

Hauptgerichte

<i>Frische Champignons in Rahmsoße mit Breznknödel</i>	<i>13,50</i>
<i>Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln</i>	<i>12,50</i>
<i>Schweinebraten aus der Schulter mit Kruste in Dunkelbiersoße mit Kartoffelknödel^{1,2} und Speck^{4,5}-Krautsalat</i>	<i>14,90</i>
<i>Schweineschnitzel „Wiener Art“ aus der Butterpfanne mit Pommes frites und Wildpreiselbeeren</i>	<i>15,90</i>
<i>Frische hausgeräucherte Forelle mit Kartoffel-Gurken-Salat und Kren</i>	<i>21,90</i>
<i>Braten vom bayrischen Weidelandochsen in Rotweinssoße mit Breznknödel und Speckbohnen</i>	<i>20,90</i>
<i>Port· Kalbshaxe „ausgelöst“ mit Pilzrahmsoße, Breznknödel und gemischtem Gemüse</i>	<i>20,90</i>
<i>Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Käsespätzle, Speckbohnen^{4,5} und Röstzwiebeln</i>	<i>24,90</i>

Schnitzel, Schweinebraten, Weidelandochse sind auch als kleinere Portion möglich. - abzüglich 2,50 €

Desserts

<i>Hausgemachte Apfelkücherl mit Vanilleeis und frischen Früchten</i>	<i>8,90</i>
<i>Hausgemachte Creme Brûlée mit frischen Früchten</i>	<i>8,50</i>
<i>Walnusseis mit Eierlikör und Sahne</i>	<i>8,50</i>
<i>Vanilleeis mit Schokosoße und Sahne</i>	<i>7,50</i>

Allergene: glutenhaltiges Getreide, Krebstiere; Eier, Fisch, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Laktose, Schalenfrüchte z.B. Nüsse, Sellerie; Senf, Sesam, Schwefeldioxid, Sulfite, Lupinen und Weichtiere sind prinzipiell in all unsere Speisen enthalten. Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben, sprechen Sie uns bitte direkt an. Wir bedanken uns für ihr Verständnis
1 Konservierungsstoff, 2 Antioxidationsmittel, 3 Süßstoff, 4 mit Nitrat, 5 mit Nitritpökelsalz