

Vorspeise

Dreierlei bayrische Brot Pralinen

Obatzda / Radieserl-Kräuterquark/Griebenschmalz 7,20

Obatzda Radieschen Petersilie Zwiebel Griebenschmalz Schnittlauch Grammel Schweineschmalz Brié Paprika A/C/H/E/G/L

Gemüsecremesuppe mit Röstzwiebelhaube 5,80

Sellerie/Karotte/Lauch/ Zwiebel/ Mehl A/C/H/E/G/L

Klare Rindssuppn:

Klare Jungbullenconsomme Karotte Sellerie Zwiebel Lauch A/C/H/E/G/L

 Mit Pfannenkuchenstreifen und Schnittlauch 5,50

Eier Mehl Milch Käuter Schnittlauch Salz Muskat A/C/H/E/G/L

 Mit Leberspätzle und Schnittlauch 5,50

Leber Mehl Musakt Salz Eier Schnittlauch Pfeffer A/C/H/E/G/L

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Kasspatz´n mit Bergkäse und Röstzwiebeln

Ei Mehl Milch Muskat Salz Pfeffer Zwiebel Bergkäse A/C/L/H/G/E

9,80

Ofenkartoffel mit buntem Salat und Kräuterquark

Kartoffel Blattsalat Baby Leaf Quark Kräuter Zitrone Muskat Pfeffer Salz Essig Öl C/L/G

9,80

Linguine mit Gemüse der Saison – Kirschtomaten und frischen Kräutern

Ei Mehl Öl Sahne Spargel Kirschtomaten Kräuter A/C/G/H/E/L

11,80

Hauptspeisen

Gebackenes Eggerstüberl Cordon Bleu vom Schwein mit Obatzda, Speck, Zwiebeln und gebratene Kartoffeln

16,80

Schweinelende Speck Zwiebel Semmelbrösel Butterschmalz Obatzter Ei Mehl Salz Pfeffer A/C/E/G

Wiener Schnitzel vom Kalb mit gebratenen Kartoffeln und Wildpreiselbeeren

Kalb Semmelbrösel Ei Mehl Kartoffel Butter Wildpreiselbeeren Zitrone A/C/E/G

18,50

Rosa gebratener Zwiebelrostbraten vom Jungbullen ca. 230g mit Speckbohnen, gebratenen Kartoffeln, Bratenjus und Röstzwiebel.

Rinderlende Bohnen Schweinespeck Kartoffel Muskat Salz Zwiebel Bratenjus Butter A/G/L

18,80

Gebratenes Maishendl mit Wildreis und Gemüse

Maishendl Wildreis Salz Muskat Gemüse Butter Zucker A/G

15,80

Gebratene Schweinelenden in Kräutersaitling-Rahm mit hausgemachten Eierspätzle

Schweinelende Pfifferlinge Butter Sahne Zwiebel Knoblauch Mehl Ei Milch Muskat Salz Bratenjus A/C/L/G/M/P

14,80

Zanderfilet vom Grill in Curryschaum, Wildreis und Gemüse

Zander Curry Sahne Wildreis Butter Muskat Salz Orange A/D/G/L

16,80

Linguine mit Riesengarnelen, Kirschtomaten Kräuter

Ei Mehl Öl Sahne Butter Spargel Kirschtomaten Kräuter Garnelen A/C/G/H/E/L/B

14,80

Saiblingsfilet vom Grill mit in Butter sautiertem Gemüse und Kräuterkartoffeln

Saibling Tomaten Spargel Butter Salz Muskat Petersilie Schnittlauch Kartoffel A/C/L/G/P/O

17,90

Rumpsteak vom Rind ca 250g mit Speckbohnen, Steakhouse Pommes, Sour Creme und Argentinischer Sauce

Rinderlende Kartoffel Pommes Speck grüne Bohnen Salz Zucker Creme Fraich Sauerrahm A/C/L/G/P/O/F/P

25,80

Salate:

Bunter gemischter Salat mit gebackenem Schafkäse, Oliven und roten Zwiebeln

14,80

Blattsalate Himbeere Balsamicoessig Salz Senf Vollkornbrot Butter Öl Salz Tomate Gurke Paprika Roe Zwiebel Oliven Schafkäse
Semmelbrösel Ei A/C/H/M/O/P/C/E/L

Bunter gemischter Salat mit Zandertranchen vom Grill und grünem Spargel

15,80

Zander Spargel Mehl Salz Paprika Gurke Tomaten Essig Öl Butter Blattsalate Senf A/D/G/L

Großer gemischter Salat mit rosa gebraten Rinderlendenstreifen und Kräutersaitling

17,80

Blattsalate Essig Öl Senf Rinderlende Pfifferlinge Öl Zwiebel Senf Kräuter Speck Tomate Gurke Paprika A/C/H/M/O/P

Großer gemischter Salat

8,90

Kleiner gemischter Salat

4,90

Blattsalate Baby Leaf Essig Öl Paprika Tomate Gurke Senf A/C/H/M/O/P

Brotzeitkarte

Bayrischer Wurstsalat, mit Zwiebel und Brot **6,90**

Lyoner/ Regensburger Zwiebel Essig Öl Salz Brot A/C/H/M/O/P

Schweizer Wurstsalat, mit Käse-Zwiebel und Brot **7,90**

Lyoner/ Regensburger Käse Zwiebel Essig Öl Salz Brot A/C/H/M/O/P

Eggerstüberl Brotzeitbrettl mit allerlei Schmankerl und Brot **11,50**

Wurst Käse Schinken Gurke Tomate Butter Quark Salz Pfeffer M/A/C/E/H

Currywurst mit hausgemachter Sauce und Steakhouse Pommes **7,20**

Paprikawurst Curry Ketchup Salz Kartoffel Öl Paprika Salz Zucker Essig Senf M/A/H/E/C/A

Nürnberger Rostbratwürstel mit Sauerkraut, Brot und Bratenjus **7,80**

Nürnberger Rostbratwürstel Weißkraut Essig Brot Sellerie Karotte Lauch Senf Salz Muskat M/G/A/O/P/L

Dessert

**Liebe Gäste bitte beachten Sie unsere Desserts auf der Tafel oder fragen
Sie unser Servicepersonal**

Vielen Dank

Allergenverzeichnis

- A** Glutenhaltiges Getreide namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer und Erzeugnisse daraus.
- B** Krebstiere und Erzeugnisse daraus.
- C** Eier und Erzeugnisse daraus.
- D** Fisch-und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine)
- E** Erdnüsse und Erzeugnisse daraus.
- F** Soja (-bohnen) und Erzeugnisse daraus.
- G** Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
- H** Schalenfrüchte namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamianüsse und Erzeugnisse daraus.
- L** Sellerie und Erzeugnisse daraus
- M** Senf und Erzeugnisse daraus.
- N** Sesam und Erzeugnisse daraus.
- O** Schwefeldioxid und Sulphite mit mehr als 10mg/kg bzw. 10mg/ltr
- P** Lupinien und Erzeugnisse daraus.
- R** Weichtiere, Mollusken und Erzeugnisse daraus