

Ehrliches Handwerk - Regionalität

Absolute Frische und beste Zutaten spielen in meiner Küche eine große Rolle.
Lassen Sie sich von meinen Kreationen aus der heimischen Küche verwöhnen.
Bitte beachten Sie, dass es bei erhöhtem Gästeaufkommen zu Wartezeiten kommen kann.

Suppen

	Kleine/große Portion
Bärlauchsuppe GL	5.50 / 7.90
Spargelcremesuppe GL	5.50 / 7.90
Herzhafte kräftige Rinderbrühe mit aromatischem Wurzelgemüse, verfeinert mit frisch gehacktem Schnittlauch und mit Speckknödel ACGL oder mit Kasknödel ACGL oder mit Frittaten ACGL	5.50 / 7.90

Besondere Schmankerl, auch vegetarisch

Bärlauchknödel , Fetakäse, Spargelragout ACG	15.30
Bärlauchnudeln , Romana-Salat mit Ceasar-Dressing ACGOD	16.80
Schlutzkrapfen (Spargel, Kartoffel, Topfen), brauner Butter und gehobeltem Bergkäse ACG	16.80
Käserahmspätzle mit Röstzwiebeln ACGL	17.50
Fränkische Bratwürstel mit Sauerkraut, Röstkartoffeln MLO	14.90
Zweierlei Bratensülzchen mit roten Zwiebeln, Essiggurke, Ei und Röstkartoffeln LMOC	15.80
Rindfleischsalat mit Paprika, gekochtem Ei, roten Zwiebeln, Wildkräutersalat CLMO	16.80
Leberkäs gebraten mit Spiegelei, Brot CLM	12.80
Bayerischer Wurstsalat mit Brot CLMO	11.80
Schweizer Wurstsalat mit Brot CLMO	13.80
Obatzda mit roten Zwiebeln, Brot	7.80
Bierburger - rauchige, süße, herzhaft Aromen, kräftige bierige Note durch Kellerbier Mönchshof (Rindfleisch, Kellerbier, marinierten Wildkräutersalat, karamellisierte Ananas, würzige Zwiebelringe, Spiegelei, Speck, Chilisauce, Bergkäse, Brioche Bun), serviert mit Pomes frites ACLMO	16.80

Salate

Wirtshaus-Salat (Blattsalate, Tomaten, Gurken, Paprika, Sprossen, gehobeltem Bergkäse) CLMO	9.50
Wirtshaus-Salat mit Spargel , Mango-Streifen, Sesamöl CLMO	17.50
Wirtshaus-Salat mit Thunfisch-Carpaccio , Ei, roten Zwiebeln CDLMO	19.80
Wirtshaus-Salat mit gebackenen Camembert ACGLMO	15.80
Wirtshaus-Salat mit Ziegenkäse im Weißbrot-Kürbismantel, Spargelbutter ACGLMO	16.80

Wirtshausgerichte

Wiener Schnitzel in Butterschmalz gebraten, Spargel, Sauce Hollandaise ACGOM	27.80
	Kleine Portion 24.40
Zwiebelrostbraten (geschmorte Ochsenbrust), Rotweinreduktion, Kartoffelstampf ALMO	24.80
Wolperdingerpfanderl (Fleischpflanzerl, Schweinelendensteak, Brezenknödel, Rahmschwammerl) CAGMO	19.90
Kulinarische Schnitzelreise (ab 4 Personen)	p.P. 22.20
Chilischnitzel, feuriges Paprikaschnitzel, 2erlei Cordon Bleu, Wirtshaus-Schnitzel, Schnitzel Wiener Art mit Kartoffelsalat, Pommes Frites, Bratkartoffeln, Preiselbeeren, Pfefferjus, Rahmschwammerl ACGLMO	

Bitte beachten Sie auch unsere aktuellen Tagesangebote auf den Tafeln

Heimische Süßwasserfische aus der Fischzucht Birnbaum von Freitag bis Sonntag – siehe Tafeln

Zum süßen Abschluss

Hausgemachter Kaiserschmarrn** <u>wahlweise auch ohne Rum-Rosinen*</u> ACG	13.80
Nutella-Palatschinken 2 St. ACG	8.80
Eis-Palatschinken mit Schokosauce und Gin-Orangensauce 2 St. ACGO	11.80
Affogato al caffè (1 Kugel Vanilleeis mit Espresso) CG	3.80
Steirer Eis (cremig Vanilleeis mit Kürbiskernöl) CG	7.80
Vanilleeis, 1 Kugel CG	1.50

Auflistung der Allergene: A: Gluten haltiges Getreide, B: Krebstiere, C: Eier, D: Fisch, E: Erdnüsse, G: Milch, F: Sojabohnen, H: Schalentiere, L: Sellerie, M: Senf, N: Sesamsamen, R: Weichtiere, O: Schwefeldioxid und Sulphite, Kreuzkontaminationen können trotz großer Sorgfalt nicht ausgeschlossen werden

**bei hohem Gästeaufkommen mind. ca. 30 Minuten Wartezeit, *mit Alkohol - Preise in Euro