Vorspeise

Burrata an Tomaten - Ruccolasalat
mit hausgemachtem Basilikumpesto V € 14,90

Suppen

Hausgemachte klare Rindsuppe mit Frittaten € 5,60

Cremige Kürbis- Kokossuppe
mit hausgemachten Croûtons und Sesam V € 6,00

Frische knackige Salate

kleine grüne/ gemischte Salatschüssel V € 5,90

Große grüne/ gemischte Salatschüssel V € 9,90

Knackig frischer Blattsalat
mit gebackenen Putenfiletstreifen € 16,50

Traditionelle Schnitzerl

Original Wiener Schnitzel vom Kalb (4xAT)
in der Pfanne in Butterschmalz gebacken mit Petersilienkartoffeln
und Preiselbeeren € 27,80

Schnitzel von Pute/Schwein (4xAT)
in der Pfanne in Butterschmalz gebacken mit Petersilienkartoffeln
oder Pommes frites € 21,80/20,80

„Bauernschnitzerl“
in der Pfanne in Butterschmalz gebackenes Schweinsschnitzerl (4xAT)
mit Käse-, Speck- und Zwiebelfülle dazu Pommes Frites € 21,80

Unser KultiWirte-Schmankerl

Hausgemachte Spinatknödel
mit geschmolzenen Tomaten und Fetakäse € 16,90

Backhendel (ausgelöst)
mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren € 22,90

Bayrischer Hof Lieblingspfandl“
Rinderfilet, Schweinefilet und Putenfilet
an feiner Pfefferrahmsauce mit frischem Gemüse
und Potatoes Wedges € 26,00

Souptember

Wiener Tellerfleisch
vom Österreichischen Tafelspitz mit Nudeln und Gemüse € 23,00

Vegane Miso- Ramen V
mit Shitakepilzen € 16,00

Traditionelle Minestrone V
mit Parmesan € 14,00

Buchweizennudeln
mit sautierten Rinderfiletspitzen und Shitakepilzen € 21,00

dazu ein frisch Gezapftes

Zipfer **– Pils**

Budweiser **– Lager**

Paulaner ***– naturtrübes Weißbier***

Paulaner ***– alkoholfreies Weißbier in der Flasche***

Paulaner ***-- dunkles Weißbier in der Flasche***

STEAKS vom Österreichischen Rind

…"Steaks genau nach meinem Geschmack"…

- …Gebratenes Filetsteak vom ausgezeichneten „Österreichischen Rind"
  (4 x AT – geboren, aufgewachsen, geschlachtet und verarbeitet in Österreich!)

Small	200 g Steak*	€ 36,80
Medium	270 g Steak*	€ 38,80
Large	350 g Steak*	€ 43,90

**Fleisch Rohgewicht (in der Küche vor dem Garen – ohne Bratverlust)*

rare, medium-rare, medium
(oder well done - bis zu 30-45 min Garzeit)

- mit Sauce nach Wahl

  Pfeffersauce, Kräuterbutter oder Barbecue Sauce

- … Beilage nach Wahl

Pommes frites/ Kartoffelspalten (Potatoes Wedges) / Kartoffeln Blattsalat mit Hausdressing oder kl. gemischte Salatschüssel	€ 5,90
Frisches Marktgemüse	€ 6,00
Gebratene Riesengarnele pro Stk.	€ 6,50
Frisches Spiegelei	€ 2,50

Bitte beachten Sie, dass all unsere Speisen frisch zubereitet werden und je nach gewünschter Garzeit Ihres Steaks dies einige Zeit dauern kann. Herzlichen Dank für Ihr Verständnis

Zur „Jausn“

Würstel

1 Paar Frankfurter Würstel mit Kren, Senf und Gebäck	€ 7,80
1 Paar Debreziner Würstel mit Kren, Senf und Gebäck	€ 7,80
3 Stk. Weißwürstel mit süßem Senf und Laugenbreze	€ 7,80

Herzhafte Speckjause

verschiedene herzhafte Speck fein garniert mit Essiggurken und Pfefferoni inklusive 2 Stück Gebäck	€ 17,50

Klassischer Schweizer Wurstsalat

fein garniert mit einem Freilandei	€ 14,90

Hausgemachter Liptauer

mit Laugenbrezn und Garnitur	V	€ 9,20

Gebäck / Hausbrot	€ 2,50

für die Kleinsten

(ausschließlich für Kinder bis 18 Jahre :-)

Kleine Kinder-Frittatensuppe		€ 3,50
Kinder-Schnitzel vom Schwein / Pute mit Pommes frites & kleiner Überraschung		€ 9,90/ € 10,90
Handgemachte Pasta mit Tomatensauce	V	€ 10,00
Herzhaftes Butter-Käsebrot	V	€ 5,00

Süße Versuchung V

Geeiste Schokoladensüppchen mit Panna cotta € 9,00

Halbflüssiger Schokoladenkuchen
mit Vanilleeis € 9,00

Frische hausgemachte Palatschinken V

je 1 Stück € 3,00 2 Stück € 6,00 3 Stück € 9,00

- mit hausgemachter Marillenmarmelade
- mit hausgemachter Zwetschkenmarmelade
- mit hausgemachter Kirschmarmelade
- mit Preiselbeermarmelade
- mit herzhaftem Nutella

Eisspezialitäten V

Traditionelle Eispalatschinke nach „Art des Hauses“ € 9,00

„Kürbis-Crash“ *„mit Schuss aus der Region“*
Vanilleeis übergossen mit Lehner’s Weißkirchner Kürbiskernlikör
und Schlagobershaube € 8,80

Eiskaffee fein garniert mit Obershaube € 8,80

Eiskakao fein garniert mit Obershaube € 8,80

Allergeninformation gemäß Codex. Empfehlung
Gerne geben wir die Allergene gemäß § 2 durch unsere geschulten Mitarbeiter und unseren Küchenchef an unsere Gäste weiter. – Bitte fragen sie danach.

Vegetarische Gerichte = V

Nespresso - Kaffee

Kleiner Brauner	€ 3,50
Espresso	€ 3,50
Doppelter Espresso	€ 5,00
Verlängerter	€ 4,00
Großer Brauner	€ 5,00
Melange	€ 4,30
Cappuccino	€ 4,50
Café Latte	€ 4,80
Latte macchiato	€ 4,50

Offene Premium Tees in der Tasse

Frischer Pfefferminzetee	
Frischer Schwarzer Tee	
Frischer Chinesischer Grüntee	
Frischer Kräutertee	
Frischer Früchtetee	
Frischer Kamillentee	€ 4,90

Zum Dessert empfehlen wir Ihnen einen Digestiv von unserem Wagen!

Unsere Mitarbeiter fahren gerne zu Ihnen.