

Herzlich willkommen im Wirtshaus Wachterl



Unsere Genießerlektüre

A Gangerl vorweg

**Griebenschmalz mit Zwiebeln
und Gewürzbrot**

**Rindercarpaccio mit Kallbrunner Almkäse
Olivenöl Wildkräuter Weißbrot**

**„Bayrische Magentratzerl“
Verschiedene Kleinigkeiten kalt und warm
aus der Spezialitäten -Küche**

**Gebratener französischer Ziegenkäse
auf Zucchini -Fenchelgemüse Himbeerpüree**

Hausgeräucherter Hirschschinken Rote Bete

Wildkräutersalat

Aus dem Suppentopf

**Kräftige Rindfleischsuppe vom
Bayrischem Ochsen
mit**

- **Kaspreßknödel**
- **Bayrischem Leberknödel**
- **Pfannkuchenstreifen**

Gute Laune kann man essen unsere Nudeln sind hausgemacht

**Lasagne al forno – gefüllte Nudelblätter
mit Käsesoße überbacken 11.80**

**Toskananudeln – Spaghetti mit Paprika Olivenöl
Chili Champignons Pinienkerne Zucchini**

**Steinpilzravioli mit Gemüsestreifen
und gebratenen Schwammerln**

Salate / Gemüse / Toasts

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

**Blattsalate mit Chiliöl geschwenkte Schwammerl
und gebratenem Ziegenkäse**

**Antipasti – Gemüse mit heimischem Fischfilet gebraten
dazu Knoblauchbrot**

Kleiner bunt gemischter Salat

**Teufelstoast – kleines Schweineschnitzel natur gebraten
mit würziger Cocktailsoße Pommes frites
und Salatgarnitur**

**Kartoffeltoast – Schweinelendchen mit geschwenkten
Schwammerln auf Reiberdatschi
große Salatgarnitur**

Mit gutem Gefühl – gesundes Fleisch essen

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

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

Cordon Bleu vom Truthahn mit Preiselbeeren

Pommes frites und Salate

**Saltimbocca vom Truthahn
mit Salbei und rohem Schinken gefülltes Schnitzel
auf hausgemachten Nudeln in Basilikumpesto**

**Hirschsteaks auf Steinpilzrahmnudeln
Preiselbeeren und bunte Salate**

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

**Rumpsteak rosa gebraten mit Kräuterbutter
Pommes frites und Salate**

Dessert

Hausgemachter Rumtopf mit Haselnußeis

Panna Cotta – italienische Creme mit Erdbeersoße

**Gebackene Apfelkücherl mit Zimtzucker
und Vanilleeis**

Espresso mit Kleiner Brûlée

**Nußbecher – Schoko – Haselnußeis
Nußlikör und Sahne**

**Lavakuchen – Warmes Schokoküchlein mit
flüssigem Kern und Haselnußeis**

**Hollerkoch – warmes Holunderkompott
mit Zwetschgen und Vanilleeis**

**Espresso mit einem Kugel Vanilleeis
Cappuccino mit Eis und Sahne**

Brotzeit ist Jederzeit

Selbstgemachtes mit Fleisch aus der Region

Wurstsalat mit Zwiebeln und Gurkerl Brot

**Essigknödel – Semmelknödel mit Essig und Öl
angemacht mit Zwiebeln und Gurkerl**

Scheiben von der weißen Sülze mit Bratkartoffeln

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

**Schinkenbrettl – Hausgeräuchertes vom Hirsch
Rind und Schwein mit Butter und Brot**

Jagabrotzeit – bunt gemischtes Brotzeitbrettl

Herzhaft garniert mit Schmalz und Kren

Portion Almkäse mit Schnittlauchbrot

Diese gesamte

Karte gilt von 11.30 bis 14.00Uhr

und von

17.00 bis 20.00Uhr

Nachmittags ist die Karte etwas kleiner gestaltet