



## SUPPEN

**Pfannkuchensuppe 4,90 €**

Rinderbrühe

**Tagessuppe (vegetarisch) 5,50 €**

mit Einlage

**Leberspätzlesuppe 5,50 €**

Rinderbrühe

**Maultaschensuppe 4,90 €**

Rinderbrühe / Gemüsefüllung

## VORSPEISEN / ZWISCHENGERICHTE

**Knuspergarnelen 9,50 €**

Paprikasalsa / Kräuterquark

**geräucherter Lachs 9,90 €**

Kartoffelrösti / Blattsalate / Sahnemeerrettich

**Ziegenkäse 7,90 €**

Blattsalat / karamellierte Walnüsse / Sesamvinaigrette

## SALATE

**Kleiner Salat vom Buffet 3,90 €**

verschiedene hausgemachte Salate / Essig-Öl-Dressing / Cocktaildressing / Hausdressing

**Salat mit Putenstreifen 16,90 €**

Blattsalate / Tomate / Gurke / Karotte / Kartoffelsalat / Dressing

**Salat mit Pilzen (vegetarisch) 16,90 €**

Blattsalate / Tomate / Gurke / Karotte / Kartoffelsalat / Dressing

**Salat mit Nüssen (Vegetarisch) 16,90 €**

Blattsalate / Tomate / Gurke / Karotte / Kartoffelsalat / Dressing

Jede Umbestellung kostet 1,- €

Bei Allergien oder sonstigen Unverträglichkeiten verlangen Sie bitte unsere mit Allergenen gekennzeichnete separate Karte.



## HAUPTGÄNGE

### SCHWEIN

#### Schweineschnitzel „Wiener Art“ 14,90 €

Pommes frites / Preiselbeeren

#### Oberviechtacher Schnitzel 15,90 €

Meerrettich / süßer Senf / Pommes frites

#### Winzersteak 16,90 € (15 min Bearbeitungszeit)

Schweineschnitzel / würzige Panade / Wedges / Salatbouquet

#### Medaillons vom Schweinefilet 17,90 €

Bunte Nudeln / Pfefferrahmsoße

Weinempfehlung von Sommelier Markus Ruhland

¼ | 2023 Weißburgunder | trocken / 5,20 €

Weißwein / Weingut Spiess

### RIND

#### Zwiebelrostbraten vom heimischen Rind 26,50 € (20min Bearbeitungszeit)

Butterspätzle / Bratensoße / Röstzwiebel

#### Rumpsteak vom heimischen Rind 26,90 € (20min Bearbeitungszeit)

Pommes frites / Gemüse vom Grill / Kräuterbutter

#### Bayrischer Burger 15,90 € (nur Mittwoch)

Laugensemmel / Zwiebelmarmelade / hgm. Burgersoße / Tomate / Blattsalat / Essiggurke

Pommes frites - alternativ Wedges (1,50 € Aufpreis)

#### Rinderschmorbraten 16,90 €

Serviettenknödel / Blaukraut / Bratensoße

Weinempfehlung von Sommelier Markus Ruhland

¼ | 2022 Spätburgunder | trocken / 9,50 €

Rotwein / Weingut Neuberger

### GEFLÜGEL

#### „Oberviechtacher Goldhendl“ 15,90 €

Backhendl / Kürbis-Brezen-Panade / Kartoffelsalat / Kräuterquark

#### Putenschnitzel in Cornflakes - Kruste 16,90 €

bunte Nudeln / Curryrahmsoße

#### Mango Hähnchen Curry 17,90 €

Reis / verschiedenes Gemüse / Currysoße

Weinempfehlung von Sommelier Markus Ruhland

¼ | 2022 Riesling vom roten Schiefer / 9,90 €

Weißwein / trocken / Rebenhof Johannes Schmitz

Jede Umbestellung kostet 1,- €

Bei Allergien oder sonstigen Unverträglichkeiten verlangen Sie bitte unsere mit Allergenen gekennzeichnete separate Karte.



## FISCH

**Lachsnudeln 17,90 €**

bunte Nudeln / Hummersoße

**Lachsfilet 19,90 €**

Basmati-Reis / Gemüse vom Grill / Hummersoße

**gebackene Scholle 14,50 €**

Kartoffelsalat / Kräuterquark

**gebratenes Zanderfilet 18,20 €**

breite Bandnudeln / Gemüse / Kräutersoße

Weinempfehlung von Sommelier Markus Ruhland

¼ | 2023 Riesling Erbacher Michelmark / 6,20 €

Weißwein / trocken / Weingut Nikolai

## VEGETARISCH

**Überbackene Tortellini 14,20 €**

Tomaten - Sahnesoße

**Gelbes Gemüse Curry 16,20 € (vegan)**

Reis / verschiedenes Gemüse / Curryrahmssoße

**Gebackener Camembert 14,50 €**

Heumilchkäse / Salat / Toast / Preiselbeeren

**Käsespätzle 14,90 €**

Röstzwiebeln

Weinempfehlung von Sommelier Markus Ruhland

¼ | 2023 Pinot Grigio DOC I trocken / 13,50 €

Weißwein / Weingut Alois Lageder

Jede Umbestellung kostet 1,- €

Bei Allergien oder sonstigen Unverträglichkeiten verlangen Sie bitte unsere mit Allergenen gekennzeichnete separate Karte.



## DESSERT

### Apfelkücherl 9,20 €

Apfelringe im Bierteig / Zimtzucker / Vanilleeis / Eingelegte Früchte

### Dunkles Schokoladenmousse 5,90 €

Mousse au Chocolat / Sahne / Eingelegte Früchte

### Crème brûlée 8,50 €

Brauner Zucker / Früchte der Saison / Kugel Eis nach Wahl

## Dr. Eisenbarth Pralinen

Hausgemachte Pralinen von Familie Stumreiter (Kolmsteiner Hof)

100 g 8,50 € (gemischt)

100 g 8,50 € (mit Eisenbarth-Elixier)

## EIS

### Schokokuss 6,90 €

Schokoladeneis / Stracciatellaeis / Schokosoße / Sahne

### Eierlikörbecher 6,90 €

Vanilleeis / Eierlikör / Sahne

### Früchtebecher 6,90 €

Vanille / Erdbeereis / Früchte der Saison / Sahne

### Nussbecher 6,90 €

Schokoladeneis / Haselnuss / Karamellsoße / Nüsse / Sahne

### Bananensplitt 6,90 €

Schokoladeneis / Vanilleeis / Schokosoße / Bananen / Sahne

### Eisschokolade 5,90 €

Schokolade / Vanilleeis / Sahne

### Eiskaffee 5,90 €

Kaffee / Vanilleeis / Sahne

### Affogato 4,50 €

Espresso / Vanilleeis

Jede Umbestellung kostet 1,- €

Bei Allergien oder sonstigen Unverträglichkeiten verlangen Sie bitte unsere mit Allergenen gekennzeichnete separate Karte.