

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,25l	2,50 €
	0,5l	4,10 €
Adelholzener Still / Classic	0,25l	2,70 €
	0,75l	5,90 €
Schweppes Bitter Lemon ^{3,10} , Ginger Ale, Tonic ¹⁰	0,2l	3,00 €
Coca-Cola, Cola Zero, Mezzo Mix ^{1,9}	0,33 l	3,60 €
Vio Bio Limonade ³	0,3l	3,80 €
Gurke- Limette, Zitrone- Limette, Orange		
Rauch-Säfte	0,2l	2,90 €
Orange, Apfel, Maracuja, Mango		
Rauch <i>Bio</i>-Saftschorle	0,33l	3,90 €
Apfel naturtrüb ³ , Rhabarber naturtrüb, Schwarze Johannisbeere		
Honest Eistee ³	0,33l	3,90 €
Rosmarin- Pfirsich, Himbeer- Basilikum		
Almdudler ¹	0,35l	3,50 €
Durstlöscher	0,4l	3,20 €

Kalt- & Heißgetränke

Espresso		2,20 €
Espresso Macchiato		2,30 €
Doppelter Espresso		3,90 €
Tasse Kaffee		3,60 €
Cappuccino		3,80 €
Milchkaffee		3,80 €
Latte Macchiato		3,90 €
Glas Tee		2,70 €
Darjeeling, Earl Grey, Assam, Früchte, Kamille, Pfefferminz, Kräuter, Grüner Tee		4,30 €
Eisschokolade mit Vanilleeis und Sahne		6,00 €
Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahne		6,00 €
Frische Buttermilch	0,4 l	3,90 €
Frische Buttermilch mit Waldbeeren	0,4 l	4,40 €

Biere

		0,3l / 0,5l
Paulaner Helles vom Fass		3,20 € / 4,20 €
Erdinger Urweiße vom Fass		3,40 € / 4,40 €
Radler / Cola Bier ^{1,9}		3,20 € / 4,20 €
Russ / Cola-Weizen ^{1,9}		3,20 € / 4,20 €
Paulaner Dunkel	0,5l	4,20 €
Fürstenberg Pils	0,33l	3,90 €
Hacker-Pschorr Kellerbier	0,5l	4,20 €
Erdinger Hefeweizen dunkel	0,5l	4,40 €
Paulaner Helles alkoholfrei	0,5l	4,20 €
Erdinger Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	4,40 €

Aperitif

		0,3l
Hugo ⁵		6,50 €
Aperol Spritz ^{1,5}		6,50 €
Campari Amalfi ^{1,3,10}		6,50 €
Lillet Wild Berry ⁵		6,50 €
Red Bitter Cassis ¹		6,50 €

Beste Aussichten auf a guads Essen

Alkoholfreier Aperitif

Hugo ⁵	6,00 €
Riessersee Sprizz ^{1,5}	6,00 €

Prosecco

	0,2l
Zonin Prosecco Special Cuvée Brut DOC ⁵	7,00 €
Italien - Veneto	
Ein trockener und spritziger Prosecco mit frischen Noten von Zitrusfrüchten.	
Valdo Prosecco Extra Dry ⁵	12,00 €
Italien - Veneto	
Zartfruchtiger Geschmack mit einer Note reifer Wildäpfel und Orangenblüten.	

Wein (Fragen Sie auch gerne nach unseren Flaschenweinen)

Weißweinschorle ⁵	4,90 €
-------------------------------------	--------

Weißwein

Hauswein ⁵	6,00 €
Lugana DOC ⁵	8,00 €
Italien - Lombardei - Palazzo Maffei	
Ein weicher, vollmundiger Lugana mit fruchtiger Note.	

Fusion Weißwein Cuveé - Schiefer trifft Muschelkalk ⁵	7,00 €
Deutschland - Mosel und Rheinhessen- Willems und Hofmann	
Eine elegante Cuvée aus Weißburgunder, Scheurebe und Riesling.	

Grüner Veltliner Classic trocken ⁵	7,00 €
Österreich - Carnuntum - Tramin	
Ein aromatischer Weißwein mit Finesse und Charakter.	

Roséwein

Prima Goccia Primitivo Rosé ⁵	6,00 €
Italien - Apulien - Catolio	
Ein fruchtiger, eleganter Rosé mit Noten von Walderdbeeren und Kirschen.	

Rotwein

Hauswein ⁵	6,00 €
Primitivo Apulien IGP ⁵	7,00 €
Italien - Apulien - Muri	
Ein intensives Aroma von Dörrobst mit würzigem Charakter.	

Zweigelt Classic trocken ⁵	8,00 €
Österreich - Carnuntum - Netzl	
Eine zarte, saftige Beerenfrucht clever kombiniert mit einem samtigem Finish.	

Poggio Civetta Chianti Classico DCCG ⁵	8,00 €
Italien - Toskana - Rossetti	
Ein harmonischer Sangiovese mit rassigem Tiefgang.	

Digestif

Lantenhammer Himbeergeist 40%	2 cl	5,50 €
Lantenhammer Marillenbrand 42%	2 cl	5,50 €
Lantenhammer Williamsbrand 42%	2 cl	5,50 €
Lantenhammer Haselnussgeist 40%	2 cl	5,50 €
Lantenhammer Holzfass Obstbrand 40%	2 cl	5,50 €
Stettner & Sohn Marille 36%	2 cl	3,50 €
Stettner & Sohn Williams 40%	2 cl	3,50 €
Stettner & Sohn Obstler 40%	2 cl	3,50 €
Grassl Enzian 40%	2 cl	3,50 €

Suppen / Soups

	Tasse / Terrine cup / terrine
Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen	5,90 €
<i>Beef consommé with pancake stripes</i>	
Gulaschsuppe mit Brot ⁵	klein/small 7,90 € groß/big 9,90 €
<i>Beef goulash soup, served with bread</i>	

Für den kleinen Hunger / Brotzeiten / Snacks

Zwei Weißwürste mit süßem Senf und frischer Breze ³	7,90 €
<i>A pair of Bavarian veal sausages with mild mustard and pretzel</i>	
Schweizer Wurstsalat mit roten Zwiebeln, Essiggurken, Käse und Brot ³	9,90 €
<i>Meat salad Swiss style with Emmentaler cheese and onion rings</i>	
Zwei Hirschbratwürste mit Spitzkohlsalat im rustikalen Mini-Baguette ³	9,90 €
<i>A pair of grilled venison sausages served with rustic baguette</i>	
“Bavarian Burger”, abgebräunter Leberkäse auf Schmand-Senfsoauce mit Spitzkohlsalat und Radieschen im Laugenbrötchen ³	12,90 €
<i>browned meat loaf on sour cream mustard sauce with pointed cabbage salad and radishes in a pretzel roll</i>	
Flammkuchen mit Speckstreifen und Zwiebeln ²	11,90 €
<i>Tarte flambée with bacon and onions</i>	
Hausegeizter Lachs auf Reiberdatschi ^{2,3} mit Salatbouquet und Preiselbeermeerrettich	14,90 €
<i>Home-pickled salmon on “Reiberdatschi” with salad bouquet and cranberry horseradish</i>	
2 Stück Matjesfilet “Hausfrauen Art” mit Petersilienkartoffeln ^{3,11}	12,90 €
<i>2 pieces of herring fillet “housewife style” with parsley potatoes</i>	
Roastbeef an gebratenen Kartoffelspalten mit Sauce Remoulade ^{3,11}	13,90 €
<i>Roast beef on fried potato wedges with tartar sauce</i>	

Salate / Salads

Kleiner gemischter Salat mit Gurke, Tomate, Karotte, Paprika und Blattsalaten an Balsamicodressing ^{1,3}	5,90 €
<i>Small mixed side salad with cucumber, tomato, carrot, pepper and leaf salad with balsamico dressing</i>	
Großer gemischter Vitalsalat mit Gurke, Tomate, Karotte, Paprika, Blattsalaten und gerösteten Kürbis- und Sonnenblumenkernen an Balsamicodressing ^{1,3}	8,90 €
<i>Big mixed salad with cucumber, tomato, carrot, pepper, leaf salad, roasted pumpkin and sunflower seeds and balsamico dressing</i>	

Wahlweise mit:

Choose between:

gebratenem Ziegenkäse und Honig	14,50 €
<i>grilled goat cheese and honey</i>	
marinierten Hähnchenstreifen	13,90 €
<i>marinated chicken strips</i>	
Caesars Salad mit gebratenen Hähnchenstreifen, Croutons und Parmesan	15,90 €
<i>Caesar’s salad with fried chicken strips, croutons and parmesan</i>	

Hauptgerichte / Main courses

Ofenfrischer Krustenbraten an Dunkelbiersoße mit Spitzkohlsalat ^{2,3,5,} und Kartoffelknödel	14,90 €
<i>Fresh roasted pork with dark beer gravy, coleslaw and potato dumpling</i>	
Rotes Thai-Curry mit Pute, Gemüse und Basmatireis	15,90 €
<i>Red Thai-curry with turkey, vegetables and basmati rice</i>	
Schweineschnitzel Wiener Art mit Pommes Frites, Ketchup und Mayonnaise ^{3,11}	15,90 €
<i>Pork escalope with French fries, ketchup and mayonnaise</i>	
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	20,90 €
<i>veal escalope with parsley potatoes and cranberries</i>	
Oberammergauer Wagyu Burger (180 g) im Kürbis-Brötchen mit Rosmarin-Wedges ^{3,11}	17,90 €
<i>Bavarian Wagyu burger on pumpkin-bread, served with rosemary wedges</i>	
Kalbsrahm-Ragout mit Schwammerl und hausgemachten Spätzle	16,90 €
<i>Veal ragout with mushrooms and swabian noodles</i>	
Hausgemachte Käsespätzle mit Ettaler Bergkäse und reschen Röstzwiebeln	13,50 €
<i>Homemade cheese swabian noodles with cheese and crispy fried onions</i>	
Fisch / Fish	
Frische Forelle im Ganzen gebraten mit Petersilienkartoffeln, Mandelbrokkoli und Butter	19,90 €
<i>Whole fresh trout fried with parsley potatoes, broccoli and butter</i>	
Gebratenes Zanderfilet auf Blattspinat mit Safran-Pernod-Risotto und Kresseschaum	18,90 €
<i>Fried fillet of pikeperch with spinach leaves, saffron pernod risotto and cress foam</i>	
Flammkuchen mit Grillgemüse	11,90 €
<i>Tarte flambée topped with griled vegetables</i>	
“Dreierlei Knödelei” mit Spinat-, Käse- und Rote Beete an Butterbrösel	12,90 €
<i>Dumpling with spinach, cheese and beetroot on buttered breadcrumbs</i>	
Kartoffelrösti mit gebratenen Schwammerl und Salatring ^{2,5}	13,90 €
<i>Fried grated potatoes with grilled mushrooms and salad</i>	
Schupfnudel-Pfanne mit Gemüse 	12,90 €
<i>Potato noodle pan with vegetables</i>	
Rotes Thai-Curry mit Gemüse und Basmatireis 	14,90 €
<i>Red Thai-curry with vegetables and basmati rice</i>	
Süße Sünden / Dessert	
Bitte fragen Sie auch nach unserer Eiskarte. <i>We also offer a variety of ice creams. Simply ask our team for the menu.</i>	
Lauwarmer Topfen-Himbeerstrudel mit Vanillesauce	6,90 €
<i>Warm curd cheese- raspberry strudel with vanilla sauce</i>	
Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce	6,90 €
<i>Warm apple strudel with vanilla sauce</i>	
Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Mandeln und Rosinen dazu Apfelsmus, Preiselbeeren und Zwetschgenröster ⁵	klein/small 8,90 € groß/big 13,90 €
<i>Homemade “Kaiserschmarrn” with almonds and raisins, served with applesauce, cranberries and stewed plums</i>	

Zubereitungszeit ca. 25 Minuten. / *Preparation time about 20-25 minutes.*

Kinderkarte / Menu for kids

Jim Knopf	4,90 €
Hausgemachte Spätzle mit Natursauce <i>Home-made Swabian noodles with sauce</i>	
Susi und Strolch	5,90 €
Penne mit Tomatensauce <i>Penne noodles with tomato sauce</i>	
Käpt’n Blaubär	7,90 €
Paniertes Fischfilet mit Pommes Frites ^{3,11} <i>Pan-fried fish fillet with French fries</i>	
Asterix und Obelix	7,90 €
Kleiner Schweinekrustenbraten an Natursauce mit Kartoffelknödel ^{2,5} <i>Small roast pork with sauce and potato dumpling</i>	
Paw Patrol	7,90 €
Kinderschnitzel vom Schwein mit Pommes Frites ^{3,11} <i>Pork escalope with French fries</i>	
Piratenteller	
Leerer Teller zum Räubern <i>Empty plate for “robbery”</i>	
Eis / Ice cream	
Pinocchio	2,40 €
1 Kugel Erdbeereis mit Hörnchen und Smarties <i>1 Scoop of strawberry ice cream with a cone and smarties</i>	
Biene Maja	3,60 €
1 Kugel Schokoladeneis und 1 Kugel Vanilleeis mit Schokoladensauce und Smarties <i>1 Scoop of chocolate ice cream and 1 scoop of vanilla ice cream with chocolate sauce and smarties</i>	

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, fragen Sie doch einfach beim Servicepersonal nach, wir geben Ihnen gerne Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Kindly notify our service team, if you have any questions regarding allergens. They will be pleased to inform you about products & ingredients.

1	mit Farbstoff
2	mit Konservierungsstoffen
3	mit Antioxidationsmitteln
4	mit Geschmacksverstärker
5	geschwefelt
6	geschwärzt
7	mit Phosphat
8	mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnisse)
9	koffeinhaltig
10	chininhaltig
11	mit Süßungsmittel

Deklierungspflichtige Inhaltsstoffe

1	mit Farbstoff
2	mit Konservierungsstoffen
3	mit Antioxidationsmitteln
4	mit Geschmacksverstärker
5	geschwefelt
6	geschwärzt
7	mit Phosphat
8	mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnisse)
9	koffeinhaltig
10	chininhaltig
11	mit Süßungsmittel