

ZU BIER & WEIN

Käse / Kapernäpfel / Oliven	6,50 €
Dreierlei Aufstriche Frische Kräuter, Tomaten-Schafskäse & Pfefferoni Aufstriche & Brotkorb	8,50 €
Münchener Wurstsalat gestiftelt von der Regensburger & Lyoner, mit Gurken	8,80 €
Schweizer Wurstsalat gestiftelt von der Regensburger & Lyoner, mit Gurken & Emmentaler	9,50 €
Klassischer Obatzter & Brotkorb	9,80 €
Kalbsfleischpflanzerl mit Kartoffel-Gurkensalat & Bratensoße	11,50 €
Hirschen Brotzeitbrett¹ Tiroler Bauernspeck / Obatzter / kalter Braten / Radieserl / Leberwurst / Fleischpflanzerl / Bergkäse / Landei / Brot	14,50 €
Avocado - Tatar in Koriander-Schmand angemacht mit Flusskrebse	14,60 €
Frische Brezn (nach Verfügbarkeit)	1,00 €

AUS DEM KESSEL

Ochsenkraftbrühe Wurzelgemüse / Tafelspitz / Nudeln / Schnittlauch	6,50 €
-------------------------------------------------------------------------------------	---------------

Healthfood – Vegetarisch – Vegan – Bowl

Veganes Grillgemüse Pfander¹ mit Grenaille-Kartoffeln & Soja - Joghurt Harissa Dip [glutenfrei] [Laktosefrei]	12,50 €
Vegetarische selbstgemachte Allgäuer Käsespätzle & frischer Beilagensalatalat	12,60 €
Vegane Zucchini – Möhren – Pflanzerl mit Hummus & Soja - Joghurt Harissa Dip [glutenfrei] [Laktosefrei]	13,80 €
Veganes warmes mariniertes Kräuter der Provence-Tofu auf gemischtem Gärtnersalat [glutenfrei] [Laktosefrei]	14,50 €
Vegane angebräunte mit Wiesenkräutern gefüllte Maultaschen & Zucchini mit veganem Extra Vergine Olivenöl- Zitronen- Minz Dressing [Laktosefrei]	14,80 €
Vegetarisches Knödel Tris Spinatknödel mit Parmesan & Butter / Brezenknödel in Schwammerlsoße Rote Bete Knödel & Apfel-Sellerie Salat	14,80 €
Vegane Alpen Bowl Bio Chinoa, Amaranth, Gurken & Zucchini Zoodles, Kirschtomaten & gegrillter Avocadofächer mit veganem Extra Vergine Olivenöl- Zitronen- Minz Dressing [glutenfrei] [Laktosefrei]	15,80 €

GRÜNZEUG

Caesar Salat Romanasalat / Parmesandressing / Hähnchenbrust / Croutons	13,90 €
Backhendlsalat Gemischter Gärtner Salat / Preiselbeeren -Vinaigrette / Kartoffeln	14,20 €
Gegrillter Ziegenkäse Gemischter Gärtner Salat / Mandel-Haselnuss-Panade / Mango Chutney	14,40 €

BURGER

Classic Burger Rinder Beef, Salat, Tomate, Zwiebeln, BBQ, Salatbouquet	9,50 €
Cheese Burger Rinder Beef, Cheddar, Salat, Tomate, Zwiebeln, BBQ, Salatbouquet	9,90 €
Cheese & Bacon Rinder Beef, Cheddar, Bacon, Salat, Tomate, Zwiebeln, BBQ, Salatbouquet	10,50 €
Western Cheese & Bacon Rinder Beef, Cheddar, Bacon, Salat, Tomatensalsa, pikante Westernsauce, Salatbouquet	10,50 €
Mexican Rinder Beef, Guacamole, Jalapenos, Salat, Tomate, Zwiebeln, BBQ, Salatbouquet	10,50 €
Chicken Hähnchenbrust, Guacamole, Salat, Tomate, Zwiebeln, BBQ, Salatbouquet	9,50 €
Beilagen Pommes / Country Wedges / Grillgemüse	je 3,50 €

RIBS VOM GRILL

Spare Ribs mit hausgemachter BBQ Sauce	13,50 €
-----------------------------------------------	---------

WIRTSCHAUS KLASSIKER

Schweinekrustenbraten vom Öko-Schwein Zweierlei Knödel / Krautsalat / Dunkelbiersoße	12,90 €
Münchner Schnitzel vom Schwein mit Meerrettich und Senf paniert / Kartoffel-Gurken-Salat	13,80 €
Sollner Alpen Trio Schweinebraten / Kalbsfleischpflanzerl / Rinderschmorbraten mit Bratensauce / Kartoffel & Semmelknödel & Krautsalat	15,50 €
Puten Cordon Bleu mit Schinken und Käse gefüllt & Pommes Frites	15,60 €
Wiener Schnitzel vom Kalb Bratkartoffeln mit Zwiebeln & Speck / Preiselbeeren <small>(Speck enthält Antioxidationsmittel und Stabilisatoren)</small>	20,90 €
Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende Bacon / Kasspatzen / Schmelzzwiebeln / kleiner Salat	21,90 €

AUS DEM WASSER

Lachsforellenfilet 18,50 €
auf buntem Marktgemüse, Butterkartoffeln & Zitronensoße

KLEINE SÜNDEN DANACH

Bayrisch Creme mit Beerenragout & Minze 6,80 €

Apfelkücherl & Vanillesoße 6,80 €

Apfelstrudel & Vanillesoße 6,80 €

Dreierlei Schokoladenparfait
[halbgefroren / helle-dunkle-weiße Schokolade] auf Mangospiegel 7,50 €

Kaiserschmarrn [frisch gemacht - ca. 25 min] 9,50 €
mit Rosinen, Mandelsplitter & hausgemachtes Apfelkompott
