebacken oder natur gebraten</b> <i>mit Kartoffelsalat</i>			€ 16,50
<b>Hausgemachte Spanferkelsülze</b> <i>im Weckglas mit Zwiebel-Bratkartoffeln</i>			€ 16,50
<b>Seefelder Räuberpfänderl</b> [2 St. hausgemachte Fleischpflanzerl] <i>in Schwammerlrahm mit Speckwürfeln, Kräutern und Kässpätzle</i>		€ 13,20	€ 16,50
<b>1 Paar Original Fränkische Bratwürste</b> <i>vom Metzger Bausewein aus Prichsenstadt</i> <i>mit Weinsauerkraut oder mit hausgemachtem Kartoffelsalat</i>		€ 13,45	€ 16,80
dazu auf Wunsch: <b>Portion frisch geriebener Meerrettich</b>			€ 2,00
<b>Zwei Leberknödel auf Sauerkraut</b> <i>mit Specksauce und Kartoffelpüree</i>			€ 17,20
<b>„Unser Blutwurstg'röstl“</b> <i>mit feiner Leberwurst</i> <i>gebratenen Zwiebeln und gerösteten Knödeln auf Sauerkraut</i>			€ 18,50
<b>Duett von Allgäuer Maultasche und kleinem Fleischpflanzerl</b> <i>im Speckmantel mit Kartoffel-Rukolasalat</i>			€ 18,50

### VEGETARISCH & VEGAN

	Portionsgröße:	klein	normal
<b>Hausgemachte Gemüselasagne</b> <i>mit Tomatenragout und Reibkäse überbacken</i>			€ 15,80
<b>Fingernudeln (Schupfnudeln) in Kräuterbutter gebraten</b> <i>auf Weinsauerkraut</i>			€ 16,80
<b>Gefüllte Gemüse-Maultaschen abgebräunt</b> <i>mit Kartoffel-Rukolasalat</i>		€ 13,76	€ 17,20
<b>Abgeröstete Knödel – auch VEGAN möglich</b> <i>mit Zwiebeln, Blattspinat, Tomatenragout und Kräuter-Rührei</i>			€ 17,50
<b>Seefelder Spinatrahmspatzen</b> <i>mit Blattspinat und Champignons, mit Emmentaler Käse überbacken</i>		€ 14,24	€ 17,80
<b>Hausgemachte Crespelle (gefüllte Pfannkuchen) mit Ricotta, Kräutern</b> <i>und getrockneten Tomaten auf Zucchini-Paprika-Gemüse</i>			€ 17,80
<b>Kichererbsenpfanne mit Minze und geröstetem Quinoa</b> <i>– leichte Schärfe- dazu Basmatireis - VEGAN</i>		€ 14,80	€ 18,50
<b>„Mediterranes Ratatouille“ – auch VEGAN möglich</b> <i>Tomaten-Auberginen-Zucchini-Ragout auf Kartoffel-Kürbisröstis mit getrockneten Tomaten und Oliven, mit Schafskäse und Reibkäse gratiniert</i>			€ 18,80
<b>„Rote-Linsen-Dal“ - VEGAN</b> <i>mit Kichererbsen, Gemüse, Kokosmilch und Basmatireis</i>			€ 18,80
<b>Allgäuer Gemüse-Pilzpfanne</b> <i>mit frischem Gemüse,</i> <i>gebratenen Austernpilzen, Zwiebeln, Schupfnudeln und Reibkäse</i>			€ 19,80

Mehr Auswahl an Köstlichkeiten finden Sie auf der Rückseite! →

**UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN:**  
 Donnerstag – Montag | 11:00 Uhr – 22:00 Uhr  
 Durchgehend warme Küche bis 21:00 Uhr  
 Dienstag-Mittwoch Ruhetag | an Feiertagen geöffnet



Am Wochenende frisch gebratene Bauernmastenten

**UNSERE KLASSIKER**

	Portionsgröße:	
	klein	normal
<b>Ofenfrischer Schweinsbraten vom Strohschwein aus der Schulter</b> <i>mit kleinen Kartoffelknödeln mit Bröselbutter und Speckkrautsalat</i>	€ 14,24	€ 17,80
<b>Altbairischer Ochsenbraten vom Weideochsen</b> <i>mit Rahmschwammerl, hausgemachtem Semmelknödel und Blaukraut</i>	€ 16,40	€ 20,50
<b>Original fränkisches SCHWEINSCHÄUFERL vom Strohschwein</b> <i>frisch aus dem Rohr in Dunkelbiersauce mit kleinen Kartoffelknödeln und Bröselbutter, dazu Speckkrautsalat</i>		€ 22,80
<b>Zartes Lammhaxerl in Burgunder-Rosmarinsauce</b> <i>mit Zucchini-Paprika-Tomatengemüse und gebratenen Fingernudeln</i>		€ 23,80
<b>Schwäbischer Zwiebelrostbraten von der Angus-Hüfte – dünn geschnitten -</b> <i>in Burgundersauce mit geschmorten Zwiebeln und Käsespätzle im Pfanderl</i>		€ 24,80
<b>Bräustüberl's Filetpfanderl – 3 zarte Schweinefilets vom Grill</b> <i>mit Kräuterchampignons, Weintrauben und gerösteten Speckwürfeln, dazu Eierspätzle und Salat</i>	€ 19,84	€ 24,80
<b>2 kleine Wiener Schnitzel vom Kalb in Butter gebraten</b> <i>mit Zwiebel-Bratkartoffeln und Marktsalaten</i>	€ 20,64	€ 25,80
Dazu auf Wunsch: <b>Portion Wildpreiselbeeren</b>		€ 2,00
<b>Schweinefiletspitzen geschnetzelt in leichter Calvadossahne</b> <i>mit Apfelspalten und Austernpilzen, zweierlei Kartoffelrösti und Salat</i>	€ 21,20	€ 26,50
<b>„Duett vom Lamm“ – Lamm-Medaillons und Lamm-Kotelette vom Rost in Thymianjus</b> <i>auf Blattspinat mit Grilltomate, Kräuterbutter und Zwiebelbratkartoffeln</i>		€ 27,50
<b>Rumpsteak vom bayrischen Weiderind (240g) mit gestoßenem Pfeffer</b> <i>Grilltomate und hausgem. Bärlauchbutter, dazu Kartoffelkroketten und Marktsalat</i>		€ 29,80

**INS NETZ GEGANGEN**

	Portionsgröße:	
	klein	normal
<b>Matjes-Doppelfilet „Hausfrauen Art“ in Sauerrahm</b> <i>mit feinen Streifen von Äpfeln und Gurken, milden roten Zwiebeln und Salzkartoffeln</i>		€ 20,50
<b>Filet vom Fluss-Zander in Kräuterbutter gebraten</b> <i>mit Walnuss-Blattspinat und Schwenkkartoffeln</i>	€ 19,84	€ 24,80
<b>Ganze Scholle in Limonen-Kapernbutter gebraten</b> <i>dazu Petersilienkartoffeln und Saisonsalate</i>		€ 25,50
<b>Saiblingsfilet in Trauben-Mandel-Butter gebraten</b> <i>mit Kräuterkartoffeln und Salatteller</i>	€ 20,64	€ 25,80
<b>Doradenfilet in Limettenbutter gebraten</b> <i>auf mediterranem Ratatouillegemüse, dazu Rosmarinkartoffeln</i>		€ 26,80

Mehr Auswahl an Köstlichkeiten finden Sie auf der Rückseite! →

**BRAUER-BROTZEITEN**

<b>Würziger Romadur</b> <i>in Essig und Öl mariniert, mit Zwiebeln und Radieschen</i>	€ 10,50
<b>O'batzter im Weckglas</b> <i>mit Zwiebeln, Butter und Gewürzen angemachter Camembert</i>	€ 12,50
<b>Bayrischer Wurstsalat</b> <i>von Stangen-Regensburgern mit Zwiebeln und Essiggurke</i>	€ 12,80
<b>Ochsenmaulsalat</b> <i>in Essig und Öl mariniert mit Zwiebeln, Radieschen und Essiggurke</i>	€ 13,50
<b>Schinkenplatte von rohem, gekochtem und Putenschinken</b> <i>mit Essiggurken, Radieserl, Meerrettich und Butter</i>	€ 17,50

**Brot und Brezen werden extra berechnet:**

<b>Bauernbrot</b> von der Landbäckerei Zobel	Scheibe	€ 1,00
<b>Baguette</b> hell & dunkel	Portion	€ 2,00
<b>Ofenfrische Breze</b>	Stück	€ 2,00

**DARF'S NOCH WAS SÜSSES SEIN?**

<b>„Crema Catalana“</b>	€ 5,80
<b>Lauwarmer Schoko-Nuss-Gugelhupf</b> mit Schokosauce und Sahne	€ 8,50
<b>Dampfnudel</b> mit Vanillesauce	€ 8,80
<b>Ofenwarmer Apfelstrudel</b> mit Vanillerahmeis und Sahne	€ 9,20
<b>Luftige Bayrisch Creme</b> aus eigener Herstellung im Weckglas <i>mit Sauerkirschragout und Sahne</i>	€ 9,80
<b>3 Stück Apfelkücherl in Zimtzucker</b> <i>mit Walnuss-Eis und Sahne</i>	€ 9,80
<b>Duo von Blaubeer- und Marillenpalatschinken</b> <i>mit Zitroneneis und Schlagrahm</i>	€ 9,80
<b>Kleine Portion karamellisierter Kaiserschmarrn</b> <i>im Pfanderl serviert, dazu Apfelmus mit Mandelsahnehäubchen</i>	€ 11,50
<b>„Nußknacker“</b> <i>je 1 Kugel Vanille- Walnuß-, Schokoeis mit Schokosauce, Nüssen und Sahne</i>	€ 8,90
<b>„Schwedenbecher“</b> – 3 Kugeln Vanilleeis mit Apfelmus, Sahne und Eierlikör	€ 9,90
<b>Gemischtes Eis</b> <i>– 3 Kugeln zur Wahl: Vanille, Schokolade, Stracciatella, Erdbeer, Walnuss, Zitrone</i>	€ 6,60
<b>Eiskaffee   Eisschokolade</b> – mit 2 Kugeln Vanilleeis und Sahne	€ 7,80

Für Beilagenänderungen erlauben wir uns einen Aufpreis zu erheben.

Gluten- und laktosefreie Gerichte  
möglich. Sprechen Sie uns einfach an.