

Tageskarte

♥ **Herbstliche Kürbisrahmsuppe**
mit gerösteten Kürbiskernen und steirischen Kernölkrusterl 6,90

Hausgemachte Rindsbouillon
mit Pfannkuchenstreifen oder Leberspätzle 5,90

„**Bayerische Brezensuppe**“
Rindsbouillon mit Zwiebeln und abgeschmolzenen Brezen 6,50

♥ „**Salat Herbstzeit**“ 17,90
Bunte Blattsalate mit Tomate, Gurke, Ei, Zwiebel,
glacierten Kürbisspalten und gerösteten Kürbiskernen,
dazu steirisches Kernöldressing und röstfrisches Knoblauchbrot

Rahmiges Kalbslüngerl sauer mit Serviettenknödel 14,50

Rinder-Biergulasch mit Serviettenknödel 17,50
dazu Apfelblaukraut 21,50

Münchner Rahmsauerbraten mit Serviettenknödel 17,50
dazu Apfelblaukraut 21,50

Kalbsfleischpflanzerl mit Soß´ und Kartoffel-Gurkensalat 17,50

Kalbsfleischpflanzerl 18,50
mit Rahmpaprika und Petersilienkartoffeln

Hirschgulasch 21,90
mit Apfelblaukraut, Wildpreiselbeeren und Serviettenknödel

Salate, Pasta und Vegetarisches

„Salat Fisch“ 19,90

Bunte Blattsalate mit Tomate, Gurke, Ei und Zwiebel, dazu gibt ´s ein in der Eihülle gebratenes Goldbarschfilet, Limonendip und röstfrisches Knoblauchbrot

„Salat Pflanzler“ 19,90

Bunte Blattsalate mit Tomate, Gurke, Ei und Zwiebel, dazu zarte hausgemachte Kalbsfleischpflanzler, Limonendip und röstfrisches Knoblauchbrot

„Salat Wien“ 19,90

Bunte Blattsalate mit Tomate, Gurke, Zwiebel und Ei, dazu gibt ´s eine goldbraun gebratene Backhendlbrust, Limonendip und röstfrisches Knoblauchbrot

„Salat Chicken BBQ“ 19,90

Bunte Blattsalate mit Tomate, Gurke, Zwiebel und Ei, dazu BBQ-Huhn und Knoblauchbrot

„Pasta Bolognese“ mit Parmesan 15,90

„Pasta Mediterran“ 17,50

mit Schafskäse, Oliven, Gemüse und Tomatensauce

*** Rahmige Kässpätzl „Allgäuer Art“**

mit hausgemachten Röstzwiebeln 14,50 / dazu Gärtnersalat 18,50

Frische Rahmschwammerl mit Serviettenknödel 16,90

Kleiner Gärtnersalat mit Tomate, Gurke und Paprika 5,50

Bayerischer Krautsalat oder Kartoffel-Gurkensalat 4,90

Portion Pommes 7,50 / 2 Stück Knoblauchbrot 2,80

Unsere Klassiker

***Zwei Stück Hausgemachte Fleischpflanzerl 15,50**
mit Soß´ und Kartoffel-Gurkensalat

Zwei Fleischpflanzerl auf Kässpatzn mit hausgemachten
Röstzwiebeln und Rahmschwammerl 18,50

„Allgäuer Schmankerl“ 21,50
Schweinelendchen und Fleischpflanzerl auf Kässpatzn
mit Rahmschwammerl und hausgemachten Röstzwiebeln

„Gäuboden-Schmankerl“ 18,50
Schweinebraten, Sauerkraut, Serviettenknödel, Soß´ und
geriebenem Kren

Gegrilltes Jungschweinelendchen 18,50
mit Rahmschwammerl und Butterspätzle
dazu Gärtnersalat 22,50

***Jungschweinebraten**
mit Dunkelbiersoß´ und Kartoffelknödel 15,50
dazu Krautsalat 17,90

Gesottenes Tellerfleisch aus der Rinderschulter 19,90
mit Wurzelgemüsen, geriebenem Kren und Butterkartoffeln

Goldbarschfilet in der Eihülle gebraten
mit Butterkartoffeln und Limonendip 18,90
dazu Gärtnersalat 22,90

Premium Rinderlende zartrosa gebraten, wahlweise serviert als

„Pfeffersteak“ mit Cognac-Rahmsauce und Bratkartoffeln
oder als

Zwiebelrostbraten „Münchner Art“ mit Bratkartoffeln
oder als

Zwiebelrostbraten „Schwäbische Art“ mit rahmigen Kässpatzn

24,90

mit Gärtnersalat 28,90

Paniertes goldbraun in Butter gebraten

Wiener Schnitzel vom

Schwäbisch-Hällischen Schweinelendchen 18,90

mit Zitronenschnitz, Wildpreiselbeeren und Bratkartoffeln

mit Gärtnersalat **21,90**

Gebackenes Goldbarschfilet 18,90

mit hausgemachter Remouladensauce und Zitronenschnitz,
dazu gibt ´s einen Kartoffel-Gurkensalat

Hendlbrust „Wiener Art“ 19,90

mit zweierlei von der Zitrone und Kartoffel-Gurkensalat

Milzwurst gebacken 14,50

mit Soß ´ und Kartoffel-Gurkensalat

„Cordon Bleu“ 22,50

vom Schwäbisch-Hällischen Schweinelendchen, gefüllt mit Bergkäse
und Räucherschinken, mit Soß ´, Zitronenschnitz
und Kartoffel-Gurkensalat

„Tellerfleisch Gebacken“ aus der Rinderschulter 18,50

mit Zitronenschnitz, Remouladensauce und Kartoffel-Gurkensalat

Das Original Wiener Kalbsschnitzel

dünn geklopft und goldbraun in Butter gebraten mit Zitronenschnitz,

Wildpreiselbeeren und Bratkartoffeln **24,50**

mit Gärtnersalat **27,50**

Würstel

Gegrillte Nürnberger Rostbratwürstel

mit Soß´ und Sauerkraut

-4 Stück 8,90

-6 Stück 13,90

Milzwurst 13,90

in Butter gebraten mit Soß´ und Kartoffel-Gurkensalat

„Gegrillter Scharfer OX“ 13,90

vom Metzger Gaßner mit frischem Kren und Sauerkraut
oder Kartoffel-Gurkensalat

Zweierlei Currywürste 14,90

mit hausgemachter Soße, dazu Pommes

Brotzeiten

Bayerischer Obatzda 13,90

Camembert-Frischkäse-Mischung mit Zwiebel, Gurkerl und Ei,
dazu Breze oder Hausbrot

„Bayerischer Wurstsalat“ 13,50

von „Regensburgern“ mit Zwiebel, Gurkerl und Ei,
dazu Breze oder Hausbrot

„Schweizer Wurstsalat“ 14,50

von „Regensburgern“ mit Emmentaler, Zwiebel, Gurkerl und Ei,
dazu Breze oder Hausbrot

Matjes „Hausfrauen Art“

mit Apfel, Gurkerl, Zwiebeln, Sauerrahm, Ei und Butterkartoffeln
zwei Filets 18,90 / drei Filets 21,50

Süßes

Eine Kugel Eis

Vanille, Schokolade, Erdbeere 2,90

Gemischter Eisbecher

mit dreierlei Kugeln 6,90

mit Sahne 7,90

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce und Sahne 7,90

Kaiserschmarrn

mit Mandeln und Rosinen in Butter geschwenkt,
dazu Apfelmus oder Preiselbeeren

kleine Portion 8,50

große Portion 12,90

„Heiße Liebe“ - Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne 7,90

Gebackene Apfelkücherl mit Zimtzucker und Vanilleeis 8,50

Kleine Portion Apfelmus oder Wildpreiselbeeren 1,90

Getränke

Bierspezialitäten

ERDINGER	0,33 l	3,90
Weißbier	0,5 l	5,30
Urweisse	0,5 l	5,30
Dunkel	0,5 l	5,30
Kristall	0,5 l	5,30
Leicht	0,5 l	5,30
Pikantus	0,5 l	5,70
-im Weinglas	0,33 l	3,90
Alkoholfrei	0,33 l	3,90
	0,5 l	5,30
Alkoholfrei	0,33 l	3,90

Grapefruit/ Zitrone

ERDINGER BRAUHAUS

Helles	0,3 l	3,90
	0,5 l	5,30
Helles Alkoholfrei	0,5 l	5,30
Natur-Radler	0,3 l	3,90
	0,5 l	5,30
Augustiner Edelstoff	0,5 l	5,50
Trumer Pils	0,3 l	4,50
Mariabrunn Dunkel	0,5 l	5,50

Prickelnd, Erfrischend, Eiskalt serviert

Zauberwasser	0,4 l	6,90
Tafelwasser mit Holunder- und Ingwersirup, Minze und Limette		
„Prosecco-Lillet“	0,4 l	9,50
mit Schweppes Wild Berry, Minze und Erdbeere		
„Campari Spritz“	0,4 l	9,50
Prosecco, Campari und Orange		
„Aperol Spritz“	0,4 l	9,50
Prosecco, Aperol und Orange		
„Lola Rosé“	0,4 l	9,50
Sommerschorle mit Limette und Minze		
„Limoncello Spritz“	0,4 l	9,50
Prosecco, Limoncello, Bitter Lemon und Zitrone		
Geldermann „Carte Blanche“	0,75 l	35,90

Getränke

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,4 l	4,10
Zitronenlimo	0,4 l	4,90
Libella Orangenlimonade	0,4 l	4,90
Spezi	0,4 l	4,90
Coca Cola	0,4 l	4,90
Coca Cola Light	0,4 l	4,90
Coca Cola Zero	0,3 l	4,20

Rauch Säfte und Nektar

Apfel naturtrüb, Johannisbeere, Maracuja, Mango, Rhabarber

0,4 l 5,50

Rauch Säfte und Nektar als Schorle

Apfel naturtrüb, Johannisbeere, Maracuja, Mango, Rhabarber

0,4 l 4,90

Plöse Mineralwasser Südtirol

Still / Sprudel 0,25 l 3,90

0,75 l 7,50

Leitungswasser 1,20

Kaffee und Tee

Dinzler Kaffee aus Irschenberg

Tasse Kaffee 3,90

Haferl Kaffee 4,90

Latte Macchiato 4,90

Cappuccino 3,90

Milchkaffee 4,90

Espresso 3,50

Doppelter Espresso 4,90

Affogato 5,90

Espresso Macchiatio 3,90

Tee 4,50

Verschiedene Sorten, 350 ml

Weine

Weisswein

Grüner Veltliner 0,2 l 7,30

Qualitätswein - Weingut Überacker/ Österreich - Wagram

Grauer Burgunder 0,2 l 7,30

Qualitätswein (BIO) - Weingut Benzinger/ Deutschland - Pfalz

Tutto Bene

Qualitätswein - Weingut J. J. Berizzi/ Deutschland - Edenkoben

0,2 l 7,30 0,75 l 27,80

Lugana "Limne"

Tenuta Reveglia/ Italien - Gardasee

0,2 l 7,30 0,75 l 26,80

Rosé

Pretty In Pink

Qualitätswein - Weingut Peitz / Deutschland - Wallhausen

0,2 l 7,30 0,75 l 25,80

Lola

Weingut J. J. Berizzi/ Deutschland - Edenkoben

0,2 l 7,30 0,75 l 26,80

Rotwein

Merlot

Weingut Carlo Cavazza/ Italien - Veneto

0,2 l 7,30 0,75 l 27,80

Blauer Zweigelt

Qualitätswein - Weingut Überacker/ Österreich - Wagram

0,2 l 7,30 0,75 l 25,80

Spätburgunder

Qualitätswein - Weingut J. J. Berizzi/ Deutschland - Edenkoben

0,2 l 7,30 0,75 l 26,80

Weinschorle Weiß/ Rot/ Rosé

0,25 l 5,50

0,4 l 8,90

Schnapserl

Von der Feinbrennerei Prinz Im Holzfass gereift

Alte Haselnuss	2 cl	4,90
Alte Waldhimbeere	2 cl	4,90
Alte Marille	2 cl	4,90

Schwarzwälder Hausbrennerei „Schladerer“

Obstler	2 cl	4,90
Willi	2 cl	4,90

Jägermeister	2 cl	4,90
Ramazotti	2 cl	4,90

**Bei Fragen zu den Allergenen und Zusatzstoffen,
wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.**

Alle Preise in EUR inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer

*** - Diese Gerichte bieten wir Ihnen auch als kleinere
Portion. Der Preis reduziert sich um 2,00€**

**Bei einer Beilagenänderung berechnen
wir zusätzlich 0,80€.**

 - Vegetarische Gerichte