

Vorspeisen & Salate

Große bunte Salatschale ^{VEGAN}		10,90 EUR
mit mariniertem Schafskäse ^{MI}	oder	+3,10 EUR
mit Hähnchenbruststücke ^G	oder	+5,60 EUR
mit Zanderstreifen ^F		+6,50 EUR
Blattsalate Gurken Oliven ^{4,7} Tomaten Paprika Sonnenblumenöl Rote Zwiebeln		
Hausgebeizter Lachs auf Röstitaler und Salatbouquet		11,50 EUR
Lachs Meersalz Senfkörner ^{C, D} Rosa Beeren Dill Wacholder Orangen Zitronen		
Kleiner Beilagen Salat ^{VEGAN}		5,40 EUR
Blattsalate Gurken Tomaten Paprika Sonnenblumenöl Zitrone		

Aus dem Suppentopf

Rinderkraftbrühe		5,60 EUR
mit Kräuter-Pfannkuchenstreifen ^{G, MI}		
oder		
mit Leberknödel und Gemüse		6,90 EUR
Rindfleisch Wurzelgemüse Lorbeerblätter Piment Pfeffer Salz		
Vegetarische Gemüserahmsuppe mit Kräuterschmand		6,10 EUR
Wurzelgemüse Muskat Sahne ^{MI} Pfeffer Salz		

Unsere Spezialitäten

Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzle und Gemüse Rinderlende Mehl ^G Knoblauch Zwiebel Eier ^E Pfeffer Salz	27,50 EUR
Ruhpoldinger Holzfällersteak mit Wedges, Gemüse und Kräuterdip Schweinenackensteak Mehl ^G Knoblauch Zwiebel Pfeffer Salz	21,90 EUR
Hähnchenbrustfilet in Cornflakes paniert mit Kräuterbutter, Mandelbrokkoli und Pommes Frites Mehl ^G Eier ^E Mandeln ^{SA} Pfeffer Salz Butter ^{MI}	19,50EUR
Schweineschnitzel Wiener Art mit Preiselbeeren, Pommes Frites oder Petersilienkartoffeln Schweinerücken Mehl ^G Eier ^E Pfeffer Salz	17,50 EUR
Gefülltes Schnitzel mit Rohschinken, Käse und Salbei, Wedges und Dip Schweinerücken Mehl ^G Eier ^E Käse ^{MI} Quark ^{MI} Knoblauch Pfeffer Salz	19,90 EUR
Frische Gebirgsbachforelle gefüllt mit Kräutertomaten und Schwenkkartoffeln Forelle ^F Kräuter Kartoffeln Mehl ^G Zitrone Gewürze Pfeffer Salz	24,50 EUR
Gegrilltes Zanderfilet mit Rotem Pesto auf Gemüsebett und Salzkartoffeln Zanderfilet ^F Parmesan ^{E,MI,2} Mehl ^G Knoblauch Zwiebel Gewürze Sonnenblumenöl Pfeffer Salz	22,50 EUR
Tagliatelle mit Schinken, Knoblauch, Tomaten und gehobeltem Parmesan Tagliatelle ^{E, G} Zwiebel Knoblauch Olivenöl Weißwein ^{SB} Landschinken ^{2,4} Parmesan ^{E, MI,2}	17,10 EUR

Unsere Spezialitäten

Feine Bandnudeln mit Hähnchenbrust, Gemüse, Tomaten, Rucola	18,10 EUR
Tagliatelle ^{E, G} Putenbrust Gemüse Tomaten Rucola Sojasoße ^{G, SF} Sesamöl ^{SE} Parmesan ^{E, MI, 2}	
Pasta mit hausgemachtem rotem Pesto	15,60 EUR
Pasta ^{E, G} Getrocknete Tomaten Zucchini Zwiebel Knoblauch Sonnenblumenöl Sonnenblumenkerne Parmesan ^{E, MI, 2} Salz Pfeffer	
Kartoffel- Gemüsepfanne ^{VEGAN}	15,60 EUR
Kartoffel Saisonale Gemüse	

Unsere Klassiker

Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln	15,90 EUR
Eier ^E Mehl ^G Butter ^{MI} Sahne ^{MI} Zwiebeln Schnittlauch Bergkäse ^{MI} Eier ^E	
Bayerisches Brotzeitbrett mit Kren, Butter und Bauernbrot Erlesene Metzgerwurst und- Schinken*	15,20 EUR
Bergkäse ^{MI} Butter ^{MI} Senf ^{SD} Brot ^G Kren ^{SB, 2} Gewürzgurken ^{SD} *Zutaten können sich ändern	
Bayerischer Wurstsalat mit Brot	12,50 EUR
Wurst ^{2, 4} Zwiebeln Gewürzgurken ^{SD} Essig Senf ^{SD} Salz Pfeffer Brot ^G	
Schweizer Wurstsalat mit Emmentaler Käse und Brot	13,50 EUR
Wurst Zwiebeln Gewürzgurken ^{SD} Essig Käse ^{MI} Senf ^{SD} Salz Pfeffer Brot ^G	
Münchner Weißwurst mit Brez´n & Senf	10,90 EUR
Senf ^{SD} Mehl ^G	

Dessert / Eisvariationen

Wiener Kaiserschmarrn mit Mandeln, Apfelmus oder Preiselbeeren Mehl ^G Milch ^{Ml} Eier ^E Butter ^E Rosinen	12,50 EUR
Feine Marillenknödel auf Vanillesoße und Schokoeis Mehl ^G Milch ^{Ml} Eier ^E Zucker	7,90 EUR
Gebackene Apfelküchle mit Zimt, Zucker, Vanilleeis und Sahne Mehl ^G Milch ^{Ml} Eier ^E Zucker	7,50 EUR
Palatschinken mit Walnusseis und Schokoladentopping Mehl ^G Milch ^{Ml} Eier ^E Zucker	8,60 EUR
Hausgebackener Apfelstrudel mit Vanillesoße ^{G, Ml, E,4}	6,50 EUR
oder Eis und Sahne ^{Ml} Mehl ^G Eier ^E Butter ^{Ml} Äpfel Zucker	7,80 EUR

Da wir für Sie frisch kochen, könnten Querkontaminationen auftreten und Allergene in unseren Speisen vorkommen. Bei bestehenden Allergien wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

Die Erklärung der Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte

Zeichenerklärung

1.) Zusatzstoffe

1 = mit Farbstoffen,

2 = mit Konservierungsstoffen,

3 = mit Antioxidationsmittel,

4 = mit Geschmacksverstärkern,

5 = geschwefelt,

6 = geschwärzt,

7 = mit Phosphat,

8 = mit Milcheiweiß,

9 = koffeinhaltig,

10 = chininhaltig,

11 = mit Süßungsmitteln,

12 = enthält eine Phenylalaninquelle,

13 = gewachst,

14 = mit Nitritpökelsalz,

15 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern

beeinflussen)

2.) Allergene

A = glutenhaltiges Getreide (namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie Erzeugnisse daraus nennen),

B = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse,

C = Eier und Eierzeugnisse,

D = Fisch und Fischerzeugnisse,

E = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse,

F = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse,

G = Milch und Milcherzeugnisse,

H = Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse (namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse nennen),

I = Sellerie und Sellerieerzeugnisse,

K = Senf und Senferzeugnisse,

L = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse,