

Suppen

Tafelspitzbrühe 7,90 €
mit Pfannkuchenstreifen oder Leberknödel oder dreierlei Einlage

Hauptgerichte

	<i>Kleine Portion</i>
<i>Wiener Schnitzel aus der Kalbslende</i>	29,60 € 25,00 €
<i>Pommes Frites oder Kartoffelpüree oder Röstkartoffeln, Preiselbeeren, Salat</i>	
<i>Cordon Bleu vom Kalb</i>	29,90 € 25,50 €
<i>Gefüllt mit Bergkäse und Schinken, Kartoffelpüree, Preiselbeeren, Salat</i>	
<i>Geschnetzeltes aus der Kalbslende</i>	29,60 € 25,50 €
<i>Schnittlauch-Petersilien-Rahm, geröstete Schwammerl, Spätzle, Salat</i>	
<i>Geschmorte Kalbsbacke,</i>	24,90 € 21,90 €
<i>Rotwein-Rosmarin-Sauce, Kartoffelknödel, Salat</i>	
<i>Schweinebraten vom Strohschwein</i>	17,80 € 14,20 €
<i>Kartoffelknödel, Krautsalat</i>	
<i>Rostbraten von der bayerischen Rinderlende</i>	30,00 € 26,00 €
<i>abgeschmolzene oder geröstete Zwiebeln, Röstkartoffeln oder Spätzle oder Pommes Frites, gemischter Salat</i>	
<i>Tafelspitz aus dem Gemüsesud</i>	28,00 € 24,50 €
<i>Apfelmeerrettich, Petersilienkartoffeln, Marktgemüse</i>	
<i>1/2 Bayerische Ente vom Geflügelhof Lugeder</i>	28,90 €
<i>Preiselbeeren, Kartoffelknödel, Apfelblaukraut</i>	
<i>Ausgelöste Backendlbrust</i>	19,20 € 16,50 €
<i>Kartoffel-Gurken-Radialat</i>	
<i>Süß- und Salzwasserfische, Garnele, Jakobsmuschel</i>	31,00 € 25,00 €
<i>Dill-Safran-Krebssud, Ingwer, Koriander, Zirbelbrot</i>	

Unser Schweinefleisch wird ausschließlich von regionalen Landwirten geliefert, die ihre Tiere auf Stroh halten. Dadurch wird das natürliche Instinktverhalten der Schweine geweckt, insbesondere das Wühlen. Dies entspricht einer artgerechten Haltung, welche ein gesünderes und besseres Leben für die Tiere bedeutet.

Essenszeiten

11:45 Uhr bis 14:00 Uhr und 17:30 Uhr bis 21:00 Uhr.

*In der Zwischenzeit und von 21:00 Uhr bis 21:30 Uhr
fragen Sie bitte nach unserer „kleinen Karte“.*

Kleine Gerichte

<i>Medaillon vom Schweinefilet</i> <i>Egerlinge in Rahm, hausgemachte Spätzle</i>	16,50 €
<i>Kinderschnitzel</i> <i>Pommes Frites</i>	10,50 €
<i>Marinierter Tafelspitz</i> <i>Kürbiskernöl, Röstkartoffeln, Salat</i>	20,50 €
<i>2 Paar Schweinswürstel</i> <i>Fasskraut</i>	11,50 €
<i>2 Stück Münchner Weißwürste</i> <i>vom „Weißwurst-Weltmeister“ Magnus Bauch</i>	4,60 €

Brotzeiten

<i>Münchner Wurstsalat von Regensburgern</i>	12,00 €
<i>Schweizer Wurstsalat vom Leberkäse</i>	12,00 €
<i>zu allen Brotzeiten servieren wir unser Hausbrot</i>	

Desserts

<i>Karamellierter Kaiserschmarrn,</i> <i>Zwetschgenkompott</i>	14,50 €
<i>Palatschinken</i>	
- <i>mit Schokoladensauce und Vanilleeis</i>	9,00 €
- <i>mit Marillenmarmelade, eingelegten Rosinen, Vanilleeis</i>	9,00 €
<i>Apfel-Palatschinken, Walnusseis</i>	10,50 €
<i>Blaubeerpfannkuchen, Walnusseis</i>	10,50 €
<i>Rohrnodel, Vanillesauce, Vanilleeis</i>	7,50 €
Eis: <i>Schokolade, Zitrone, Erdbeeren, Walnuss, Vanille, Johannisbeere,</i> <i>Kleine Kugel</i>	2,10 €
<i>Große Kugel</i>	3,30 €

Eine Liste der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite. Auf Wunsch erhalten Sie gerne unseren Dokumentationsordner, in dem alle Speisen hinsichtlich enthaltener Allergene detailliert aufgeschlüsselt sind. Bitte haben Sie jedoch Verständnis, dass aufgrund unseres Arbeitsablaufs ein Vorhandensein von Spuren aller Allergene nicht ausgeschlossen werden kann.

Alkoholfreie Getränke

<i>Adelholzener Classic oder still</i>	0,75 l	6,90 €
	0,25 l	3,30 €
<i>Tafelwasser</i>	0,5 l	4,20 €
<i>Säfte (*Nektar):</i>		
<i>Apfel naturtrüb</i>	0,3 l	4,00 €
<i>Orange, Johannisbeere*, Rhabarber*, Maracuja*</i>	0,3 l	4,00 €
<i>Saftschorle</i>	0,5 l	5,00 €
	0,3 l	3,50 €
<i>Coca Cola^{1, 9, 11}, Fanta^{1, 3, 11}, Sprite^{2, 11}, Spezi^{1, 9, 11}</i>	0,4 l	4,60 €
	0,2 l	3,40 €
<i>Cola light^{1, 9, 11}</i>	0,33 l	4,00 €

Bier vom Fass

Alle Biersorten enthalten Glutenhaltiges Getreide

<i>Helles aus dem Eichenholzfass im Tonkrug (ab 17.30 Uhr)</i>	0,5 l	5,30 €
<i>Helles</i>	0,5 l	5,10 €
	0,3 l	3,40 €
<i>Zwickel</i>	0,5 l	5,20 €
	0,3 l	3,50 €
<i>Weißbier</i>	0,5 l	5,20 €
	0,3 l	3,50 €
<i>Dunkel</i>	0,5 l	5,20 €
	0,3 l	3,50 €
<i>Radler</i>	0,5 l	5,10 €
	0,3 l	3,60 €
<i>Schnitt vom Hellen, Weißbier, Dunkel, Zwickel</i>		3,50 €
<i>Russ'n</i>	0,5 l	5,20 €

Flaschenbier

<i>Pils</i>	0,3 l	4,30 €
<i>Leichtes Weißbier</i>	0,5 l	5,20 €
<i>Altbairisch Ur-Weizen dunkel</i>	0,5 l	5,20 €
<i>Alkoholfreies Bier</i>	0,5 l	5,20 €
<i>Alkoholfreies Weißbier</i>	0,5 l	5,20 €

Weinschorle

Alle Weine enthalten Schwefeldioxid und Sulfite

<i>Schorle weiß oder rot, sauer oder süß</i>	0,5 l	6,00 €
	0,25 l	4,20 €

Warme Getränke

<i>Espresso</i>	2,40 €
<i>Doppelter Espresso</i>	3,70 €
<i>Espresso macchiato</i>	2,50 €
<i>Haferl Kaffee, Haferl Cappuccino, Haferl Milchkaffee, Latte macchiato</i>	3,90 €
<i>Haferl Ronnefeldt Tee:</i>	3,40 €
<i>Japan Classic (Grüner Tee), Red Berries (Früchtetee), Roibosh Vanilla, Verbena (Kräutertee), Earl Grey, Darjeeling, Kamille, Pfefferminze, Fenchel</i>	

Aperitif

<i>Prosecco di Valdobbiadene, Brut, Drusian, Venetien</i>	<i>0,1 l</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Bouvet Ladubay, Crémant Trésor Rosé</i>	<i>0,1 l</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Aperol Spritz oder Hugo</i>		<i>7,90 €</i>
<i>Alkoholfrei: Rosé pur, Sektmanufaktur Strauch, Rheinhessen</i>	<i>0,1 l</i>	<i>7,90 €</i>
<i>Alkoholfreier Cocktail: Sanbitter, Rosé Pur, Maracujasaft</i>		<i>7,90 €</i>

Weißwein 0,2 l

Alle Weine enthalten Schwefeldioxid und Sulfite

<i>Cuvée „Saugeil“</i>	<i>8,30 €</i>
<i>Horst Sauer (Weinberg Fam. Geisel), Franken</i>	
<i>Riesling trocken</i>	<i>8,30 €</i>
<i>Hofmann, Franken</i>	
<i>Grauburgunder trocken</i>	<i>8,30 €</i>
<i>Bercher, Baden</i>	
<i>Silvaner trocken</i>	<i>8,30 €</i>
<i>Horst Sauer, Franken</i>	
<i>Weißburgunder, trocken</i>	<i>8,30 €</i>
<i>Von Winning, Pfalz</i>	
<i>Grüner Veltliner</i>	<i>8,30 €</i>
<i>Sonnhof Social Club BIO</i>	
<i>Chardonnay</i>	<i>8,30 €</i>
<i>Domaine Les Yeuses, Languedoc</i>	
<i>Sauvignon „Petit Bourgeois“</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Henri Bourgeois, Loiretal</i>	
<i>Lugana</i>	<i>8,70 €</i>
<i>Villa Leone</i>	

Rotwein 0,2 l

<i>Spätburgunder trocken</i>	<i>8,30 €</i>
<i>Bercher, Baden</i>	
<i>Zweigelt</i>	<i>8,30 €</i>
<i>Eichenwald, Burgenland</i>	
<i>Cabernet & Merlot „Riff Rosso“</i>	<i>8,70 €</i>
<i>Alois Lageder, Südtirol</i>	
<i>Chianti Colli Senesi</i>	<i>8,70 €</i>
<i>Tenuta Nicolai – Palagetto, Toscana</i>	
<i>Merlot</i>	<i>8,30 €</i>
<i>Cantina di Custoza, Venetien</i>	
<i>Bordeaux</i>	<i>9,60 €</i>
<i>Christian Moueix</i>	

Rosé 0,2 l

<i>Magali Signature</i>	8,30 €
<i>Côtes de Provence</i>	
Gerne servieren wir Ihnen unsere offenen Weine auch in 0,1 l	4,30 €

Weißwein 0,75 l

Alle Weine enthalten Schwefeldioxid und Sulfite

2020/21	<i>Riesling trocken</i>	35,00 €
	<i>Robert Weil, Rheingau</i>	
2021/22	<i>Riesling trocken</i>	34,00 €
	<i>Fritz Haag, Mosel</i>	
2021/22	<i>Silvaner trocken erste Lage „Würzburger Stein“</i>	36,00 €
	<i>Bürgerspital, Franken</i>	
2022	<i>Grauburgunder „Vom Löss</i>	31,00 €
	<i>Franz Keller, Baden</i>	
2019/20	<i>Weißburgunder</i>	31,00 €
	<i>Bercher, Baden</i>	
2022	<i>Sauvignon blanc „Jakobi“</i>	33,00 €
	<i>Weingut Gross, Südsteiermark</i>	
2022	<i>Grüner Veltliner „Am Berg“</i>	34,00 €
	<i>Bernhard Ott, Wagram</i>	
2022	<i>Grüner Veltliner „Fass 4“</i>	39,00 €
	<i>Bernhard Ott, Wagram</i>	
2021/22	<i>Grüner Veltliner Federspiel „Ried Kreutles“</i>	41,00 €
	<i>Emmerich Knoll, Wachau</i>	
2021/22	<i>Lugana „I Frati“</i>	36,00 €
	<i>Cá dei Frati, Lombardei</i>	
2022	<i>Chardonnay</i>	36,00 €
	<i>Alois Lageder, Südtirol</i>	
2018	<i>Mâcon-Chaintré Chardonnay</i>	37,00 €
	<i>Domaine Cornin, Burgund</i>	
2022	<i>Pouilly-Fumé</i>	36,00 €
	<i>Henri Bourgeois</i>	
2022	<i>Sancerre</i>	38,00 €
	<i>Merlin-Cherrier, Loire</i>	
2020	<i>Chassagne-Montrachet</i>	76,00 €
	<i>Bouchard, Burgund</i>	

Roséwein 0,75 l

Alle Weine enthalten Schwefeldioxid und Sulfite

2021/22	<i>Rosalie</i>	39,00 €
	<i>Bernhard Ott, Wagram</i>	

Rotwein 0,75 l

2019	<i>Spätburgunder "Oberberger Bassgeige"</i>	35,00 €
	<i>Franz Keller, Baden</i>	
2020	<i>Zweigelt</i>	33,00 €
	<i>Umathum, Burgenland</i>	
2019	<i>Blaufränkisch</i>	33,00 €
	<i>Umathum, Burgenland</i>	
2018	<i>Haideboden</i>	48,00 €
	<i>Umathum, Burgenland</i>	
2018	<i>Die Zeitreise, Cuvée</i>	33,00 €
	<i>Eichenwald, Burgenland</i>	
2020	<i>Lagrein</i>	36,00 €
	<i>Ansitz Waldgries, Südtirol</i>	
2017	<i>Brunello di Montalcino</i>	71,00 €
	<i>Altesino, Toskana</i>	
2021	<i>Barbera d'Alba</i>	37,00 €
	<i>Pio Cesare, Piemont</i>	
2019	<i>Pesquera Crianza</i>	47,00 €
	<i>Alejandro Fernandez - Pesquera, Ribera del Duero</i>	
2018	<i>Côtes du Rhône</i>	37,00 €
	<i>E. Guigal</i>	
2019	<i>Pomerol</i>	43,00 €
	<i>Christian Moueix</i>	
2015	<i>Château Larrivet Haut-Brion</i>	82,00 €
	<i>Pessac-Léognan, Bordeaux</i>	

Schaumwein 0,75 l

	<i>Prosecco di Valdobbiadene, extra-dry</i>	33,00 €
	<i>Drusian, Venetien</i>	
	<i>Bouvet Ladubay Crémant Trésor Rosé</i>	43,00 €
	<i>Champagner Henriot brut, Premier Cru</i>	86,00 €
	<i>Alkoholfrei: Rosé pur, Sektmanufaktur Strauch, Rheinhessen</i>	33,00 €

Spirituosen

<i>Obstbrand</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Williams Christbrand, Weingut Graf von Schönborn</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,10 €</i>
<i>Williamsbrand, Hans Reisetbauer, Oberösterreich</i>	<i>2 cl</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Marillenbrand, Hans Reisetbauer, Oberösterreich</i>	<i>2 cl</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Zwetschge, Hans Reisetbauer, Oberösterreich</i>	<i>2 cl</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Waldhimbeergeist, Brennerei Braun, Taubertal</i>	<i>2 cl</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Grappa di Barbera & Nebbiolo „Monpra“, holzfassgereift, Destillerie Berta, Piemont</i>	<i>2 cl</i>	<i>5,70 €</i>
<i>„Sickendieker“ Halbbitter</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Campari Orange oder mit Soda ^{1, 10}</i>	<i>4 cl</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Martini bianco</i>	<i>4 cl</i>	<i>4,80 €</i>
<i>Sandemann Sherry medium dry</i>	<i>5 cl</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Gebirgsenzian</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Malteser Aquavit</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Wodka „Moskovskaya“</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Amaretto di Saronno, Mandellikör</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Jägermeister, Kräuterlikör</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Asbach Uralt</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Ballantines Finest Scotch Whisky</i>	<i>4 cl</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Rum</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Remy Martin</i>	<i>2 cl</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Baileys ⁸</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Averna</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,00 €</i>



Unser Geschenktipp:

*Gerne erstellen wir Gutscheine für Speisen und Getränke
in der von Ihnen gewünschten Höhe.*



*Auf Wunsch erhalten Sie gerne unseren Dokumentationsordner, in dem alle Speisen
hinsichtlich enthaltener Allergene detailliert aufgeschlüsselt sind. Bitte haben Sie jedoch
Verständnis, dass aufgrund unseres Arbeitsablaufs ein Vorhandensein von Spuren aller
Allergene nicht ausgeschlossen werden kann.*

Zusatzstoffe

- | | |
|------------------------------|-------------------------------------|
| 1. mit Farbstoffen | 9. koffeinhaltig |
| 2. mit Konservierungsstoffen | 10. chininhaltig |
| 3. mit Antioxidationsmittel | 11. mit Süßungsmittel |
| 4. mit Geschmacksverstärkern | 12. enthält eine Phenylalaninquelle |
| 5. mit Schwefeldioxid | 13. gewachst |
| 6. mit Schwärzungsmittel | 14. mit Nitritpökelsalz |
| 7. mit Phosphat | 15. mit Taurin |
| 8. mit Milcheiweis | 16. mit Tartazin |