

Wochenkarte ab dem 20. Juni 2022

„Der Blaue“^{1,2}
Sommerlicher Spritz mit Wodka, Zitrone und Blue Curacao

0,2l

6,50€

Tomatencremesuppe mit Basilikum und Croutons ^{13a,18,20}	4,30€
Vitello Tonnato, serviert mit Weißbrot ^{13a,16,18,20,22}	8,70€
Couscous-Paprika-Pflanzerl auf Tomatensoße ²⁰ <i>vegan</i>	10,90€
Holzfüllersteak vom Schweinenacken mit Schmelzzwiebeln und Bratkartoffeln ¹⁸	14,00€
*Medaillons vom Schweinefilet in Pfefferrahmsauce, dazu Mandelbrokkoli und Kartoffelgratin ^{18,19a,20}	19,60€
Tellersalz mit Bratkartoffeln ^{10,18,20,22}	7,90€
*Hähnchengeschnetzeltes in Currysoße mit Reis ^{18,20}	12,50€
*Kalbsrahmgulasch mit Spätzle ^{13a,15,18}	14,30€
*Gebackenes Kabeljaufilet mit Remouladensoße und Kartoffel-Gurken-Salat ^{2,10,16,18,20,22}	16,80€
*Rehragout mit Semmelknödel ^{13a,15,18,20}	14,00€
*Saurer Längerkamm vom Lamm mit Semmelknödel ^{13,15,18,20}	7,80€
Extra Beilagensalat ^{20,22}	3,00€
Schokoladen-Pfefferminz-Parfait mit Erdbeerragout ^{11,18,19a}	6,20€
Palatschinken gefüllt mit Vanilleeis, dazu Schokoladensoße und Sahne ^{13a,15,18,19a}	5,90€

Unsere Klassiker

Leberknödelsuppe <small>13a,15,18,20</small>	4,10€
* „Salat Cesar“ mit gegrillten Putenbruststreifen, Parmesan und Pinienkernen in leichtem Knoblauchdressing, dazu Weißbrot <small>13a,18,20,22</small>	14,20€
* „Fitnessteller“ Blattsalate mit Obstgarnitur und Putensteak mit Kräuterbutter, dazu Weißbrot <small>13a,18,20,22</small>	14,50€
* Griechischer Bauernsalat mit bunter Gemüsemischung, Oliven und Hirtenkäse, dazu Weißbrot <small>13a,10,18,20,22</small>	11,50€
* Gemüserösti auf Ratatouille <small>20</small> <i>vegan</i>	11,90€
* Käsespätzle mit Röstzwiebeln <small>13a,18,20</small>	11,10€
* Schnitzel Wiener Art mit Pommes frites oder Bratkartoffeln <small>5,13a,15,20</small>	14,40€
* Jägerschnitzel mit Schwammerlsoße, Spätzle <small>13a,15,18,20,22</small>	16,10€
Cordon bleu gefüllt mit Serranoschinken und Brie an großem Salatteller <small>2,13a,15,18,20,22</small>	18,50€
Zwei Fleischpflanzerl mit Spiegelei und Bratkartoffeln <small>13a,15,18,20</small>	10,70€
Bierbrat'l vom Wammerl mit Kartoffelknödel und Bayrisch Kraut <small>2,18,20</small>	13,00€
* Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites oder Bratkartoffeln <small>5,13a,15,20,22</small>	18,80€
* Geschmorte Ochsenbackerl mit Semmelknödel und Karottengemüse <small>13a,15,18,20</small>	17,30€
Zwiebelrostbraten von der Lende mit Bratkartoffeln <small>13a,18,20,22</small>	22,90€
Rinderlendensteak mit Kräuterbutter und Pommes frites <small>5,18,20,22</small>	22,90€
Rehrostbraten mit Egerlingen, Gemüse und Kartoffelgratin <small>18,20</small>	19,80€
Lammfleischpflanzerl mit Ziegenkäsekruste und Bratkartoffeln <small>13a,15,18,20,22</small>	12,10€
Zanderfilet auf mediterranem Gemüse, dazu Rosmarinkartoffeln <small>16,18,20</small>	20,00€
Extra Beilagensalat <small>20,22</small>	3,00€

Für die Kleinen (Kinder bis einschließlich 12 Jahre) ...

Kinderschnitzel vom Schwein mit Pommes frites <small>5,13a,15,18</small>	8,20€
Kleines Putenschnitzel mit Rahmsauce und Spätzle <small>13a,15,18,20</small>	8,20€
Portion Pommes frites <small>5</small>	3,20€
Spätzle mit Soße (Bratensauce, Rahmsauce, Schwammerlsauce) <small>13a,15,18,20</small>	4,00€
Semmel- oder Kartoffelknödel mit Soße (Bratensauce, Rahmsauce, Schwammerlsauce) <small>13a,15,18,20</small>	4,00€

Diese Gerichte sind für ausschließlich Kinder gedacht.

*Viele Gerichte der Tageskarte sind auch als kleine Portion erhältlich.
Achten Sie auf das *-Symbol vor dem Gericht.*

*Alle Brotzeiten können wir Ihnen
an Sonn- und Feiertagen
erst ab 14 Uhr anbieten.*

Brotzeiten...

Bayrischer Wurstsalat mit Zwiebeln, Essiggurken und Bauernbrot <small>2,10,13a+b,20,22</small>	7,70€
Schweizer Wurstsalat mit Käse, Zwiebeln, Essiggurken und Bauernbrot <small>2,10,13a+b,15,20,22</small>	8,20€
Kaltes gebratenes Wammerl mit frisch geriebenem Meerrettich, Essiggurke, Butter und Bauernbrot <small>2,13a+b,18,22</small>	7,00€
Portion hausgemachter Obatzda mit Zwiebeln und Bauernbrot <small>13a+b,18,20,22</small>	7,40€
Abgebräunter Leberkäse mit Spiegelei und Bratkartoffeln <small>2,10,15</small>	7,90€
Portion extra Brot (Bauernbrot, Vollkornbrot, Weißbrot) <small>13a,13b</small>	0,80€

Und hinterher...

Crème brûlée garniert mit frischen Früchten <small>13a,15,18,19a</small>	6,50€
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne <small>13a,15,18,19a</small>	6,00€
Kaiserschmarrn mit Mandeln, Rumrosinen und Apfelmus <small>3,5,13a,15,18,19a</small> <i>Ein echter hausgemachter Kaiserschmarrn erfordert viel Zeit und Aufmerksamkeit vom Koch. Daher können wir Ihnen dieses Gericht zu Stoßzeiten eventuell nicht anbieten. Bitte fragen Sie bei Ihrer Servicekraft nach!</i>	8,50€
Stück Kuchen/Torte (Auswahl aus der Vitrine) <small>13a,15,18,19a+b</small>	3,90€
Kugel Eis <small>1,15,17,18,19a+b+c</small> (je nach Sorte) (Schoko, Vanille, Erdbeere, Walnuss, Haselnuss, Zitrone vegan)	1,10€
Gemischtes Eis (drei Kugeln) <small>1,15,17,18,19a+b+c</small>	3,30€
Portion Sahne <small>18</small>	0,40€
Bananensplit <small>1,15,18,19a</small>	5,20€
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne <small>1,15,18</small> (mit Alkohol)	5,20€
Nussbecher <small>1,15,17,18,19</small> (mit Alkohol)	5,20€
Amarenabecher <small>1,5,15,18</small> (mit Alkohol)	5,20€

Biere....

Augustiner Hell ^{13c}	0,3l	2,90€
	0,5l	3,90€
Augustiner Dunkel ^{13c}	0,3l	2,90€
	0,5l	3,90€
Augustiner Pils ^{13c}	0,33l	3,50€
Augustiner Weizen hell ^{13a+c}	0,5l	3,90€
Müllerbräu Weizen hell ^{13a+c}	0,3l	2,90€
	0,5l	3,90€
Müllerbräu Weizen dunkel ^{13a+c}	0,5l	3,90€
Müllerbräu Weizen leicht ^{13a+c}	0,5l	3,90€
Weihenstephan Weizen alkoholfrei ^{13a+c}	0,5l	3,80€
Weihenstephan Helles alkoholfrei ^{13c}	0,5l	3,70€
Radler hell oder dunkel ^{3,13c}	0,3l	2,90€
	0,5l	3,90€
Russ ^{3,13a+c}	0,3l	2,90€
	0,5l	3,90€
Colaweizen ^{1,11,13a+c}	0,5l	4,00€
Goashalbe (mit Kirschlikör) ^{1,11,13c}	0,5l	5,90€

Unsere Auswahl an offenen Weinen und Flaschenweinen entnehmen Sie bitte unserer separaten Weinkarte.

Alkoholfreies

Tafelwasser spritzig oder still (auch in der Karaffe erhältlich)	0,25l	2,10€
	0,5l	2,90€
Adelholzener Mineralwasser naturell oder spritzig	0,75l	5,10€
Fruchtsaft ₃ Apfel, Orange, Kirsche, Johannisbeere, Rhabarber	0,25l	2,50€
	0,5l	4,00€
Saftschorle still oder spritzig ₃	0,25l	2,30€
	0,5l	3,50€
Capri Silber Zitronenlimonade ₃	0,25l	2,10€
	0,5l	3,30€
Capri Gold Orangenlimonade _{1,3}	0,25l	2,10€
	0,5l	3,30€
Original Spezi Cola-Orange _{1,8,11}	0,25l	2,30€
	0,5l	3,50€
Coca-Cola _{1,11}	0,33l	3,00€
Coca-Cola zero _{1,8,11}	0,33l	3,00€

*Heißgetränke, Aperitifs und einen guten Tropfen für hinterher finden Sie
in unserer Spirituosenkarte*

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen und Kenntlichmachung von allergenen Zutaten

Es ist gesetzlich vorgeschrieben, bestimmte Zusatzstoffe auch in Speisen- und Getränkearten kenntlich zu machen. Um eine umfassende Information auch bei lose verkaufter Ware zu gewährleisten, wird eine Kennzeichnung von Allergenen ebenfalls empfohlen.

Sollten Sie sich bei bestimmten Gerichten unsicher sein sprechen Sie uns bitte an, wir beraten Sie gerne!

1	mit Farbstoff
2	mit Konservierungsstoff
3	mit Antioxidationsmittel
4	mit Geschmacksverstärker
5	geschwefelt
6	geschwärzt
7	gewachst
8	mit Süßungsmittel(n)
9	kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken
10	mit Phosphat
11	koffeinhaltig
12	chininhaltig
	glutenhaltiges Getreide
13a	Weizen
13b	Roggen
13c	Gerste
13d	Hafer
14	Krebstiere und -erzeugnisse
15	Eier und Eierzeugnisse
16	Fisch und Fischerzeugnisse
17	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
18	Milch und Milcherzeugnisse
	Schalenfrüchte
19a	Mandeln
19b	Haselnüsse
19c	Walnüsse
19d	Pecannüsse
19e	Cashewnüsse
19f	Pistazien
19g	Paranüsse
19h	Macadamianüsse
20	Sellerie und Sellerieerzeugnisse
21	Sesamsamen
22	Lupine
23	Weichtiere

Gerichte mit * erhalten Sie auch als kleinere Portion für einen Abschlag von 2,-€.