

Speisekarte

Aperitif

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

Suppen

Leberspätzlesuppe		€ 4,90
Festtagsuppe mit Speckknödel, Pfannkuchenstreifen, Leberspätzle und Gemüsestreifen		€ 6,80
Tafelspitzbrühe mit Pfannkuchenstreifen		€ 4,90

An Sonn- und Feiertagen

Unser ofenfrischer Krustenbraten mit Semmelknödel und Bayrisch Kraut	€ 16,80
--	---------

Für Beilagen Änderungen bzw. Umbestellungen berechnen wir € 1,50 je Änderung.

Wochenkarte

Maronencremesuppe mit Sahnehaube und karamellisierten Walnüssen

€ 7,80

Kürbiscremesuppe mit Sahnehaube, Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen

€ 7,40



Hackbraten auf Pilzrahmsauce mit hausgemachten Eierspätzle

€ 16,40

„Wilderer Pfandl“ (Medaillons vom Hirsch, Reh und Wildschwein)
mit Herzoginkartoffeln, Speckrosenkohl und Preiselbeerbirne

€ 29,80

Rehbraten in Preiselbeersauce, dazu hausgemachten Eierspätzle und Speckrosenkohl

€ 24,50

Hirschgulasch mit Brezenknödel und Preiselbeerbirne

€ 19,80

Zarter Hirschkeulenbraten in Rotweinsauce, dazu Kartoffelknödel und Blaukraut

€ 22,80

Rinderfilet „Madagaskar“ ca. 230gr., auf Pfefferrahmsauce mit Herzoginkartoffeln

€ 29,90

Schweinefilet mit Nusskruste an Kürbis-Kartoffelpüree, dazu Speckbohnen

€ 21,80

Ravioli gefüllt mit Kalbsfleisch und Steinpilze, in brauner Butter gebraten mit Rucola, Parmesan und Kirschtomaten

€ 15,80

Vegetarisch & Vegan

Gebackener Camembert an Salatbouquet mit glacierten Maronen, dazu Baguette

€ 16,40

Für danach

Maronencremebrülée mit Vanilleeis und glacierten Walnüssen

€ 9,50

Hauptgerichte

<i>Zwiebelrostbraten vom Angusrind mit geschmolzenen Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln und Zwiebel-Marmelade</i>	€ 25,80
<i>Rumpsteak vom Angusrind ca. 250gr. mit Kartoffelwedges, dazu Kräuterdip und Kräuterbutter</i>	€ 25,40
<i>Fitness-Steak von der Rinderlende ca. 180gr. an Salatbouquet mit Kräuterbaguette und Kräuterbutter</i>	€ 21,40
<i>Zarte Ochsenbackerl mit Kartoffelpüree, dazu buntes Gemüse</i>	€ 21,80
<i>Lady Steak von der Hähnchenbrust auf Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln</i>	€ 18,90
<i>Galloway Burger mit Speck, Cheddar, Tomate, mit eingelegten Essiggurken und Zwiebeln sowie BBQ-Soße, dazu Kartoffelecken und Kräuterdip</i>	€ 18,90
<i>Original „Wiener Schnitzel“ aus dem Kalbsrücken, dazu Petersilienkartoffeln</i>	€ 22,80
<i>Paniertes Schweineschnitzel vom Strohschwein mit Pommes Frites³</i>	€ 14,80
<i>„Umraathshausener Cordon Bleu“ gefüllt mit Gorgonzola und Birne, dazu Pommes Frites³</i>	€ 19,80
<i>„Jägerpfandl“ 3 Schweinefiletmedaillons auf Pilzrahm, dazu hausgemachte Eierspätzle</i>	€ 20,80
<i>Saftiges Rindergulasch mit hausgemachten Eierspätzle</i>	€ 17,80

Aus'm Wasser

<i>Zanderfilet in Mandelbutter gebraten, dazu Petersilienkartoffeln</i>	€ 19,80
<i>Fangfrischer Saibling aus der Fischzucht Wimmer in Antwort in Butter gebraten, dazu Petersilienkartoffeln</i>	€ 25,80
<i>Seehechtfilet auf Wirsingrahmgemüse, dazu Petersilienkartoffeln</i>	€ 21,40

...Große Salatplatte mit frischen gemischten Salaten der Saison, dazu Baguette
wahlweise mit:

Gegrillte Rinderfiletspitzen	€ 16,90
Gegrillte Hähnchenbrust	€ 14,80
Gegrillten 2 Scampi Spießen	€ 14,80
Kleiner gemischter Salat	€ 5,90

...und wenn Sie kein Fleisch mögen

Grillgemüse in Olivenöl gebraten, dazu Rosmarinkartoffeln	 € 13,80
Käsespätzle mit Röstzwiebeln	€ 12,80
Spinatknödel in brauner Butter gebraten mit Rucola, Parmesan und Kirschtomaten	€ 13,80
Rahmwirsing in Kokosmilch mit Petersilienkartoffeln	 € 12,40
Kaiserschmarrn mit Apfelmus	€ 14,90

Was Süßes danach

Bitte fragen Sie nach unserer Dessertkarte!

Für die Kleinen

Rotkäppchen – Port. Pommes Frites, ³ dazu Ketchup ^{1,5} oder Mayonnaise ^{1,5}	€ 4,40
Prinzessin Schmankerl – hausgemachte Eierspätzle in Rahmsauce	€ 5,80
Seppis Gaudi – Nuggets mit Pommes Frites, ³ dazu Ketchup ^{1,5} oder Mayonnaise ^{1,5}	€ 7,90
Pumuckl – Kleines Schnitzel mit Pommes Frites, ³ dazu Ketchup ^{1,5} oder Mayonnaise ^{1,5}	€ 7,90
Tabaluga – Kleine gegrillte Hähnchenbrust mit Buttergemüse und Kartoffeln	€ 8,90
Balu – 3 Stück Reiberdatschi mit Apfelmus	€ 6,40

Brotzeiten

Bayrischer Wurstsalat, reich garniert, mit Bauernbrot	€ 8,90
Schweizer Wurstsalat, reich garniert, mit Bauernbrot	€ 9,90
Obazda reich garniert, dazu Bauernbrot oder Baguette	€ 10,40

Alle Speisen auch zum Mitnehmen in einer Warmhaltepackung!
Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Biere

Wochinger Export Hell	0,25l	€ 2,90
vom Fass ¹⁰	0,5l	€ 4,10
	1 l	€ 8,20
Wochinger Urtrunk ¹⁰	0,5l	€ 4,10
Alkoholfrei hell ¹⁰	0,5l	€ 4,10
Radler ¹⁰	0,5l	€ 4,10
	1l	€ 8,20
Wochinger Pils, Flasche ¹⁰	0,33l	€ 3,90
Wochinger Export Dunkel ¹⁰	0,5l	€ 4,10
Karamalz ¹⁰	0,3l	€ 3,90
Wochinger Weißbier	0,3l	€ 3,70
vom Faß ^{10, 11}	0,5l	€ 4,30
Hopf Weißbier ¹		
Dunkel / leicht / Alkoholfrei ^{10, 1}	0,5l	€ 4,30
Russen ^{10, 11}	0,5l	€ 4,30
	1l	€ 8,60
Cola-Weißbier ^{6, 7, 10, 11}	0,5l	€ 4,30
Goaß'n ^{6, 7, 10}	0,5l	€ 5,80
	1l	€ 11,60
Laternd'l Maß ⁹	1l	€ 11,60

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,2l	€ 2,40
	0,4l	€ 3,20
Adelholzener Gourmet		
Mineralwasser / Still	0,25l	€ 2,90
	0,75l	€ 5,80
Zitronenlimonade	0,2l	€ 2,80
	0,4l	€ 3,90
Cola Mix / Bluna / Afri Cola ^{6,7}	0,2l	€ 2,80
	0,4l	€ 3,90
Coca Cola light ^{6,7}	0,33l	€ 3,40
Säfte		
Apfel naturtrüb / Traube / Johannisbeer /		
Orange / Sauerkirsch / Holunder /		
Rhabarber / Mango / Maracuja		
	0,2l	€ 2,70
	0,4l	€ 4,40
Alle Säfte auch als Schorle		
	0,2l	€ 2,90
	0,4l	€ 4,20

Schnäpse & Edelbrände

Obstler	2cl	€ 3,10
Enzian	2cl	€ 3,30
Williams mit Birne	2cl	€ 3,30
Marillenschnaps	2cl	€ 3,30
Haselnuss-Schnaps	2cl	€ 3,30
Himbeergeist	2cl	€ 3,30

Jägermeister	2cl	€ 3,30
Asbach Uralt	2cl	€ 3,30
Ramazotti mit Eis und Zitrone	2cl	€ 4,40
Baileys mit Eis ^{6,7}	2cl	€ 3,80
Od'l	2cl	€ 3,60

Prinz „Alte Edelbrände“ im Eichenfass gereift

„Alte Williams – Alte Marille – Alte Kirsche Alte Waldhimbeere – Alter Bodenseeapfel Alte Haselnuss – Alte Zwetschke	2cl	€ 4,40
--	-----	--------



Warme Getränke

Tasse Kaffee ⁷	€ 2,80
Haferl Kaffee ⁷	€ 3,90
Haferl Milchkaffee ^{7,13}	€ 4,20
Espresso ⁷	€ 2,40
Espresso Macchiato ⁷	€ 3,10
Espresso doppelt ⁷	€ 3,80
Cappuccino ^{7,13}	€ 3,10
Haferl Cappuccino ^{7,13}	€ 4,20



Latte Macchiato ^{7,13}	€ 4,20
Affogato (Espresso mit Vanilleeis)	€ 4,20
Haferl Schokolade mit Sahne ¹³	€ 4,20
Haferl Tee	€ 3,60
Jagertee	€ 4,90
Tee mit Rum	€ 4,90
Glas Glühwein	€ 4,00

Weinschorlen

Weinschorle weiß ⁹ & rot ⁹	0,25 l	€ 4,20
Weinschorle weiß ⁹ & rot ⁹	0,5 l	€ 6,40

Bio - Weine

Roséwein

Chiaretto Bardolino Rosato	0,25 l	€ 7,80
<i>rote Früchte, am Gaumen belebend und frisch, zarte Kirschnote, Gardasee- Sommerfrische pur</i>	0,75 l	€ 22,80

Weißwein

Chardonnay Di Giovanna	0,25 l	€ 7,80
<i>belebend und fast verspielt, dabei von schöner Dichte und wunderbar lang im Mund</i>	0,75 l	€ 22,80

Rotwein

Nero d'Avola Reserva Antura	0,25 l	€ 7,80
<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	€ 22,80

Roséweine

Trollinger Rose ⁹ – Heuchlberger Weingärtner – Württemberg	0,25 l	€ 7,20
<i>volles Fruchtaroma, Noten von Erdbeeren und Vanille, schmelzig fruchtige Süße, leichte spritzige Säure</i>	0,75 l	€ 21,10
Wachenheimer Mandelgarten Portugieser ⁹ Qualitätswein, Erz.Abf. Wachtenburg Winzer,	0,25 l	€ 7,20
<i>Roséfarben, aromatisch nach frischen Kirschen, saftig und mild</i>	1 l	€ 26,80



Weißweine

Grüner Veltliner ⁹ Franz Anton Kremser Sandgrube-Gutsabf. Zöhler, Krems,	0,25 l	€ 6,40
Riesling trocken ⁹ – Kallstadter Kronenberg – Rheinland-Pfalz spritzig und frisch, Aromen von Citrus und Limone, sanft mineralisch	0,25 l 0,75 l	€ 7,20 € 21,10
Lugana Avanzi ⁹ – Denominazione O.C., Abf. Zenato, San Benedetto di Lugana, – Italien/Lombardei t r o c k e n – hellgelb, mit frisch-fruchtigen Aromen, zarterherber Geschmack	0,25 l 0,75 l	€ 8,80 € 24,80
Pinot Grigio Venezia ⁹ – Indicazione Geografica Tipica, Abf. Cantina Cormons – Italien/Friaul t r o c k e n – leuchtendes Gelb mit Grünreflexen, junge Burgundernase, schönes Finale	0,25 l 0,75 l	€ 7,20 € 21,10
Chardonnay Trentino ⁹ – Denominazione O.C., Abf. Vinicola Endrizzi. S. Michele, Italien/Trentino t r o c k e n – hellgelb, frischer Duft mit Aromavielfalt von Birne, Pfirsich und Melone	0,25 l 0,75 l	€ 8,80 € 24,80
Bickensohler Grauer Burgunder ⁹ – Qualitätswein, Erz. Abf. Winzergen. Bickensohl t r o c k e n – strohgelb, mit feinen Nussaromen, kräftig	0,25 l 0,75 l	€ 7,20 € 21,10
Kremser Sandgrube Grüner Veltliner Sand 1 ⁹ – Qualitätswein DAC, Gutsabf. Zöhler, Krems, trocken	0,75 l	€ 21,10

Rotweine

Zweigelt ⁹ – Landwein, Gutsabf. Zöhler – Österreich/Krems t r o c k e n – tiefrot, mit saftiger Kirsch- und Beerenfrucht, weichem Tannin	0,25 l 1 l	€ 6,40 € 24,40
Merlot del Garda ⁹ – Denominazione O.C., Vinicola Tombacco, Trebaseleghe – Italien/Venetien t r o c k e n – dunkles Rubinrot, vollmundig	0,25 l 0,75 l	€ 7,20 € 21,10
Trollinger ⁹ – Heuchlberger Weingärtner – Württemberg h a l b t r o c k e n – saftig und leicht, harmonisch mit wenig Säure, fruchtig und süffig	0,25 l 0,75 l	€ 7,20 € 21,10
Cabernet Sauvignon Trentino ⁹ – Denominazione O.C. Abf., Italien - trocken	0,75 l	€ 27,80
Ripasso del Valpolicella Classico Superiore „Rubens“ ⁹ Denominazione O.C. – Italien – trocken	0,75 l	€ 32,50