

Speisekarte

Aperitif

| | | |
|--|----------|--------|
| „Hugo“ Prosecco mit Hollerblütensirup ^{5,9} | 0,2 ltr. | € 4,20 |
| „Venezia“ Prosecco mit Aperol ^{8,9,12} | 0,2 Ltr. | € 4,20 |

Aus dem Suppentopf

| | | |
|---|--|--------|
| Tafelspitzbrühe mit Pfannenkuchenstreifen | | € 3,50 |
| Leberknödelsuppe | | € 3,50 |

Knackige Salate der Saison

| | | |
|--|--|---------|
| Gemischter Salatteller | | € 4,50 |
| „Fitness-Salat“ mit gebratenen Hähnchenbrustfilet, dazu Baguette | | € 9,40 |
| „Vital-Salat“ mit gebratenen Scampispiessen, dazu Baguette | | € 9,90 |
| „Steakfetzen-Salat“ Große Salatplatte mit gebratenen Steakfetzen vom Angusrind | | € 11,40 |

An Sonn – und Feiertagen:

| | | |
|---|--|--------|
| Ofenfrischer Krustenbraten vom Strohschwein mit Semmelknödel, dazu Bayrisch Kraut | | € 9,80 |
|---|--|--------|

Vom „Strohschwein“

| | |
|--|---------|
| Paniertes Schweineschnitzel <i>gebraten mit Pommes Frites³</i> | € 9,40 |
| „Umratshausener Cordon Bleu“ <i>gefüllt mit Gorgonzola und Birne, dazu Pommes Frites³ und kleinem Salat</i> | € 14,50 |
| „Jägerpfandl“ <i>3 Schweinefiletmedaillons auf Waldpilzsoße, dazu hausgemachte Eierspätzle</i> | € 14,80 |

Vom Kalb

| | |
|--|---------|
| Original „Wiener Schnitzel“ <i>Kalbsschnitzel gebraten, dazu Petersilienkartoffeln</i> | € 16,50 |
| „Züricher“ <i>Geschnetzeltes mit Rösti</i> | € 15,80 |

Vom Rind

| | |
|---|---------|
| „Grillpfandl“ <i>3 Medaillons (Rind, Hähnchen, Schwein) und Grillwürstl mit Pommes Frites³, Kräuterbutter und Grillgemüse</i> | € 15,90 |
| Gesottener Tafelspitz <i>vom heimischen Weiderind in Meerrettichsoße, dazu Salzkartoffeln und Rote Beete Salat</i> | € 13,40 |
| Zwiebelrostbraten <i>vom Grill mit geschmolzenen Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln</i> | € 16,80 |
| Lendensteak <i>vom Angusrind ca. 230 gr. mit Wedges³, Kräuterdip und kleinem Salat</i> | € 19,80 |
| Rinderfiletsteak „Madagaskar“ <i>vom Angusrind ca. 230 gr. – aus dem zarten Mittelstück, jeder Bissen ein Genuss – mit feuriger Pfeffersoße und Kroketten</i> | € 23,80 |

Vom Wild

Hirschgulasch mit Semmelknödel und Preiselbeerbirne € 12,80

Aus dem Wasser

Fischduett (vom Zander und Lachsforelle) auf roter Paprikasoße, im Tagliatellebett € 17,50

Chiemseesaibling in Butter gebraten, mit Petersilienkartoffeln und kleinem Salat € 17,80

...und wenn Sie kein Fleisch mögen

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und kleinem Salat € 8,90

Gemüsequiche mit Salatgarnitur € 8,80

Geröstete Semmelknödel in Salzeibutter gebraten auf Parmesansoße, dazu kleiner Salat € 9,50

für die Kleinen

| | |
|---|--------|
| Rotkäppchen – Port. Pommes Frites ³ dazu Ketchup ^{1,5} oder Mayonnaise ^{1,5} | € 3,20 |
| Prinzessin Schmankerl – hausgemachte Eierspätzle in Rahmsorße | € 4,40 |
| Balu – Semmelknödel oder Kartoffelknödel mit Soße | € 3,90 |
| Seppis Gaudi – hausgemachte Nuggets mit Pommes Frites ³ dazu Ketchup ^{1,5} oder Mayonnaise ^{1,5} | € 5,80 |
| Pumuckl – Kleines Schnitzel mit Pommes Frites ³ dazu Ketchup ^{1,5} oder Mayonnaise ^{1,5} | € 5,80 |

Brotzeiten

| | |
|--|--------|
| Bayrischer Wurstsalat mit Zwiebeln und Bauernbrot ^{2, 3, 8} | € 6,40 |
| Schweizer Wurstsalat mit Zwiebeln, Käse und Bauernbrot ^{2, 3, 8} | € 6,90 |
| Kalter Braten mit Meerrettich und Bauernbrot ^{2, 3, 8} | € 6,90 |
| Bergsteiger Brotzeitbrett ^l deftig und reichhaltig garniert, dazu Bauernbrot ^{1,2, 3, 8} | € 9,80 |

Desserts

| | |
|---|--------|
| „Oma's Apfelstrudel" Wahlweise mit Bourbon Vanilleeis ⁵ oder Vanillesorße ^{1,5} dazu Sahne | € 4,90 |
| Hausgebackener „Millirahmstrudel" Wahlweise mit Bourbon Vanilleeis ⁵ oder Vanillesorße ^{1,5} dazu Sahne | € 4,90 |
| Apfelkücherl mit Bourbon Vanilleeis ⁵ und Sahne | € 4,90 |

Alle Speisen auch zum Mitnehmen in Warmhaltepackung!

Bei Kurzgebratenem und Pfannengerichten bis zu 30 Min. Wartezeit!

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Zusatzstoffe: 1 mit Konservierungsstoff; 2 mit Phosphat; 3 geschwefelt; 4 mit Jodsalz; 5 mit Süßungsmittel; 6 mit Farbstoff; 7 koffeinhaltig, 8 Antioxidationsmittel, 9 mit Sulfite; 10 mit Gerstenmalz; 11 mit Weizenmalz; 12 chininhaltig; 13 mit Milch

Biere

| | | |
|--|-------|--------|
| Wochinger Export Hell | 0,25l | € 2,40 |
| vom Fass ¹⁰ | 0,5l | € 3,30 |
| | 1 l | € 6,60 |
| Wochinger Urtrunk ¹⁰ | 0,5l | € 3,40 |
| Alkoholfrei hell ¹⁰ | 0,5l | € 3,30 |
| Radler ¹⁰ | 0,5l | € 3,30 |
| | 1l | € 6,60 |
| Wochinger Pils, Flasche ¹⁰ | 0,33l | € 3,00 |
| Wochinger Export Dunkel ¹⁰ | 0,5l | € 3,30 |
| Karamalz ¹⁰ | 0,3l | € 2,90 |
| Wochinger Weißbier | 0,3l | € 3,00 |
| vom Faß ^{10, 11} | 0,5l | € 3,50 |
| Hopf Weißbier ¹ | | |
| Dunkel / leicht / Alkoholfrei ^{10, 1} | 0,5l | € 3,50 |
| Russen ^{10, 11} | 0,5l | € 3,50 |
| | 1l | € 7,00 |
| Cola-Weißbier ^{6, 7, 10, 11} | 0,5l | € 3,50 |
| Goaß'n ^{6, 7, 10} | 0,5l | € 4,80 |
| | 1l | € 9,60 |
| Laternd'l Maß ⁹ | 1l | € 9,60 |

Alkoholfreie Getränke

| | | |
|--|-------|--------|
| Tafelwasser | 0,2l | € 1,80 |
| | 0,4l | € 2,60 |
| Siegsdorfer Gourmet | | |
| Mineralwasser / Still | 0,25l | € 2,10 |
| | 0,75l | € 4,90 |
| Zitronenlimonade | 0,2l | € 1,90 |
| | 0,4l | € 2,60 |
| Cola Mix ^{6,7} | 0,2l | € 1,90 |
| | 0,4l | € 2,80 |
| Fanta ^{1,6,8} | 0,33l | € 2,90 |
| Coca Cola / Coca Cola light ^{6,7} | 0,33l | € 2,90 |
| Säfte | | |
| Apfel naturtrüb / Traube / Johannisbeer / | | |
| Orange / Sauerkirsch / Holunder / | | |
| Rhabarber / Mango / Maracuja | | |
| | 0,2l | € 2,40 |
| | 0,4l | € 3,90 |
| Alle Säfte auch als Schorle | | |
| | 0,2l | € 2,10 |
| | 0,4l | € 3,20 |
| Apfel- naturtrüb / Orangenschorle | 0,2l | € 1,90 |
| | 0,4l | € 2,90 |

Schnäpse & Edelbrände

| | | |
|--------------------|-----|--------|
| Obstler | 2cl | € 2,20 |
| Enzian | 2cl | € 2,50 |
| Williams mit Birne | 2cl | € 2,50 |
| Marillenschnaps | 2cl | € 2,50 |
| Haselnuss-Schnaps | 2cl | € 2,70 |
| Himbeergeist | 2cl | € 2,70 |

| | | |
|------------------------|-----|--------|
| Jägermeister | 2cl | € 2,50 |
| Asbach Uralt | 2cl | € 2,50 |
| Ramazzotti | 2cl | € 2,80 |
| Baileys ^{6,7} | 2cl | € 2,50 |
| Hirschkuss | 2cl | € 2,50 |
| Od1 | 2cl | € 2,80 |



Prinz „Alte Edelbrände“ im Eichenfass gereift

„Alte Williams – Alte Marille – Alte Kirsche
Alte Waldhimbeere – Alter Bodenseeapfel
Alte Haselnuss – Alte Zwetschke 2cl € 3,60

Lantenhammer „Edelbrände“ Naturreine Geschmackserlebnisse

Rote Williams Brand – Marillen Brand – Williams Liqueur
Waldhimbeergeist – Zwetschgen Brand – Haselnuss
Schlehen Geist – Mirabellen Liqueur 2cl € 4,20

Edelbrandmanufaktur Guggenbichler

Haselnuss Gold – Beste Birne – Aprikosenbrand – Schlehenbrand
Waldhimbeergeist Kräuterlikör Mirabellenwasser 2cl € 4,20

Warme Getränke

| | |
|-----------------------------------|--------|
| Tasse Kaffee ⁷ | € 2,20 |
| Haferl Kaffee ⁷ | € 3,40 |
| Haferl Milchkafee ^{7,13} | € 3,60 |
| Espresso ⁷ | € 2,10 |
| Espresso Macchiato ⁷ | € 2,90 |
| Espresso doppelt ⁷ | € 3,10 |
| Cappuccino ^{7,13} | € 2,60 |
| Haferl Cappuccino ^{7,13} | € 3,60 |

| | |
|---|--------|
| Latte Macchiato ^{7,13} | € 3,60 |
| Affogato (Espresso mit Vanilleeis) | € 3,60 |
| Haferl Schokolade mit Sahne ¹³ | € 3,60 |
| Haferl Tee | € 2,80 |
| Jagertee | € 3,90 |
| Tee mit Rum | € 3,90 |
| Glas Glühwein | € 3,30 |

Weißweine

| | | |
|---|--------|---------|
| Riesling trocken ⁹ – Kallstadter Kronenberg – Rheinland-Pfalz | 0,25 l | € 4,90 |
| <i>spritzig und frisch, Aromen von Citrus und Limone, sanft mineralisch</i> | 0,75 l | € 14,20 |
| Lugana Avanzi ⁹ – Denominazione O.C., Abf. Zenato, San Benedetto di Lugana, – Italien/Lombardei | 0,25 l | € 7,80 |
| <i>trocken – hellgelb, mit frisch-fruchtigen Aromen, zarterherber Geschmack</i> | 0,75 l | € 22,50 |
| Pinot Grigio Venezia ⁹ – Indicazione Geografica Tipica, Abf. Cantina Cormons – Italien/Friaul | 0,25 l | € 4,90 |
| <i>trocken – leuchtendes Gelb mit Grünreflexen, junge Burgundernase, schönes Finale</i> | 0,75 l | € 14,20 |
| Chardonnay Trentino ⁹ – Denominazione O.C., Abf. Vinicola Endrizzi. S. Michele, Italien/Trentino | 0,25 l | € 6,80 |
| <i>trocken – hellgelb, frischer Duft mit Aromavielfalt von Birne, Pfirsich und Melone</i> | 0,75 l | € 19,80 |
| Bickensohler Grauer Burgunder ⁹ – Qualitätswein, Erz. Abf. Winzerger. Bickensohl | 0,25 l | € 4,90 |
| – Deutschland/Baden | 0,75 l | € 14,20 |
| <i>trocken – strohgelb, mit feinen Nussaromen, kräftig</i> | | |
| Kremser Sandgrube Grüner Veltliner ⁹ – Qualitätswein, Gutsabf. Zöhner, Krems, | 0,25 l | € 4,90 |
| Österreich/Kremstal | | |
| <i>trocken – gelbgrün, duftiges Bouquet, sehr saftig und rund</i> | | |

Roséweine

| | | |
|--|--------|---------|
| Trollinger Rose ⁹ – Heuchlberger Weingärtner – Württemberg | 0,25 l | € 4,90 |
| <i>volles Fruchtroma, Noten von Erdbeeren und Vanille, schmelzig fruchtige Süße, leichte spritzige Säure</i> | 0,75 l | € 14,20 |
| Wachenheimer Mandelgarten Portugieser ⁹ Qualitätswein, Erz. Abf. Wachtenburg Winzer, | 0,25 l | € 4,90 |
| Deutschland/Pfalz | 1 l | € 18,80 |
| <i>Roséfarben, aromatisch nach frischen Kirschen, saftig und mild</i> | | |



Rotweine

| | | |
|--|--------|---------|
| Zweigelt ⁹ – Landwein, Gutsabf. Zöhler – Österreich/Krems | 0,25 l | € 4,90 |
| <i>t r o c k e n</i> – tiefrot, mit saftiger Kirsch- und Beerenfrucht, weichem Tannin und feiner Würze im Finale | 1 l | € 18,80 |
| Merlot del Garda ⁹ – Denominazione O.C., Vinicola Tombacco, Trebaseleghe – Italien/Venetien | 0,25 l | € 4,90 |
| <i>t r o c k e n</i> – dunkles Rubinrot, vollmundig | 0,75 l | € 14,20 |
| Trollinger ⁹ – Heuchlberger Weingärtner – Württemberg | 0,25 l | € 4,90 |
| <i>h a l b t r o c k e n</i> – saftig und leicht, harmonisch mit wenig Säure, fruchtig und süffig | 0,75 l | € 14,20 |
| Dornfelder trocken ⁹ – Heuchlberger Weingärtner – Württemberg | 0,25 l | € 4,90 |
| <i>t r o c k e n</i> – mit voller Frucht, kräftig, Noten von Waldbeeren, fruchtiger Abgang | 0,75 l | € 14,20 |
| Cabernet Dorsa ⁹ – Heuchlberger Weingärtner – Württemberg | 0,25 l | € 5,20 |
| <i>international, stoffig voll und dicht, würzige Aromen</i> | 0,75 l | € 15,10 |
| <i>mit tiefer Frucht und Fülle ein deutscher Rotwein mit, internationaler Klasse</i> | | |
| Cabernet Sauvignon Trentino ⁹ – Denominazione O.C. Abf. Vinicola Endrizzi. S. Michele – Italien/Trentino | 0,75 l | € 23,80 |
| <i>t r o c k e n</i> – intensive kirschrote Farbe mit rubinroten Reflexen, würziger Geschmack mit Anklängen von schwarzem Pfeffer | | |
| Ripasso del Valpolicella Classico Superiore „Rubens“ ⁹ Denominazione O.C., Abf. Cantina di Castelnuovo del Garda – Italien/Venetien | 0,75 l | € 29,50 |
| <i>t r o c k e n</i> – von granatroter Farbe, 2 Jahre in Eichenfässern gereift mit würzigen Aromen und | | |

