

Unsere Genießerlektüre im bayrischem Wirtshaus

A Gangerl vorweg

Griebenschmalz

mit hausgemachtem Gewürzbrot

*Gebratener französischer Ziegenkäse
auf Zucchini - Fenchelgemüse*

*Original Büffelmozzarella Tomaten
Basilikum*

Vorspeisenteller

bunte Gangerl aus der kalten Küche

*Hausgeräucherter Rinderschinken
mit Basilikumöl und Parmesanraspeln*

Aus dem Suppentopf

Leberknödelsuppe

Kaspreßknödelsuppe

*Rindfleischsuppe mit Nudeln
und Gemüse*

Hausgemachte Nudeln

*Spaghetti Bolognese
mit frischem Parmesan*

*Lasagne al Forno- mit Fleisch gefüllte
Nudelblätter*

Hausgemachte Knoblauchnudeln
mit gebratenem Schweinefilet

Toskananudeln – in Olivenöl
mit Paprika Zucchini Champignons Chili und Pinienkerne

Marktfrische Salate

Bunt gemischte Salate
*mit gebratenem Putenschnitzel in Sesamhülle
gebacken dazu Knoblauchbrot*

Blattsalate mit Chiliöl geschwenkte Schwammerl
und gebratener Ziegenkäse

Toasts

Teufelstoast

Kleines Schweineschnitzel natur gebraten auf Toast mit würziger Cocktailsoße Pommes frites und Salatgarnitur

Kartoffeltoast

Schweinelendchen mit geschwenkten Schwammerln auf Reiberdatschi große Salatgarnitur

Steaktoast

Filets vom Rind Schwein und Truthahn auf Weißbrot mit bunten Dips und Salatgarnitur

Fleisch ist ein Stück Lebeskraft

***Wiener Schnitzel vom Schwein
mit Pommes frites und Salate***

Almschnitzel

*Schweineschnitzel natur gebraten belegt mit geschwenktem Speck Zwiebeln mit Käse überbacken
Rösti und Salate*

***Cordon bleu vom Truthahn
mit Pommes frites und Salate***

Saltimbocca von der Pute
mit Speck und Salbei gefüllte Schnitzel auf
Basilikumpestonudeln

Rostbraten „Strindberg –
Bayrische Rinderlende mit Senf
und Zwiebeln gebraten dazu Pommes frites und Salate

Rumpsteak rosa gebraten mit Kräuterbutter
pommes frites und bunte Salate

Wachterlsteak
Lendensteak belegt mit Gröstl von Speck Zwiebeln
Weißbrotwürferl und Schwammerln
dazu großer bunter Salat

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
hausgebackenem 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*

Portion Almkäs
mit Tomaten und Schnittlauchbrot

Almkäse sauer
mariniert mit Essig und Öl dazu Brot