

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN:

Donnerstag – Sonntag: 10:00 Uhr – 22:00 Uhr | Küche bis 11:00 – 21:00 Uhr

Montag: 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
Hausgemachte Spanferkelsülze <i>im Weckglas mit Zwiebel-Bratkartoffeln</i>	€ 16,80
Wakamé- Seealgen-Gurkensalat mit geröstetem Sesam und Sprossen <i>dazu kleiner Kürbiströsti mit gebratenem Kirschtomatenbouquet – VEGAN</i>	€ 17,50
Rauchlachs auf einem knusprigen Reiberdatschi <i>mit Dillsahnemeerrettich und Salatbouquet</i>	€ 18,50
Warmer Ziegenkäse mit Rosmarin, Waldhonig und Walnüssen <i>auf kleinem Salatbett, dazu Himbeerdressing und Baguette</i>	€ 19,50

UNSERE SUPPEN – SERVIERT IN LÖWENKOPFTERRINEN

Original Münchner Brezensuppe <i>mit Zwiebelschmelze</i>	€ 7,50
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:	
Streifen von geräucherter PUTENBRUST <i>und steirischem Kernöl</i>	€ 18,50
gebratenen AUSTERNPILZEN , <i>Zwiebeln und Kräutercroûtons</i>	€ 19,50
KICHERERBSEN , <i>Schafskäse, getrockneten Tomaten und Oliven- – vegan möglich</i>	€ 19,80

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	€ 7,50
Marktfrischer großer Salat in der Salatbowl	€ 12,50

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!

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>		€ 13,44	€ 16,80
Münchner Kalbsbriesmilzwurst gebraten oder natur gebraten <i>mit Kartoffel-Rukolasalat</i>			€ 17,50
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
Kutteln „provenzalische Art“ - <i>wie der Chef sie mag!</i> <i>mit Tomaten, Zwiebeln, weißen Bohnen, Kräutern und Knoblauch, dazu Salzkartoffeln</i>			€ 18,50
Duett von Allgäuer Maultasche und kleinem Fleischpflanzerl <i>im Speckmantel mit Kartoffel-Rukolasalat</i>			€ 18,50

VEGETARISCH & VEGAN

	Portionsgröße:	klein	normal
Hausgemachte Gemüselasagne <i>mit Tomatenragout und Reibkäse überbacken</i>			€ 16,50
Schupfnudeln in Kräuterbutter gebraten <i>auf Weinsauerkraut</i>			€ 16,80
Gefüllte Gemüse-Maultaschen abgebräunt <i>mit Zwiebelschmelze</i> <i>dazu hausgemachter Kartoffel-Rukolasalat</i>		€ 13,76	€ 17,20
Abgeröstete Knödel – auch VEGAN möglich <i>mit Zwiebeln, Blattspinat, Tomatenragout und Kräuter-Rührei</i>			€ 17,50
Hausgemachte Crespelle (gefüllte Pfannkuchen) <i>mit Ricotta, Kräutern</i> <i>und getrockneten Tomaten auf Zucchini-Paprika-Gemüse</i>			€ 18,50
Seefelder Spinatrahmspatzen <i>mit Blattspinat, Champignons und Reibkäse</i>		€ 14,80	€ 18,50
Kichererbsenpfanne mit Minze und geröstetem Quinoa <i>– leichte Schärfe – dazu Basmatireis – VEGAN</i>		€ 15,04	€ 18,80
„Rote-Linsen-Dal“ – VEGAN <i>mit Kichererbsen, Gemüse, Kokosmilch - leichte Schärfe - dazu Basmatireis</i>			€ 19,50
„Mediterranes Ratatouille“ – auch VEGAN möglich <i>Tomaten-Auberginen-Zucchini-Ragout mit getrockneten Tomaten und Oliven,</i> <i>mit Schafskäse und Reibkäse gratiniert, dazu Kartoffel-Kürbiströsti,</i>			€ 19,50
Allgäuer Gemüse-Pilzpfanne <i>mit frischem Gemüse,</i> <i>gebratenen Austernpilzen, Zwiebeln, Schupfnudeln und Reibkäse</i>			€ 20,80

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

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN:

Donnerstag – Sonntag: 10:00 Uhr – 22:00 Uhr | Küche bis 11:00 – 21:00 Uhr

Montag: 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
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

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 auf Blattspinat mit Grilltomate, Kräuterbutter und Zwiebelbratkartoffeln</i>			€ 28,80
Geschmorte Wildhasenkeule in Haselnussrahmsauce <i>mit Butterspätzle und Apfelblaukraut</i>			€ 26,80
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

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		€ 8,50
Große Dampfnudel mit Vanillesauce		€ 9,50
Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanillerahmeis und Sahne		€ 9,40
Luftige Bayrisch Creme im Weckglas mit Sauerkirschragout und Sahne		€ 9,80
3 Stück Apfelkücherl in Zimtzucker mit Walnusseis und Sahne		€ 10,50
Duo von Blaubeer- und Marillenpalatschinken <i>mit Zitroneneis und Schlagrahm</i>		€ 11,50
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>		€ 9,90
„Schwedenbecher“ <i>3 Kugeln Vanilleeis mit Apfelmus, Sahne und Eierlikör</i>		€ 10,90
Solo-Kugel Eis nach Wahl: <i>Vanille, Schokolade, Stracciatella, Erdbeer, Walnuss, Zitronensorbet, Mango-Joghurt</i>		€ 2,60
Gemischtes Eis - 3 Kugeln nach Wahl: <i>Vanille, Schokolade, Stracciatella, Erdbeer, Walnuss, Zitronensorbet, Mango-Joghurt</i>		€ 7,80
Eiskaffee Eisschokolade <i>mit 2 Kugeln Vanilleeis und Sahne</i>		€ 8,50

BRAUER-BROTZEITEN

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		€ 13,50
Fränkischer Ochsenmaulsalat mit roten Zwiebeln, Radieserln und Essiggurken		€ 15,80

Dazu auf Wunsch:

Bauernbrot von der Landbäckerei Zobel	Scheibe	€ 1,00
Baguette hell & dunkel	Portion	€ 2,00
Ofenfrische Breze	Stück	€ 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“ mit Speckwürfeln und Zwiebeln	€ 15,80
„Vegetarisch“ mit Hirtenkäse und milden Peperoni	€ 15,80

Für Beilagenänderungen erlauben wir uns einen Aufpreis zu erheben.