

## UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN:

Freitagtag – Sonntag: 10:00 Uhr – 22:00 Uhr | Küche 11:00 – 21:00 Uhr

Montag & Donnerstag: 15:00 – 22:00 Uhr

Dienstag – Mittwoch Ruhetag | an Feiertagen geöffnet

Veranstaltungen auf Anfrage



Beachten Sie auch unsere Tagestafeln!

### ZUM APERITIV

<b>Aperol Spritz</b> – Aperol, Prosecco, Soda, Orange	0,25 L	€ 8,50
<b>Hugo</b> – Holunderblütensirup, Prosecco, Soda, Limette, Minze	0,25 L	€ 8,50
<b>Campari Spritz</b> – Campari, Prosecco, Soda, Orange	0,25 L	€ 8,50
<b>Mirtillo Spritz</b> – Heidelbeerlikör, Bitter Lemon, Soda, Minze, Limette	0,25 L	€ 8,50

### KLEINE SCHMANKERL

<b>Trio von O'batztem, Apfel-Griebenschmalz und Basilikumfrischkäse</b> mit Körndlbaguette		€ 16,50
<b>Knusprige Kartoffeltaschen</b> mit Käsecremefüllung, Kräutersauerrahm und Salat		€ 17,50
<b>Rauchlachs auf einem knusprigen Reiberdatschi</b> mit Dillsahnemeerrettich und Salatbouquet		€ 18,50

### UNSERE SUPPEN – SERVIERT IN LÖWENKOPFTERRINEN

<b>Original Münchner Brezensuppe</b> mit Zwiebelschmelze		€ 7,50
<b>Pfannkuchensuppe</b> mit feinen Gemüsestreifen		€ 7,50
<b>Leberknödelsuppe</b> 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:

<b>Streifen von geräucherter PUTENBRUST</b> und steirischem Kernöl		€ 19,50
<b>gebratenen AUSTERNPILZEN</b> , Zwiebeln und Kräutercroûtons – <b>VEGAN</b>		€ 19,50
<b>KICHERERBSEN</b> , Schafskäse, getrockneten Tomaten und Oliven- – <b>VEGAN möglich</b>		€ 20,50
Marktfrischer kleiner Beilagensalat		€ 7,50
Marktfrischer großer Salat in der Salatbowl		€ 13,50

#### 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!

Mehr Auswahl an Köstlichkeiten finden Sie auf der Rückseite!

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

### FRÄNKISCH-BAYRISCH-DEFTIG-BEWÄHRT

	Portionsgröße:	klein	normal
<b>Kalbslüngerl „sauer“</b> mit hausgemachtem Brezenknödel		€ 12,16	€ 15,20
<b>Andechser Brez'nknödel in Zwiebel-Burgundersauce</b> mit würzigem Romadur und Bergkäse überbacken			€ 16,20
<b>Seefelder Räuberpfanderl</b> [2 St. hausgemachte Fleischpflanzerl] in Schwammerlrahm mit Speckwürfeln, Kräutern und Kässpätzle		€ 14,00	€ 17,50
<b>Zwei Leberknödel auf Sauerkraut</b> mit Specksauce und Kartoffelpüree			€ 17,50
<b>1 Paar Original Fränkische Bratwürste</b> vom Metzger Bausewein aus Prichsenstadt mit Weinsauerkraut <u>oder</u> mit hausgemachtem Kartoffelsalat		€ 14,24	€ 17,80
<b>„Unser Blutwurstg'röstl“</b> mit feiner Leberwurst gebratenen Zwiebeln und gerösteten Knödeln auf Sauerkraut			€ 18,80

### LAMMSPEZIALITÄTEN

<b>Zartes Lammhaxerl in Burgunder-Rosmarinsauce</b> mit Zucchini-Paprika-Tomatengemüse und gebratenen Fingernudeln		€ 26,50
<b>„Duett vom Lamm“</b> Lamm-Medaillons und Lamm-Kotelette vom Rost in Thymianjus auf Blattspinat mit Grilltomate, Kräuterbutter und Zwiebelbratkartoffeln		€ 29,50

### INS NETZ GEGANGEN

	Portionsgröße:	klein	normal
<b>Filet vom Fluss-Zander in Kräuterbutter gebraten</b> mit Walnuss-Blattspinat und Schwenkkartoffeln		€ 21,20	€ 26,50
<b>Doradenfilet in Limettenbutter gebraten</b> auf mediterranem Ratatouillegemüse, dazu Rosmarinkartoffeln			€ 26,80
<b>Saiblingsfilet in Trauben-Mandel-Butter gebraten</b> mit Kräuterkartoffeln und Salatteller		€ 22,80	€ 28,50

### VEGETARISCH & VEGAN

	Portionsgröße:	klein	normal
<b>Hausgemachte Gemüselasagne</b> mit Tomatenragout und Reibkäse überbacken			€ 17,50
<b>Schupfnudeln in Kräuterbutter gebraten</b> auf Weinsauerkraut			€ 17,80
<b>Gemüse-Maultaschen mit Zwiebelschmelze</b> und Kartoffel-Rukolasalat		€ 14,24	€ 17,80
<b>Abgeröstete Knödel</b> – <u>auch VEGAN möglich</u> mit Zwiebeln, Blattspinat, Tomatenragout und Kräuter-Rührei			€ 18,50
<b>Spinatrahmspatzen</b> mit Blattspinat, Champignons und Reibkäse		€ 14,80	€ 18,50
<b>Kichererbsenpfanne</b> – leichte Schärfe – dazu Basmatireis – <b>VEGAN</b>		€ 15,60	€ 19,50
<b>„Rote-Linsen-Dal“</b> – <b>VEGAN</b> mit Kichererbsen, Gemüse, Kokosmilch - leichte Schärfe - dazu Basmatireis			€ 19,50

## UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN:

Freitagtag – Sonntag: 10:00 Uhr – 22:00 Uhr | Küche 11:00 – 21:00 Uhr

Montag & Donnerstag: 15:00 – 22:00 Uhr

Dienstag – Mittwoch Ruhetag | an Feiertagen geöffnet

Veranstaltungen auf Anfrage



### UNSERE KLASSIKER

	Portionsgröße:	klein	normal
<b>Ofenfrischer Schweinsbraten vom Strohschwein aus der Schulter</b> <i>in würziger Natursauce, dazu kleine Kartoffelknödel mit Bröselbutter und Speckkrautsalat</i>		€ 15,04	€ 18,80
<b>Altbairischer Ochsenbraten vom Weideochsen</b> <i>mit Rahmschwammerl, hausgemachtem Semmelknödel und Apfelblaukraut</i>		€ 19,60	€ 24,80
<b>Original SCHWEINSSCHÄUFERL vom Strohschwein frisch vom Rohr</b> <i>mit kleinen Kartoffelknödeln und Bröselbutter, dazu Speckkrautsalat</i>			€ 24,50
<b>Schwäbischer Zwiebelrostbraten von der Angus-Hüfte – dünn geschnitten –</b> <i>in Burgundersauce mit geschmorten Zwiebeln und Käsespätzle im Pfanderl</i>			€ 25,80
<b>Bräustüberl's Filetpfanderl – 3 zarte Schweinefilets vom Grill</b> <i>mit Kräuterchampignons, Weintrauben und gerösteten Speckwürfeln, dazu Eierspätzle und Salat</i>		€ 20,64	€ 25,80
<b>2 kleine Wiener Schnitzel vom Kalb in Butter gebraten</b> <i>mit Zwiebel-Bratkartoffeln und Marktsalaten</i>		€ 21,44	€ 26,80
Dazu auf Wunsch: <b>Portion Wildpreiselbeeren</b>			€ 2,50
<b>Rumpsteak vom bayrischen Weiderind (240 g) mit gestoßenem Pfeffer</b> <i>Grilltomate und hausgemachter Bärlauchbutter, dazu Kartoffelkroketten und Marktsalat</i>			€ 31,50

### DARF'S NOCH WAS SÜSSES SEIN?

*Wir servieren Mövenpick-Eissorten - alle Sorten sind glutenfrei*

<b>„Crema Catalana“</b> gebrannte Vanillecreme mit karamelisiertem Zucker	€ 7,80
<b>Lauwarmer Schoko-Nuss-Gugelhupf</b> mit Schokosauce und Sahne	€ 8,80
<b>Große Dampfnudel</b> mit Vanillesauce	€ 9,50
<b>Ofenwarmer Apfelstrudel</b> mit Vanillerahmeis und Sahne	€ 9,80
<b>Luftige Bayrisch Creme im Weckglas</b> mit Sauerkirschragout und Sahne	€ 9,80
<b>3 Stück Apfelkücherl in Zimtzucker</b> mit Walnusseis und Sahne	€ 11,50
<b>Duo von Blaubeer- und Marillenpalatschinken</b> mit Zitroneneis und Schlagrahm	€ 11,80
<b>Kleine Portion karamellierter Kaiserschmarrn</b> <i>im Pfanderl serviert, dazu Apfelmus mit Mandelsahnehäubchen</i>	€ 12,90
<b>Nußknacker Eisbecher</b> <i>je 1 Kugel Vanille- Walnuß-, Schokoeis mit Schokosauce, Nüssen und Sahne</i>	€ 9,90
<b>„Schwedenbecher“</b> - 3 Kugeln Vanilleeis mit Apfelmus, Sahne und Eierlikör	€ 10,90
<b>Solo-Kugel Eis nach Wahl:</b> <i>Vanille, Schokolade, Stracciatella, Erdbeer, Walnuss, Zitronensorbet, Mango-Joghurt</i>	€ 2,60
<b>Gemischtes Eis - 3 Kugeln nach Wahl:</b> <i>Vanille, Schokolade, Stracciatella, Erdbeer, Walnuss, Zitronensorbet, Mango-Joghurt</i>	€ 7,80
<b>Eiskaffee   Eisschokolade</b> mit 2 Kugeln Vanilleeis und Sahne	€ 8,50

### BRAUER-BROTZEITEN

<b>Würziger Romadur</b> in Essig und Öl mariniert, mit Zwiebeln und Radieschen	€ 11,50
<b>O'batzter</b> im Weckglas mit Zwiebeln, Butter und Gewürzen angemachter Camembert	€ 13,50
<b>Bayrischer Wurstsalat</b> von Stangen-Regensburgern mit Zwiebeln und Essiggurke	€ 14,50

#### Dazu auf Wunsch:

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

### UNSERE SCHOPPENWEINE 0,25 LITER

<b>WEIß Pfalz</b>	<b>RIESLING DEIDESHEIMER NONNENSTÜCK</b> <i>Qualitätswein trocken</i>	€ 7,50
<i>Franken</i>	<b>SCHWAN SILVANER</b> , Qualitätswein trocken	€ 8,50
<i>Franken</i>	<b>SCHWAN BACCHUS HALBTROCKEN</b> , Qualitätswein	€ 8,20
<i>Österreich</i>	<b>GRÜNER VELTLINER</b> , Qualitätswein trocken	€ 7,80
<i>Italien</i>	<b>PINOT GRIGIO "COL DEL SOLE" I.G.T</b> , Venetien	€ 8,20
<i>Frankreich</i>	<b>CHARDONNAY "AIMERY"</b> , I.G.T. -, Limoux	€ 8,20
<b>Rosé Pfalz</b>	<b>DORNFELDER ROSÉ</b> , Qualitätswein halbtrocken	€ 7,80
<b>Rot Österreich</b>	<b>BLAUER ZWEIGELT</b> , Qualitätswein trocken	€ 7,80
<i>Italien</i>	<b>MONTEPULCIANO D'ABRUZZO</b> , D.O.C.	€ 8,20
<i>Italien</i>	<b>PRIMITIVO, PUGLIA</b> , I.G.P.	€ 8,70
	<b>WEINSCHORLE WEIß ODER ROT</b> ,   0,5 LTR.	€ 7,90

### FEINE VERTEILER

<b>Lantenhammer Edelbrände aus dem Hause, Schliersee</b>	42 % vol	2 cl	€ 7,80
<b>diverse Schnäpse und Liköre</b>	38 % vol	2 cl	€ 4,00
<b>Frangelico Haselnusslikör</b>	20 % vol	2 cl	€ 4,80
<b>Linie Aquavit   Bay. Gebirgsenzian</b>	41,5 % vol	2 cl	€ 4,80
<b>Grappa riserva</b>	40 % vol	2 cl	€ 6,50

*Für Beilagenänderungen erlauben wir uns einen Aufpreis zu erheben.*