

SUPPEN

PFANNKUCHENSUPPE 5 €

Gemüwestreifen | Rinderbrühe

KÜRBIS-KOKOS-SUPPE (VEGAN) 6 €

vom Hokkaidokürbis | geröstete Kürbiskerne | Bio-Kürbiskernöl

wahlweise dazu: Putenspieß und Röst-Baguette mit frischem Rosmarin +4.5 €

REGIONALES

GEGRILLTER BIO-CAMEMBERT 12.5 €

Oberpfälzer Biokäserei Wohlfahrt | gratiniert mit Honig aus der Region | geröstete Walnüsse | selbstgemachtes Preiselbeerkompott | Salat | Röst-Baguette mit frischem Rosmarin

MOUSSE VON DER HEIMISCHEN RÄUCHERFORELLE - HAUSGEMACHT 9.5 €

Fischzucht Fam. Eiber, Schiltmühle | karamellierte Honigäpfel | Salat | Roggenbaguette

G' MISCHE BROTZEIT 11 €

Bugl-Käse vom Biomilchhof Berl | Obatzda | Südtiroler Speck | kalter Braten | Essiggurke | Kren | Roggenbaguette

KLASSIKER

SCHNITZEL WIENER ART 11.5 €

selbstgemachter Kartoffel-Gurkensalat

MÜNCHNER SCHNITZEL 14.5 €

Meerrettich | süßer Senf | Bratkartoffeln | Beilagensalat

CORDON BLEU 15.5 €

Schinken^{*6,7} | Käse | Pommes frites | Beilagensalat

CURRYWURST ^{*1,5,6,7} 8 €

Pommes frites

RINDERGULASCH 14 €

selbstgemachte Erdäpfelkrapfen | Wurzelgemüse

KÄSESPÄTZLE 9.5 €

hausgemachte Röstzwiebel | Beilagensalat

GRÖSTE KNÖDL 9.5 €

Südtiroler Speck | Zwiebeln | Ei | frische Petersilie

BRATEN

48 Stunden mariniert - die Soßen werden selbst angesetzt, wir verwenden keine Geschmacksverstärker, Konservierungs- und Zusatzstoffe!

SCHWEINEBRATEN 10 €

vom Hals | Altbierjus | zweierlei Knödel | Sauerkraut

RINDERSCHMORBRATEN 14.5 €

Spätzle | Beilagensalat

FISCH

LACHSFORELLENFILET 17.5 €

selbstgemachte Kartoffel Gnocchi | Gartenkräuterpesto | glasierte Karotten

GEFÜLLTE OFENKARTOFFEL

mit Butter und Käse

CHICKEN - OFI 9.5 €

Coleslaw | mariniertes Pulled Chicken vom Freilandhendl | Gartenkoriander | selbstgemachtes Mangochutney

GEMÜSE - OFI 8.5 €

Mais | Gemüse | selbstgemachte BBQ-Soße | frische Gartenkräuter

COUSCOUS - OFI (VEGAN) 9.5 €

(mit Olivenöl statt Butter und Käse)

Couscous | Gurken | Karotten | Paprika | Rucola | Sojajoghurt | frische Gartenkräuter

G´SUND & GUAD

SALAT BOWL MIT PUTE 11.5 €

gegrillte Putenbruststreifen | herbstliche Salate | Gurke | Karotte | Rotkohl | selbstgemachtes Mangochutney | geröstete Kürbiskerne | frische Gartenkräuter | Roggenbaguette

SALAT BOWL VEGAN 11.5 €

selbstgemachte Falafel | herbstliche Salate | Karotte | Rotkohl | Mais | Paprika | selbstgemachtes Mangochutney | frische Gartenkräuter

TAGLIATELLE ARRABIATA 10 €

leicht scharf | Parmesanspäne

SELBSTGEMACHTE KARTOFFEL GNOCCHI 10.5 €

Gartenkräuterpesto | geröstete Walnüsse | Parmesanspäne

PUTENCURRY 13.5 €

leicht scharf | gegrillte Putenbrust | Gemüse | Gartenkoriander | Kokosmilch | Zitronengras | Kaffirblätter | Basmatireis

GEMÜSECURRY (VEGAN) 12.5 €

leicht scharf | Gemüse | Gartenkoriander | Kokosmilch | Zitronengras | Kaffirblätter | Basmatireis

KLEINER SALAT 4.5 €

Essig | Öl

BROTKORB ROGGENBAGUETTE 2 €

mit Natursauerteig - nach eigener Rezeptur

KLEINES RÖST-BAGUETTE 2.5 €

Olivenöl | frischer Rosmarin

STEAKS

ZWIEBELROSTBRATEN Cut 200g 21 €
Käsespätzle | hausgemachte Röstzwiebeln

RUMPSTEAK Cut 200g 22,50€
Kartoffelwedges | selbstgemachte BBQ-Soße | frische Gartenkräuterbutter | Maldonsalzflocken | Tellicherry-Pfeffer

RINDERFILET Cut 190g 23,50 € Cut 250g 29,50€
Kartoffelgratin | Pfeffer-Cognac-Soße | Saisongemüse | Maldonsalzflocken | Tellicherry-Pfeffer

BURGER

Brötchen vom regionalen Bäcker nach eigener Rezeptur gebacken


WAWI - BURGER 10 €
Angus-Rinderhacksteak | Salat | karamellierte Rotweinzwiebeln | Speck | selbstgemachte Burger-Mayo und BBQ Sauce

WAWI - CHEESEBURGER 10,5 €
Angus-Rinderhacksteak | Salat | karamellierte Rotweinzwiebeln | Speck | Cheddar¹ | selbstgemachte Burger-Mayo und BBQ Sauce

PULLED PORK BURGER 10,5 €
Coleslaw | Tomate | Rucola | karamellierte Rotweinzwiebeln | selbstgemachte Burger-Mayo

SMOKED BEEF BURGER 11 €
in Pfefferkruste | Salat | Essiggurke | Senf | karamellierte Rotweinzwiebeln | Cheddar¹ | selbstgemachte Burger-Mayo

HALLOUMI BURGER  11 €
Grillkäse | Salat | Garten-Zucchini | Paprika | Rucola | selbstgemachtes Mangochutney

GEMÜSE BURGER (VEGAN)  10 €
hausgemachte Falafel | Salat | Tomate | Essiggurke | selbstgemachtes Mangochutney | BBQ Sauce

Beilagen

Pommes frites 3 €

Steakpommes 3 €

Curly Fries 4 €

Gurken Salat mit Dill, Koriander, Chili 3,50 €

Coleslaw 3,50 €

KINDER

ZWEIERLEI KNÖDL mit Bratensoße 4 €

BUTTERSPÄTZLE mit Bratensoße 4,5 €

PORTION POMMES FRITES 4,5 €

CHICKEN NUGGETS mit Pommes frites 6,5 €

Bitte beachten Sie: Umbestellungen werden aufgrund des zusätzlichen Aufwands in der Küche mit einem 1 € Aufpreis berechnet.
Bei Fragen zu den Allergenen fragen Sie bitte unseren Service.

SÜSSES

KAISERSCHMARRN 7.5 €

Apfelmus | Puderzucker

APFELKÜCHERL 6.5 €

Apfelringe im Bierteig | Zimtzucker | Vanilleeis^{*1}

OFENFRISCHES SCHOKOKÜCHLEIN 6.5 €

selbstgemachtes Mangosorbet | Schokostreusel | Minzgel

SELBSTGEMACHTES ERDBEERSORBET 6.5 €

Sauerrahmeis | Pistazienstreusel | selbst eingelegtes Erdbeerkompott

EINGELEGTE HEIDELBEEREN 6.5 €

selbstgemachtes Sauerrahmeis | Haselnusseis | Amarettinistreusel

SELBSTGEMACHTES EIS & SORBET je 2.5 €

Haselnuss

Sauerrahm

Erdbeersorbet 

Mangosorbet 

UNSERE AKTIONEN

JEDEN DONNERSTAG AB 18 UHR:


Zwirl-Essen

JEDEN FREITAG AB 18 UHR:


Ripperl-Essen

*1 Farbstoff / *5 Geschmacksverstärker / *6 Konservierungsstoff / *7 Phosphat


SUPPEN & BROTZEIT

PFANNKUCHENSUPPE Gemüsestreifen / Rinderbrühe	5
KÜRBIS-KOKOS-SUPPE (VEGAN)  vom Hokkaidokürbis geröstete Kürbiskerne Bio-Kürbiskernöl	6
wahlweise dazu: Putenspieß und Röst-Baguette mit frischem Rosmarin +4.5 €	
G'MISCHTE BROTZEIT	11
Bugl-Käse vom Biomilchhof Berl Obatzda Südtiroler Speck kalter Braten Essiggurke Kren Roggenbaguette	


KLASSIKER

SCHNITZEL WIENER ART selbstgemachter Kartoffel-Gurkensalat	11.5
CURRYWURST ^{*1,5,6,7} Pommes frites	8
KÄSESPÄTZLE  hausgemachte Röstzwiebel Beilagensalat	9.5

GEFÜLLTE OFENKARTOFFEL mit Butter und Käse

CHICKEN - OFI	9.5
Coleslaw mariniertes Pulled Chicken vom Freilandhendl Gartenkoriander selbstgemachtes Mangochutney	
GEMÜSE - OFI 	8.5
Mais Gemüse selbstgemachte BBQ-Soße frische Gartenkräuter	


G'SUND & GUAD

SALAT BOWL MIT PUTE	11.5
gegrillte Putenbruststreifen herbstliche Salate Gurke Karotte Rotkohl selbstgemachtes Mangochutney geröstete Kürbiskerne frische Gartenkräuter Roggenbaguette	
SALAT BOWL VEGAN 	11.5
selbstgemachte Falafel herbstliche Salate Karotte Rotkohl Mais Paprika selbstgemachtes Mangochutney frische Gartenkräuter	
KLEINER SALAT	4.5
Essig Öl	
BROTKORB ROGGENBAGUETTE mit Natursauerteig - nach eigener Rezeptur	2
KLEINES RÖST-BAGUETTE Olivenöl frischer Rosmarin	2.5

KINDER

ZWEIERLEI KNÖDL mit Bratensoße	4
BUTTERS PÄTZLE mit Bratensoße	4.5
PORTION POMMES FRITES	4.5
CHICKEN NUGGETS mit Pommes frites	6.5

SÜSSES

KAISERSCHMARRN Apfelmus Puderzucker	7.5
APFELKÜCHERL Apfelringe im Bierteig Zimtzucker Vanilleeis ^{*1}	6.5
OFENFRISCHES SCHOKOKÜCHLEIN selbstgemachtes Mangosorbet Schokostreusel Minzgel	6.5
SELBSTGEMACHTES ERDBEERSORBET Sauerrahmeis selbst eingelegtes Erdbeerkompott Pistazien	6.5
EINGELEGTE HEIDELBEEREN selbstgemachtes Sauerrahmeis Haselnusseis Amarettinistreusel	6.5
SELBSTGEMACHTES EIS & SORBET	2.5
Haselnuss Sauerrahm Erdbeersorbet  Mangosorbet 