

Vorspeise

<u>Burrata an Tomaten - Ruccolasalat</u> mit hausgemachtem Basilikumpesto	V	€ 14,90
<u>knackiger Gemüsesalat</u> an Limettenvinaigrette und gebratenen Calamari		€ 17,90

Suppen

<u>Hausgemachte klare Rindsuppe</u> mit Frittaten		€ 5,60
<u>Kräuterschaumsuppe</u> mit hausgemachten Croûtons	V	€ 6,00

Frische knackige Salate

<u>kleine grüne/ gemischte Salatschüssel</u>	V	€ 5,90
<u>Große grüne/ gemischte Salatschüssel</u>	V	€ 9,90
Knackig frischer Blattsalat mit <u>gebackenen Putenfiletstreifen</u>		€ 16,50
Knackig frischer Blattsalat mit <u>sautierten Riesengarnelen</u>		€ 22,00





Traditionelle Schnitzerl

Original Wiener Schnitzel vom Kalb (4xAT)

in der Pfanne in Butterschmalz gebacken mit Petersilienkartoffeln
und Preiselbeeren

€ 25,80

Schnitzel von Pute/Schwein (4xAT)

in der Pfanne in Butterschmalz gebacken mit Petersilienkartoffeln
oder Pommes frites

€ 19,80/18,80

„Bauernschnitzerl“

in der Pfanne in Butterschmalz gebackenes Schweinsschnitzerl (4xAT)
mit Käse-, Speck- und Zwiebelfülle dazu Pommes Frites

€ 19,80

Unser KultiWirte-Schmankerl



Backhendl (ausgelöst)

mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren

€ 22,90

Handgemachte Pasta

in Krustentiersauce mit gebratenen Calamari

€ 22,90

Bayrischer Hof Lieblingspfandl“

Rinderfilet, Schweinefilet und Putenfilet
an feiner Pfefferrahmsauce mit frischem Gemüse
und Potatoes Wedges

€ 26,00

Steak- und Salatwochen

Marinierte Salatherzen

mit Parmesandressing und gebratenen Garnelen € 16,90

Kalbsrückensteak

an Einkorn Risotto mit frischem Marktgemüse und Madeirajus € 34,90

Surf and Turf

200 g Rinderfilet an Kartoffel- Zwiebelgratin mit Buttergemüse € 41,00

Klassischer Schweizer Wurstsalat

fein garniert mit einem Freilandeier € 14,90

Vegetarischer Genuss

Handgemachte Pasta

an frischem hausgemachtem Basilikum Pesto mit Parmesan v € 15,90

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	€ 5,90
Blattsalat mit Hausdressing oder kl. gemischte Salatschüssel	
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 Essigurken und Pfefferoni inklusive 2 Stück Gebäck	€ 17,50
--	---------

Klassischer hausgemachter „Obazda“

mit Laugenbrezn und Garnitur	V	€ 9,90
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
--	-----------------

<u>Handgemachte Pasta</u> mit Tomatensauce	V	€ 10,00
--	---	---------

<u>Herzhaftes Butter-Käsebro</u> t	V	€ 5,00
------------------------------------	---	--------

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

Süße Versuchung V

<u>Creme Catalana</u> mit marinierten Erdbeeren	€ 9,00
<u>Halbflüssiger Schokoladenkuchen</u> mit Vanilleeis und frischen Erdbeeren	€ 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

<u>Traditionelle Eispalatschinke</u> nach „Art des Hauses“	€ 9,00
<u>„Kürbis-Crash“</u> <i>„mit Schuss aus der Region“</i> Vanilleeis übergossen mit Lehner's Weißkirchner Kürbiskernlikör und Schlagobershaube	€ 8,80
<u>Eiskaffee</u> fein garniert mit Obershaube	€ 8,80
<u>Eiskakao</u> fein garniert mit Obershaube	€ 8,80

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.