

Tageskarte

Hausgemachte Rindsbouillon 5,90

mit Kaspressknödel oder Pfannkuchenstreifen

„Bayerische Brezensuppe“ 6,50

Rindsbouillon mit abgeschmolzenen Brezen und Zwiebeln

„Knödel-Gröstl“ 15,90

mit Ei, Zwiebel, Bratenfleisch und Soß´

♥ **FrISChe Rahmschwammerl mit Serviettenknödel 17,50**

Fleischpflanzerl 17,50

mit pikantem Paprikagemüse und Petersilienkartoffeln

♥ **Tiroler Kaspressknödel 17,90**

mit Sauerkraut und Serviettenknödel

♥ *** Rahmige Kässpatzn „Allgäuer Art“**

mit hausgemachten Röstzwiebeln 15,50 / dazu Gärtnersalat 19,50

Rahmiges KalbslüngeRl sauer mit Serviettenknödel 14,90

Matjes „Hausfrauen Art“ 22,50

mit Apfel, Gurkerl, Zwiebeln, Sauerrahm, Ei und Kartoffelrösti

Geschmortes Lammhaxerl (ausgelöst) 24,90

mit Soß´, buntem Herbstgemüse und reschen Kartoffelrösti

Tellerfleisch „Wiener Art“ 21,90

mit Meerrettichsauce, Herbstgemüse und Serviettenknödel

Salate, Pasta und Vegetarisches

„Salat Fisch“ 20,90

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

„Salat Wien“ 20,90

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

„Salat BBQ-Style“ 20,90

Bunte Blattsalate mit Tomate, Gurke, Ei und Paprika, dazu pikant marinierte und gebratene Hühnerbrust, Limonendip und röstfrisches Knoblauchbrot

„Salat Kreta“ 20,90

Bunte Blattsalate mit Tomate, Gurke, Ei, Paprika, Oliven, Weintrauben und Schafskäse, dazu röstfrisches Knoblauchbrot

Frische Rahmschwammerl mit Serviettenknödel 17,50

Kleiner Gärtnersalat mit Tomate, Gurke und Paprika 5,80

Portion Gurkensalat mit Dill-Joghurt-Dressing 5,80

Portion Tomatensalat mit feinen Zwiebeln und Kräutern 5,80

Bayerischer Krautsalat oder Kartoffelsalat 4,90

Portion Pommes 7,50 / 3 Stück Knoblauchbrot 3,50

Unsere Klassiker

***Zwei Stück Hausgemachte Fleischpflanzerl 15,90**

mit Soß' und Kartoffelsalat

**Zwei Fleischpflanzerl auf Kässpatzn mit hausgemachten
Röstzwiebeln und Rahmschwammerl 19,90**

„Allgäuer Schmankerl“ 22,50

Schweinelenndchen und Fleischpflanzerl auf Kässpatzn
mit Rahmschwammerl und hausgemachten Röstzwiebeln

„Gäuboden-Schmankerl“ 19,90

Schweinebraten, Sauerkraut, Serviettenknödel, Soß' und
geriebener Kren

Gegrilltes Jungschweinelenndchen 18,90

mit Rahmschwammerl und Butterspätzle
dazu Gärtnersalat 22,90

Jungschweinebraten

mit Dunkelbiersoß' und Kartoffelknödel 15,90
dazu Krautsalat 18,30

Gesottenes Tellerfleisch aus der Rinderschulter 20,50

mit Wurzelgemüsen, geriebenem Kren und Butterkartoffeln

Goldbarschfilet in der Eihülle gebraten

mit Butterkartoffeln und Limonendip 19,90
dazu Gärtnersalat 23,90

Premium Rinderlende zartrosa gebraten, wahlweise serviert als

„Pfeffersteak“ mit Cognac-Rahmsauce und reschen Kartoffelrösti

oder als

Zwiebelrostbraten „Münchner Art“ mit Bratkartoffeln

oder als

Zwiebelrostbraten „Schwäbische Art“ mit rahmigen Kässpatzn

25,90 / mit Gärtnersalat 29,90

Paniertes goldbraun in Butter gebraten

Wiener Schnitzel vom

Schwäbisch-Hällischen Schweinelendchen 19,90

mit Zitronenschnitz, Wildpreiselbeeren und Bratkartoffeln
mit Gärtnersalat **23,90**

Gebackenes Goldbarschfilet 19,90

mit hausgemachter Remouladensauce und Zitronenschnitz,
dazu gibt ´s einen Kartoffelsalat

Hendlbrust „Wiener Art“ 19,90

mit zweierlei von der Zitrone und Kartoffelsalat

Milzwurst gebacken 14,90

mit Soß ´ und Kartoffelsalat

„Cordon Bleu“ 22,90

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

„Cordon Bleu au Camembert“ 22,90

vom Schwäbisch-Hällischen Schweinelendchen, gefüllt mit Camembert,
Räucherschinken und Wildpreiselbeeren, mit Soß ´, Zitronenschnitz
und Kartoffelsalat

„Tellerfleisch Gebacken“ aus der Rinderschulter 19,90

mit Zitronenschnitz, Remouladensauce und Kartoffelsalat

Das Original Wiener Kalbsschnitzel

dünn geklopft und goldbraun in Butter gebraten mit Zitronenschnitz,
Wildpreiselbeeren und Bratkartoffeln **25,50**
mit Gärtnersalat **29,50**

Würstel und Brotzeiten

Gegrillte Nürnberger Rostbratwürstel

mit Soß', Sauerkraut und Hausbrot

-4 Stück **8,90**

-6 Stück **13,90**

Milzwurst 13,90

in Butter gebraten mit Soß' und Kartoffelsalat

„Gegrillter Scharfer OX“ 14,90

vom Metzger Gaßner mit frischem Kren und Sauerkraut
oder Kartoffelsalat

„Bayerischer Wurstsalat“ 13,90

aus Regensburgern mit Zwiebel, Gurkerl und Ei,
dazu Hausbrot oder Breze

„Schweizer Wurstsalat“ 15,90

aus Regensburgern mit Emmentaler, Zwiebel, Gurkerl und Ei,
dazu Hausbrot oder Breze

„Bayerischer Obatzda“ 14,90

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

Süßes

Eine Kugel Eis

Vanille, Schokolade, Erdbeere **2,90**

Gemischter Eisbecher

mit dreierlei Kugeln **8,50**

mit Sahne **9,50**

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce und Sahne **8,90**

Kaiserschmarrn

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

kleine Portion 9,50

große Portion 14,50

Gebackene Apfelkücherl mit Zimtzucker und Vanilleeis **9,50**

Kleine Portion Apfelmus oder Zwetschgenröster 1,90

Prickelnd, Erfrischend, Eiskalt serviert

Zauberwasser	0,4 l	6,90
Tafelwasser mit Holunder- und Ingwersirup, Minze und Limette		
„Prosecco-Lillet“	0,4 l	10,50
mit Schweppes Wild Berry, Minze und Erdbeere		
„Campari Spritz“	0,4 l	10,50
Prosecco, Campari und Orange		
„Aperol Spritz“	0,4 l	10,50
Prosecco, Aperol und Orange		
„Sarti Spritz“	0,4 l	10,50
Prosecco, Sarti und Limette		
„Limoncello Spritz“	0,4 l	10,50
Prosecco, Limoncello, Bitter Lemon und Zitrone		
„Hugo“	0,4 l	10,50
Prosecco, Holundersirup, Minze, Limette		
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

Plose 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 Macchiato	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

0,33 l 7,80

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

Tragetüte

Gerne stellen wir Ihnen eine Tragetüte und Behältnis
zur Mitnahme Ihrer Speisen zur Verfügung.

Preis pro Stück 0,25€