

# *Unsere Genießerlektüre im bayrischem Wirtshaus*

## *A Gangerl vorweg*

### *A Töpferl Griebenschmalz*

*mit Zwiebeln  
und hausgemachtem Gewürzbrot*

### *Antipastigemüse mit gebackener Hummerkrabbe*

*und Fischbällchen in süß- scharfer Chilisoße*

### *Gebratene Scheiben vom französischem Ziegenkäse*

*auf Fenchel – Zucchini-gemüse*

### *Hausgeräucherter Rinderschinken mit Rucola*

*mit Basilikumöl und Parmesanraspeln*

## *Aus dem Suppentopf*

### *Klare Rindssuppe mit Nudeln*

*und Gemüsestreifen*

*Kaspreßknödelsuppe*

*Bayrische Leberknödelsuppe*

## *Hausgemachte Nudeln*

*Spaghetti Bolognese*

*mit frischem Parmesan*

*Toskanaspaghetti*

*Spaghetti mit Paprika Tomaten Zucchini Chili  
Pinienkerne und Parmesan*

*Knoblauchnudeln*

*mit gebratenen Schweinefiletchen*

*Lasagne*

*gefüllte Nudelblätter mit Käsesoße überbacken*

## *Frische Salate und Toasts*

*Großer Salatteller mit in Sesam gebratenen*

*Putenschnitzerl*

*Knoblauchbrot*

## ***Blattsalate in Chiliöl angemacht***

*mit gebratenem Ziegenkäse und geschwenkten Schwammerln*

## ***Cäsarsalat mit gebratener Maishähnchenbrust oder mit hausgebeiztem Lachs***

### ***Teufelstoast -***

*Kleines Schnitzel natur auf Toast mit würziger Cocktailsoße  
Pommes frites und Salatgarnitur*

### ***Steaktoast***

*Medaillons vom Schwein Rind und von der Pute auf Toast  
mit verschiedenen Dips  
und Salatgarnitur*

## ***Vom Rost und aus der Pfanne***

### ***Wiener Schnitzel vom Schwein***

*Pommes frites und Salate*

### ***Almschnitzel***

*Gebratenes Schweineschnitzel belegt mit geschwenktem  
Speck und Zwiebeln mit Almkäse überbacken  
dazu Rösti und Salate*

### ***Rostbraten „Strindberg“***

*bayrische Rinderlende mit Senf und Zwiebeln gebraten  
Pommes frites und Salate*

## ***Cordon Bleu vom Truthahn Preiselbeeren***

*Pommes frites und Salate*

## ***Rumpsteak zart rosa gebraten***

*Kräuterbutter und Salate*

## ***Streifen von der Rinderlende***

*auf Blatt und Romanasalat Kirschtomaten*

*Kürbiskerne und Knoblauchbrot*

## ***Maishähnchenbrust gebraten auf***

*hausgemachten Nudeln mit Basilikumpesto*

# ***Brotzeit ist Jederzeit***

*Aus unserer Hausmetzgerei -Selbstgemachtes mit  
Fleisch aus unserer Region*

## ***Wurstsalat***

*mit Zwiebeln Gurkerl und Brot*

## ***Essigknödel***

*Semmelknödel mit Essig und Öl angemacht  
mit Zwieberl und Gurkerl*

## ***Sülze mit Zwiebeln***

*und Gurkerl dazu Bratkartoffeln*

***Roter und weißer Presssack***  
*mit Essig und Öl angemacht dazu Brot*

***Leberwurst***  
*Grobe deftige Leberwurst*  
*hausbackenem Gewürzbrot*

***Speckbrettl***  
*Hausgeräucherter roher Schinken dünn aufgeschnitten*  
*mit Griebenschmalz und Brot*

***Schinkenbrettl***  
*alle hausgeräuchert – vom Hirsch Rind und Schwein*  
*mit Butter und Brot*

***Jagabrotzeit***  
*Bunt belegt mit hausgemachten Schmankerln herzhafte*  
*garniert mit Schmalz und Haus-Gewürzbrot*

***Vom Eisenbichlerhof in Karlstein :***

***Portion Almkäs***  
*mit Tomaten und Schnittlauchbrot*

***Almkäse sauer***  
*mariniert mit Essig und Öl dazu Brot*