

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN:

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

Montag von 16:00 Uhr bis 22:00 Uhr

Durchgehend warme Küche bis 21:00 Uhr

Dienstag-Mittwoch Ruhetag | an Feiertagen geöffnet



Beachten Sie auch unsere Tagestafeln!

KLEINE SCHMANKERL

Trio von O'batztem, Apfel-Griebenschmalz und Basilikumfrischkäse <i>mit Körndlbaguette</i>	€ 12,50
Knusprige Kartoffeltaschen <i>mit Käsecremefüllung, Kräutersauerrahm und Salat</i>	€ 16,50
Wakamé- Seealgensalat mit geröstetem Sesam und Sprossen, <i>dazu kleiner Kürbiströsti mit gebratenem Kirschtomatenbouquet – vegan</i>	€ 16,50
Rauchlachs auf einem knusprigen Reiberdatschi <i>mit Dillsahnemeerrettich und Salatbouquet</i>	€ 17,50

UNSERE SUPPEN – SERVIERT IN LÖWENKOPFTERRINEN

Herzhafte Rinderkraftbrühe <u>natur</u> in der Löwenkopfterrine serviert wahlweise mit: <i>feinen Pfannkuchen- und Gemüsestreifen</i>	€ 5,00
<i>Leberknödel und Lauchzwiebeln</i>	€ 6,50
Original Münchner Brezensuppe <i>mit Zwiebelschmelze</i>	€ 6,50
Schwäbische Maultaschensuppe <i>mit Gemüsejuliennes</i>	€ 7,50
Hausgemachte Kürbissuppe <i>mit steirischem Kernöl und gerösteten Kürbiskernen</i>	€ 7,80

FRISCH VOM MARKT

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

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

wahlweise mit: geräucherter PUTENBRUST und steirischem Kernöl	€ 17,50
gebratenen AUSTERNPILZEN, Zwiebeln und Kräutercroûtons – vegan	€ 18,50
KICHERERBSEN, Schafskäse, getrockneten Tomaten und Oliven – vegan möglich	€ 18,80

Marktfrischer kleiner Beilagensalat	€ 6,50
Marktfrischer großer Salat in der Salatbowl	€ 11,50
Dazu auf Wunsch: Portion Baguette	€ 2,00

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>	€ 15,80
„Vegetarisch“ <i>mit Hirtenkäse und milden Peperoni</i>	€ 15,80

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
Kalbslüngerl „sauer“ <i>mit hausgemachtem Brezenknödel</i>		€ 12,16	€ 15,20
Andechser Brez'nknödel in Zwiebel-Burgundersauce <i>mit würzigem Romadur und Bergkäse überbacken</i>			€ 15,80
Seefelder Räuberpfänderl [2 St. hausgemachte Fleischpflanzerl] <i>in Schwammerlrahm mit Speckwürfeln, Kräutern und Kässpätzle</i>		€ 13,20	€ 16,50
1 Paar Original Fränkische Bratwürste <i>vom Metzger Bausewein aus Prichsenstadt</i> <i>mit Weinsauerkraut <u>oder</u> mit hausgemachtem Kartoffelsalat</i>		€ 13,45	€ 16,80

dazu auf Wunsch: **Portion frisch geriebener Meerrettich** € 2,00

Zwei Leberknödel auf Sauerkraut *mit Specksauce und Kartoffelpüree* € 17,20

„Unser Blutwurstg'röstl“ *mit feiner Leberwurst*
gebratenen Zwiebeln und gerösteten Knödeln auf Sauerkraut € 18,50

Duett von Allgäuer Maultasche und kleinem Fleischpflanzerl
im Speckmantel mit Kartoffel-Rukolasalat € 18,50

LAMM- UND WILDSPEZIALITÄTEN

Zartes Lammhaxerl in Burgunder-Rosmarinsauce
mit Zucchini-Paprika-Tomatengemüse und gebratenen Fingernudeln € 24,50

„Duett vom Lamm“
Lamm-Medaillons und Lamm-Kotelette vom Rost in Thymianjus
auf Blattspinat mit Grilltomate, Kräuterbutter und Zwiebelbratkartoffeln € 27,50

Geschmorte Wildhasenkeule in Haselnussrahmsauce
mit Butterspätzle und Apfelblaukraut € 25,80

Hirschkalbsbraten aus der Keule in Wacholderrahm
mit glacierten Maronen, gebratenen Serviettenknödeln und Apfelblaukraut € 28,50

dazu auf Wunsch: **Portion Wildpreiselbeeren** € 2,00

INS NETZ GEGANGEN

	Portionsgröße:	klein	normal
Filet vom Fluss-Zander in Kräuterbutter gebraten <i>mit Walnuss-Blattspinat und Schwenkkartoffeln</i>		€ 19,84	€ 24,80
Ganze Scholle in Limonen-Kapernbutter gebraten <i>dazu Petersilienkartoffeln und Saisonsalate</i>			€ 25,50
Saiblingsfilet in Trauben-Mandel-Butter gebraten <i>mit Kräuterkartoffeln und Salatteller</i>		€ 21,44	€ 26,80
Doradenfilet in Limettenbutter gebraten <i>auf mediterranem Ratatouillegemüse, dazu Rosmarinkartoffeln</i>			€ 26,80

Mehr Auswahl an Köstlichkeiten finden Sie auf der Rückseite! →

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN:

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

Montag von 16:00 Uhr bis 22:00 Uhr

Durchgehend warme Küche bis 21:00 Uhr

Dienstag-Mittwoch Ruhetag | an Feiertagen geöffnet

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



VEGETARISCH & VEGAN

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

UNSERE KLASSIKER

	Portionsgröße:	klein	normal
Ofenfrischer Schweinsbraten vom Strohschwein aus der Schulter mit kleinen Kartoffelknödeln mit Bröselbutter und Speckkrautsalat		€ 14,24	€ 17,80
Altbairischer Ochsenbraten vom Weideochsen mit Rahmschwammerl, hausgemachtem Semmelknödel und Blaukraut		€ 17,44	€ 21,80
Original fränkisches SCHÄUFERL vom Strohschwein frisch aus dem Rohr mit kleinen Kartoffelknödeln und Bröselbutter, dazu Speckkrautsalat			€ 22,80
¼ knusprig gebratene Bauernmastente mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödeln mit Bröselbutter			€ 23,80
Schwäbischer Zwiebelrostbraten von der Angus-Hüfte – dünn geschnitten - in Burgundersauce mit geschmorten Zwiebeln und Käsespätzle im Pfanderl			€ 24,80
Bräustüberl's Filetpfanderl – 3 zarte Schweinefilets vom Grill mit Kräuterchampignons, Weintrauben und gerösteten Speckwürfeln, dazu Eierspätzle und Salat		€ 19,84	€ 24,80
2 kleine Wiener Schnitzel vom Kalb in Butter gebraten mit Zwiebel-Bratkartoffeln und Marktsalaten		€ 20,64	€ 25,80
Dazu auf Wunsch: Portion Wildpreiselbeeren			€ 2,00

Mehr Auswahl an Köstlichkeiten finden Sie auf der Rückseite! →

UNSERE KLASSIKER

	Portionsgröße:	klein	normal
Schweinefiletspitzen geschnetzelt in leichter Calvadossahne mit Apfelspalten und Austernpilzen, zweierlei Kartoffelrösti und Salat		€ 21,20	€ 26,50
Rumpsteak vom bayrischen Weiderind (240g) mit gestoßenem Pfeffer Grilltomate und hausgem. Bärlauchbutter, dazu Kartoffelkroketten und Marktsalat			€ 30,80

DARF'S NOCH WAS SÜSSES SEIN?

Wir servieren Mövenpick-Eisorten

„Crema Catalana“			€ 6,50
Lauwarmer Schoko-Nuss-Gugelhupf mit Schokosauce und Sahne			€ 8,50
Dampfnudel mit Vanillesauce			€ 8,80
Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanillerahmeis und Sahne			€ 9,40
Luftige Bayrisch Creme aus eigener Herstellung im Weckglas mit Sauerkirschragout und Sahne			€ 9,80
3 Stück Apfelkücherl in Zimtzucker mit Walnuss-Eis und Sahne			€ 9,90
Duo von Blaubeer- und Marillenpalatschinken mit Zitroneneis und Schlagrahm			€ 9,90
Kleine Portion karamellierter Kaiserschmarrn im Pfanderl serviert, dazu Apfelmus mit Mandelsahnehäubchen			€ 11,50
„Nußknacker“ je 1 Kugel Vanille- Walnuß-, Schokoeis mit Schokosauce, Nüssen und Sahne			€ 9,50
„Schwedenbecher“ – 3 Kugeln Vanilleeis mit Apfelmus, Sahne und Eierlikör			€ 10,50
Gemischtes Eis – 3 Kugeln zur Wahl: Vanille, Schokolade, Stracciatella, Erdbeer, Walnuss, Zitronensorbet, Pfirsich-Johannisbeer			€ 7,20
Eiskaffee Eisschokolade – mit 2 Kugeln Vanilleeis und Sahne			€ 8,20

BRAUER-BROTZEITEN

Würziger Romadur in Essig und Öl mariniert, mit Zwiebeln und Radieschen			€ 10,50
O'batzter im Weckglas mit Zwiebeln, Butter und Gewürzen angemachter Camembert			€ 12,50
Bayrischer Wurstsalat von Stangen-Regensburgern mit Zwiebeln und Essiggurke			€ 12,80
Hausgemachte Spanferkelsülze im Weckglas mit Zwiebel-Bratkartoffeln			€ 16,50

Brot und Brezen werden extra berechnet:

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

Für Beilagenänderungen erlauben wir uns einen Aufpreis zu erheben.