

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN:

Freitag – Sonntag: 10:00 Uhr – 22:00 Uhr | Küche bis 11:00 – 21:00 Uhr
Montag & Donnerstag: 15:00 – 22:00 Uhr | Küche bis 16:00 – 21:00 Uhr
Dienstag – Mittwoch Ruhetag | an Feiertagen geöffnet
Veranstaltungen auf Anfrage



Beachten Sie auch unsere Tagestafeln!

KLEINE SCHMANKERL

Trio von O'batztem, Apfel-Griebenschmalz und Basilikumfrischkäse <i>mit Körndlbaguette</i>	€ 13,50
Knusprige Kartoffeltaschen <i>mit Käsecremefüllung, Kräutersauerrahm und Salat</i>	€ 16,50
Wakamé- Seealgen-Gurkensalat mit geröstetem Sesam und Sprossen <i>dazu kleiner Kürbiströsti mit gebratenem Kirschtomatenbouquet – VEGAN</i>	€ 16,80
Rauchlachs auf einem knusprigen Reiberdatschi <i>mit Dillsahnemeerrettich und Salatbouquet</i>	€ 18,50

UNSERE SUPPEN – SERVIERT IN LÖWENKOPFTERRINEN

Original Münchner Brezensuppe <i>mit Zwiebelschmelze</i>	€ 6,50
Pfannkuchensuppe <i>mit feinen Gemüsestreifen</i>	€ 7,50
Schwäbische Maultaschensuppe <i>mit Gemüsejuliennes</i>	€ 7,50
Leberknödelsuppe <i>mit Zwiebellauch</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 <i>und steirischem Kernöl</i>	€ 17,50
gebratenen AUSTERNPILZEN , <i>Zwiebeln und Kräutercroûtons</i>	€ 18,50
KICHERERBSEN , <i>Schafskäse, getrockneten Tomaten und Oliven- – 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“ <i>mit Speckwürfeln und Zwiebeln</i>	€ 15,80
„Vegetarisch“ <i>mit Hirtenkäse und milden Peperoni</i>	€ 15,80

Mehr Auswahl an Köstlichkeiten finden Sie auf der Rückseite! →

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 Räuberpfanderl [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 oder mit hausgemachtem Kartoffelsalat</i>		€ 14,00	€ 17,50
dazu auf Wunsch: Portion frisch geriebener Meerrettich			€ 2,00
Zwei Leberknödel auf Sauerkraut <i>mit Specksauce und Kartoffelpüree</i>			€ 17,20
„Unser Blutwurstg'rösti“ <i>mit feiner Leberwurst</i> <i>gebratenen Zwiebeln und gerösteten Knödeln auf Sauerkraut</i>			€ 18,50
Duett von Allgäuer Maultasche und kleinem Fleischpflanzerl <i>im Speckmantel mit Kartoffel-Rukolasalat</i>			€ 18,50

LAMM- UND WILDSPEZIALITÄTEN

Zartes Lammhaxerl in Burgunder-Rosmarinsauce <i>mit Zucchini-Paprika-Tomatengemüse und gebratenen Fingernudeln</i>			€ 24,90
„Duett vom Lamm“ <i>Lamm-Medaillons und Lamm-Kotelette vom Rost in Thymianjus</i> <i>auf Blattspinat mit Grilltomate, Kräuterbutter und Zwiebelbratkartoffeln</i>			€ 28,80
Geschmorte Wildhasenkeule in Haselnussrahmsauce <i>mit Butterspätzle und Apfelblaukraut</i>			€ 26,80
Hirschkalbsbraten aus der Keule in Wacholderrahm <i>mit glacierten Maronen, gebratenen Serviettenknödeln und Apfelblaukraut</i>			€ 29,50
Dazu auf Wunsch: Portion Wildpreiselbeeren			€ 2,50

INS NETZ GEGANGEN

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

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

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN:

Freitag – Sonntag: 10:00 Uhr – 22:00 Uhr | Küche bis 11:00 – 21:00 Uhr
Montag & Donnerstag: 15:00 – 22:00 Uhr | Küche bis 16:00 – 21:00 Uhr
Dienstag – Mittwoch Ruhetag | an Feiertagen geöffnet
Veranstaltungen auf Anfrage



UNSERE KLASSIKER

	Portionsgröße:	klein	normal
Ofenfrischer Schweinsbraten vom Strohschwein aus der Schulter <i>in würziger Natursauce, dazu kleine Kartoffelknödel mit Bröselbutter und Speckkrautsalat</i>		€ 14,80	€ 18,50
Altbairischer Ochsenbraten vom Weideochsen <i>mit Rahmschwammerl, hausgemachtem Semmelknödel und Apfelblaukraut</i>		€ 18,00	€ 22,50
Original SCHWEINSSCHÄUFERL vom Strohschwein frisch vom Rohr <i>mit kleinen Kartoffelknödeln und Bröselbutter, dazu Speckkrautsalat</i>			€ 22,80
Knusprig gebratene Bauernmastente <i>mit Apfelblaukraut und kleinen Kartoffelknödeln & Bröselbutter</i>	^{1/4} Ente	€ 24,80	
	^{1/2} Ente	€ 32,80	
Schwäbischer Zwiebelrostbraten von der Angus-Hüfte – dünn geschnitten - <i>in Burgundersauce mit geschmorten Zwiebeln und Käsespätzle im Pfanderl</i>			€ 25,50
Bräustüberl's Filetpfanderl – 3 zarte Schweinefilets vom Grill <i>mit Kräuterchampignons, Weintrauben und gerösteten Speckwürfeln, dazu Eierspätzle und Salat</i>		€ 20,64	€ 25,80
2 kleine Wiener Schnitzel vom Kalb in Butter gebraten <i>mit Zwiebel-Bratkartoffeln und Marktsalaten</i>		€ 21,20	€ 26,50
Schweinefiletspitzen geschnetzelt in leichter Calvadossahne <i>mit Apfelspalten und Austernpilzen, zweierlei Kartoffelrösti und Salat</i>			€ 27,50
Rumpsteak vom bayrischen Weiderind (240 g) mit gestoßenem Pfeffer <i>Grilltomate und hausgemachter Bärlauchbutter, dazu Kartoffelkroketten und Marktsalat</i>			€ 30,80

VEGETARISCH & VEGAN

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

DARF'S NOCH WAS SÜSSES SEIN?

Wir servieren Mövenpick-Eissorten

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

Dazu auf Wunsch:

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

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!

Für Beilagenänderungen erlauben wir uns einen Aufpreis zu erheben.