

Schwammerl- und Steakwochen

Hauptgerichte

<i>„Jägerpfandl“ 3 Schweinefiletmedaillons auf Pfifferlingrahm, dazu hausgemachte Eierspätzle</i>	€15,90
<i>Fleischpflanzerl auf Pfifferlingrahm mit Kroketten</i>	€12,80
<i>Pfifferlings Cordon Bleu gefüllt mit Pfifferlingen, Speck, Käse und Zwiebeln, dazu Wedges und Dip</i>	€16,80
<i>Ochsenlendensteak ca. 230 gr. serviert auf dem heißen Stein dazu Wedges und Dip</i>	€24,80
<i>Rinderfiletsteak vom Angusrind ca. 230 gr. aus dem zarten Mittelstück, jeder Bissen ein Genuss – auf Pfifferlingrahm mit Kartoffelrösti</i>	€29,90
<i>„Tomahawk-Steak“ ca. 600gr. Fleischanteil Das Feinste vom Rind für 2 Personen. serviert mit Grillgemüse, Kartoffelecken, Dip und Kräuterbutter</i>	€59,50
<i>Galloway Burger 200gr. Pattie mit Speck, Cheddar, Tomate, Essiggurke und BBQ-Soße, dazu Kartoffelecken und Dip</i>	€14,90

Speisekarte

Aperitif

„Hugo“ Prosecco mit Hollerblütensirup ^{5,9}	0,2 ltr.	€ 5,80
„Venezia“ Prosecco mit Aperol ^{6,9,12}	0,2 ltr.	€ 5,80
Lillet Wild Berry ^{6,9,12}	0,2 ltr.	€ 5,80

Aus dem Suppentopf

Leberspätzlesuppe	€ 4,20
Pfannkuchensuppe	€ 3,90

An Sonn- und Feiertagen

Unser ofenfrischer Krustenbraten vom Strohschwein im Raindl serviert
mit Semmelknödel und Krautsalat €12,80

Hauptgerichte

Zwiebelrostbraten vom Angusrind mit geschmolzenen Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln	€19,80
„Fitness Steak“ Lendensteak vom Angusrind ca. 180gr. mit Kräuterbutterbaguette, dazu gemischter Salat	€17,80
Paniertes Schweineschnitzel vom Strohschwein gebraten mit Pommes Frites ³	€11,80
Original „Wiener Schnitzel“ aus dem Kalbsrücken, dazu Petersilienkartoffeln	€17,80
„Umrathshausener Cordon Bleu“ gefüllt mit Gorgonzola und Birne, dazu Pommes Frites ³	€14,80
Stroganoff vom Rinderfilet, dazu Kartoffelrösti	€18,40
Ochsenbackerl auf Kartoffelpüree und Karottengemüse	€17,80
Ochsengulasch vom Galloway mit hausgemachten Eierspätzle	€13,90

Aus'm Wasser

Lachsforellenfilet auf Grillgemüse, dazu Rosarienkartoffeln	€ 19,50
Gebratenes Zanderfilet auf Dillsoße mit Petersilienkartoffeln	€ 15,80
Fangfrischer Saibling aus der Fischzucht Wimmer in Antwort in Butter gebraten, dazu Petersilienkartoffeln	€ 18,90

Knackige Salate der Saison

Kleiner gemischter Salat	€ 4,40
„Fitness-Salat“ mit gebratenem Hähnchenbrustfilet, dazu Baguette	€ 10,40
„Steakfetzen-Salat“ große Salatplatte mit gebratenen Steakfetzen vom Angusrind, dazu Baguette	€ 12,80
„Vital-Salat“ große Salatplatte mit gebratenen Scampi Spießen, dazu Baguette	€ 12,80

...und wenn Sie kein Fleisch mögen

Grillgemüse in Olivenöl gebraten, dazu Rosmarinkartoffeln	€ 9,40
Käsespätzle mit Röstzwiebeln	€ 9,80
Kaiserschmarren mit Apfelmuss	€ 10,90



Brotzeiten

Bayrischer Wurstsalat mit Zwiebeln und Bauernbrot ^{2, 3, 8}	€ 6,80
Schweizer Wurstsalat mit Zwiebeln, Käse und Bauernbrot ^{2, 3, 8}	€ 7,80
Obazda reich garniert mit Baguette	€ 8,90
Brotzeitbrett'l (fein garniert mit Wurst und Käse)	€ 10,80

für die Kleinen

Rotkäppchen – Port. Pommes Frites, ³ dazu Ketchup ^{1,5} oder Mayonnaise ^{1,5}	€ 3,20
Prinzessin Schmankerl – hausgemachte Eierspätzle in Rahmsauce	€ 4,80
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

Was Süßes danach

Bitte fragen Sie nach unserer Dessertkarte!

Alle Speisen auch zum Mitnehmen in Warmhaltepackung!

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	€ 2,60
vom Fass ¹⁰	0,5l	€ 3,80
	1 l	€ 7,60
Wochinger Urtrunk ¹⁰	0,5l	€ 3,90
Alkoholfrei hell ¹⁰	0,5l	€ 3,80
Radler ¹⁰	0,5l	€ 3,80
	1l	€ 7,60
Wochinger Pils, Flasche ¹⁰	0,33l	€ 3,50
Wochinger Export Dunkel ¹⁰	0,5l	€ 3,80
Karamalz ¹⁰	0,3l	€ 3,20
Wochinger Weißbier	0,3l	€ 3,30
vom Faß ^{10, 11}	0,5l	€ 4,00
Hopf Weißbier ¹		
Dunkel / leicht / Alkoholfrei ^{10, 1}	0,5l	€ 4,00
Russen ^{10, 11}	0,5l	€ 4,00
	1l	€ 8,00
Cola-Weißbier ^{6, 7, 10, 11}	0,5l	€ 4,00
Goaß'n ^{6, 7, 10}	0,5l	€ 4,90
	1l	€ 9,80
Laternd'l Maß ⁹	1l	€ 9,80

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,2l	€ 2,10
	0,4l	€ 2,70
Siegsdorfer Gourmet		
Mineralwasser / Still	0,25l	€ 2,60
	0,75l	€ 4,90
Zitronenlimonade	0,2l	€ 2,10
	0,4l	€ 2,70
Mezzo Mix ^{6,7}	0,33l	€ 2,90
Fanta ^{1,6,8}	0,33l	€ 2,90
Coca Cola ^{6,7}	0,33l	€ 2,90
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	€ 2,20
	0,4l	€ 3,20
Apfel- naturtrüb / Orangenschorle	0,2l	€ 2,10
	0,4l	€ 2,90

Schnäpse & Edelbrände

Obstler	2cl	€ 2,70
Enzian	2cl	€ 2,90
Williams mit Birne	2cl	€ 2,90
Marillenschnaps	2cl	€ 2,90
Haselnuss-Schnaps	2cl	€ 2,90
Himbeergeist	2cl	€ 2,90

Jägermeister	2cl	€ 2,90
Asbach Uralt	2cl	€ 2,90
Ramazzotti	2cl	€ 3,40
Baileys ^{6,7}	2cl	€ 2,90
Hirschkuss	2cl	€ 2,90
Od'l	2cl	€ 2,90



Prinz „Alte Edelbrände“ im Eichenfass gereift

„Alte Williams – Alte Marille – Alte Kirsche
Alte Waldhimbeere – Alter Bodenseeapfel
Alte Haselnuss – Alte Zwetschke 2cl € 3,80

Lantenhammer „Edelbrände“ Naturreine Geschmackserlebnisse

Rote Williams Brand – Marillen Brand – Williams Liqueur
Waldhimbeergeist – Zwetschgen Brand – Haselnuss
Schlehen Geist – Mirabellen Liqueur – Holzfassenzian –
Heidelbeerlikör 2cl € 4,40

Edelbrandmanufaktur Guggenbichler

Haselnuss Gold – Beste Birne – Aprikosenbrand – Schlehenbrand
Waldhimbeergeist Kräuterlikör Mirabellenwasser

2cl € 4,20

Warme Getränke

Tasse Kaffee ⁷	€ 2,40
Haferl Kaffee ⁷	€ 3,60
Haferl Milchkaffee ^{7,13}	€ 3,80
Espresso ⁷	€ 2,20
Espresso Macchiato ⁷	€ 2,90
Espresso doppelt ⁷	€ 3,20
Cappuccino ^{7,13}	€ 2,80
Haferl Cappuccino ^{7,13}	€ 3,80



Latte Macchiato ^{7,13}	€ 3,80
Affogato (Espresso mit Vanilleeis)	€ 3,80
Haferl Schokolade mit Sahne ¹³	€ 3,60
Haferl Tee	€ 2,90
Jagertee	€ 4,20
Tee mit Rum	€ 4,20
Glas Glühwein	€ 3,50

Weinschorlen

Weinschorle weiß ^o & rot ^o	0,25 l	€ 3,60
Weinschorle weiß ^o & rot ^o	0,5 l	€ 4,90

Bio - Weine

Rosewein

Chiaretto Bardolino Rosato	0,25 l	€ 5,80
<i>rote Früchte, am Gaumen belebend und frisch, zarte Kirschnote, Gardasee- Sommerfrische pur</i>	0,75 l	€ 16,80

Weißwein

Chardonnay Di Giovanna	0,25 l	€ 6,80
<i>belebend und fast verspielt, dabei von schöner Dichte und wunderbar lang im Mund</i>	0,75 l	€ 19,80

Rotwein

Nero d'Avola Reserva Antura	0,25 l	€ 6,80
<i>Brombeer- und Kirscharoma prägen den balsamischen Duft, etwas Vanille und Zimt vereint mit gekonntem Holzeinsatz runden den Wein perfekt ab</i>	0,75 l	€ 19,80

Roséweine

Trollinger Rose ^o – Heuchlberger Weingärtner – Württemberg	0,25 l	€ 5,80
<i>volles Fruchtaroma, Noten von Erdbeeren und Vanille, schmelzig fruchtige Süße, leichte spritzige Säure</i>	0,75 l	€ 16,80
Wachenheimer Mandelgarten Portugieser ^o Qualitätswein, Erz.Abf. Wachtenburg Winzer,	0,25 l	€ 5,80
<i>Roséfarben, aromatisch nach frischen Kirschen, saftig und mild</i>	1 l	€ 22,60



Weißweine

Grüner Veltliner ⁹ Franz Anton Kremser Sandgrube-Gutsabf. Zöhler, Krems,	0,25 l	€ 5,40
Riesling trocken ⁹ – Kallstadter Kronenberg – Rheinland-Pfalz	0,25 l	€ 5,80
spritzig und frisch, Aromen von Citrus und Limone, sanft mineralisch	0,75 l	€16,80
Lugana Avanzi ⁹ – Denominazione O.C., Abf. Zenato, San Benedetto di Lugana, – Italien/Lombardei	0,25 l	€ 7,80
trocken – hellgelb, mit frisch-fruchtigen Aromen, zarterherber Geschmack	0,75 l	€22,50
Pinot Grigio Venezia ⁹ – Indicazione Geografica Tipica, Abf. Cantina Cormons – Italien/Friaul	0,25 l	€ 5,80
trocken – leuchtendes Gelb mit Grünreflexen, junge Burgundernase, schönes Finale	0,75 l	€16,80
Chardonnay Trentino ⁹ – Denominazione O.C., Abf. Vinicola Endrizzi. S. Michele, Italien/Trentino	0,25 l	€ 7,40
trocken – hellgelb, frischer Duft mit Aromavielfalt von Birne, Pfirsich und Melone	0,75 l	€21,80
Bickensohler Grauer Burgunder ⁹ – Qualitätswein, Erz. Abf. Winzergen. Bickensohl	0,25 l	€ 5,80
trocken – strohgelb, mit feinen Nussaromen, kräftig	0,75 l	€16,80
Kremser Sandgrube Grüner Veltliner Sand 1 ⁹ – Qualitätswein DAC, Gutsabf. Zöhler, Krems, trocken	0,75 l	€19,80

Rotweine

Zweigelt ⁹ – Landwein, Gutsabf. Zöhler – Österreich/Krems	0,25 l	€ 5,80
trocken – tiefrot, mit saftiger Kirsch- und Beerenfrucht, weichem Tannin	1 l	€22,60
Merlot del Garda ⁹ – Denominazione O.C., Vinicola Tombacco, Trebaseleghe – Italien/Venetien	0,25 l	€ 5,80
trocken – dunkles Rubinrot, vollmundig	0,75 l	€16,80
Trollinger ⁹ – Heuchlberger Weingärtner – Württemberg	0,25 l	€ 5,80
halb trocken – saftig und leicht, harmonisch mit wenig Säure, fruchtig und süffig	0,75 l	€16,80
Cabernet Sauvignon Trentino ⁹ – Denominazione O.C. Abf., Italien - trocken	0,75 l	€24,80
Ripasso del Valpolicella Classico Superiore „Rubens“ ⁹ Denominazione O.C. – Italien – trocken	0,75 l	€29,50