

## UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN:

Freitag – Sonntag | 11:00 Uhr – 22:00 Uhr  
Montag & Donnerstag | 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'batzem, Apfel-Griebenschmalz und Basilikumfrischkäse mit Körndlbaguette	€ 12,50
Knusprige Kartoffeltaschen mit Käsecremefüllung, Kräutersauerrahm und Salat	€ 16,50
Rauchlachs auf einem knusprigen Reiberdatschi mit Dillsahneerrettich und Salatbouquet	€ 18,50

### UNSERE SUPPEN – SERVIERT IN LÖWENKOPFTERRINEN

Original Münchner Brezensuppe mit Zwiebelschmelze	€ 6,50
Pfannkuchensuppe mit feinen Gemüstreifen	€ 7,50
Schwäbische Maultaschensuppe mit Gemüsejulienne	€ 7,50
Leberknödelsuppe mit Zwiebellauch	€ 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	€ 18,50
KICHERERBSEN, Schafskäse, getrockneten Tomaten und Oliven- – <i>vegan möglich</i>	€ 18,80

#### Dazu auf Wunsch:

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

Marktfrischer kleiner Beilagensalat	€ 6,80
Marktfrischer großer Salat in der Salatbowl	€ 11,50

### FLAMMKUCHEN – KNUSPRIG FRISCH AUS DEM BACKOFEN

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

Klassisch - „Elsässer Art“ mit Speckwürfeln und Zwiebeln	€ 15,80
„Vegetarisch“ mit Hirtenkäse und milden Peperoni	€ 15,80

Mehr Auswahl an Köstlichkeiten finden Sie auf der Rückseite! →

### FRÄNKISCH-BAYRISCH-DEFTIG-BEWÄHRT

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

dazu auf Wunsch: <b>Portion frisch geriebener Meerrettich</b>	€ 2,00
<b>Zwei Leberknödel auf Sauerkraut mit Specksauce und Kartoffelpüree</b>	€ 17,20
<b>„Unser Blutwurstg'röstl“ mit feiner Leberwurst gebratenen Zwiebeln und gerösteten Knödeln auf Sauerkraut</b>	€ 18,50
<b>Duett von Allgäuer Maultasche und kleinem Fleischpflanzerl im Speckmantel mit Kartoffel-Rukolasalat</b>	€ 18,50

### UNSERE KLASSIKER

	Portionsgröße:	klein	normal
<b>Ofenfrischer Schweinsbraten vom Strohschwein aus der Schulter in würziger Natursauce, dazu kleine Kartoffelknödel mit Bröselbutter und Speckkrautsalat</b>		€ 14,80	€ 18,50
<b>Altbairischer Ochsenbraten vom Weideochsen mit Rahmschwammerl, hausgemachtem Semmelknödel und Apfelblaukraut</b>		€ 18,00	€ 22,50
<b>Original SCHWEINSSCHÄUFERL vom Strohschwein frisch vom Rohr mit kleinen Kartoffelknödeln und Bröselbutter, dazu Speckkrautsalat</b>			€ 22,80
<b>Zartes Lammhaxerl in Burgunder-Rosmarinsauce mit Zucchini-Paprika-Tomatengemüse und gebratenen Fingernudeln</b>		€ 24,90	
<b>Bräustüberl's Filetpfanderl – 3 zarte Schweinefilets vom Grill mit Kräutercampignons, Weintrauben und gerösteten Speckwürfeln, dazu Eierspätzle und Salat</b>		€ 20,64	€ 25,80
<b>2 kleine Wiener Schnitzel vom Kalb in Butter gebraten mit Zwiebel-Bratkartoffeln und Marktsalaten</b>		€ 21,20	€ 26,50
<b>Hirschkalbsbraten aus der Keule in Wacholderrahm mit glacierten Maronen, gebratenen Serviettenknödeln und Apfelblaukraut</b>			€ 29,50
Dazu auf Wunsch: <b>Portion Wildpreiselbeeren</b>			€ 2,00
<b>Schweinefiletspitzen geschnetzelt in leichter Calvadossahne mit Apfelspalten und Austernpilzen, zweierlei Kartoffelrösti und Salat</b>			€ 27,50
<b>Rumpsteak vom bayrischen Weiderind (240 g) mit gestoßenem Pfeffer Grilltomate und hausgemachter Bärlauchbutter, dazu Kartoffelkroketten und Marktsalat</b>			€ 30,80

## UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN:

Freitag – Sonntag | 11:00 Uhr – 22:00 Uhr  
Montag & Donnerstag | 16:00 Uhr bis 22:00 Uhr  
Durchgehend warme Küche bis 21:00 Uhr  
Dienstag-Mittwoch Ruhetag | an Feiertagen geöffnet



### INS NETZ GEGANGEN

	Portionsgröße:	
	klein	normal
<b>Filet vom Fluss-Zander in Kräuterbutter gebraten</b> <i>mit Walnuss-Blattspinat und Schreienkartoffeln</i>	€ 20,40	€ 25,50
<b>Doradenfilet in Limettenbutter gebraten</b> <i>auf mediterranem Ratatouillegemüse, dazu Rosmarinkartoffeln</i>		€ 26,80
<b>Saiblingsfilet in Trauben-Mandel-Butter gebraten</b> <i>mit Kräuterkartoffeln und Salatteller</i>	€ 22,00	€ 27,50

### VEGETARISCH & VEGAN

	Portionsgröße:	
	klein	normal
<b>Gefüllte Gemüse-Maultaschen abgebräunt mit Zwiebelschmelze</b> <i>dazu hausgemachter Kartoffel-Rukolasalat</i>	€ 13,76	€ 17,20
<b>Abgeröstete Knödel – <u>auch VEGAN möglich</u></b> <i>mit Zwiebeln, Blattspinat, Tomatenragout und Kräuter-Rührei</i>		€ 17,50
<b>Seefelders Spinatrahmspatzen</b> <i>mit Blattspinat und Champignons, mit Emmentaler Käse überbacken</i>	€ 14,80	€ 18,50
<b>Kichererbsenpfanne mit Minze und geröstetem Quinoa</b> <i>– leichte Schärfe – dazu Basmatireis – <u>VEGAN</u></i>	€ 14,80	€ 18,50
<b>„Mediterranes Ratatouille“ – <u>auch VEGAN möglich</u></b> <i>Tomaten-Auberginen-Zucchini-Ragout mit getrockneten Tomaten und Oliven, mit Schafskäse und Reibkäse gratiniert, dazu Kartoffel-Kürbisröstis,</i>		€ 19,50
<b>Allgäuer Gemüse-Pilzpfanne</b> <i>mit frischem Gemüse, gebratenen Austernpilzen, Zwiebeln, Schupfnudeln und Reibkäse</i>		€ 20,80

#### 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!

#### VORANZEIGE

Betriebsferien Dienstag, 25. Februar bis Donnerstag, 13. März 2025

### DARF'S NOCH WAS SÜSSES SEIN?

*Wir servieren Mövenpick-Eisorten*

<b>Lauwarmer Schoko-Nuss-Gugelhupf</b> <i>mit Schokosauce und Sahne</i>	€ 8,50
<b>Dampfnudel</b> <i>mit Vanillesauce</i>	€ 9,20
<b>Ofenwarmer Apfelstrudel</b> <i>mit Vanillerahmeis und Sahne</i>	€ 9,40
<b>Luftige Bayrisch Creme im Weckglas</b> <i>mit Sauerkirschrägout und Sahne</i>	€ 9,80
<b>3 Stück Apfelkücherl in Zimtzucker</b> <i>mit Walnuss-Eis und Sahne</i>	€ 9,90
<b>Duo von Blaubeer- und Marillenpalatschinken</b> <i>mit Zitroneneis und Schlagrahm</i>	€ 10,80
<b>Nußknacker Eisbecher</b> <i>je 1 Kugel Vanille- Walnuß-, Schokoeis mit Schokosauce, Nüssen und Sahne</i>	€ 9,50
<b>„Schwedenbecher“</b> <i>3 Kugeln Vanilleeis mit Apfelmus, Sahne und Eierlikör</i>	€ 10,50
<b>Gemischtes Eis</b> <i>3 Kugeln zur Wahl: Vanille, Schokolade, Stracciatella, Erdbeer, Walnuss, Zitronensorbet, Pfirsich-Johannisbeer</i>	€ 7,20
<b>Eiskaffee   Eisschokolade</b> <i>mit 2 Kugeln Vanilleeis und Sahne</i>	€ 8,20

### 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

#### Dazu auf Wunsch:

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