

## Suppen und Salate

### Am Anfang a guad's Supperl

**mit hausgemachten Einlagen:**

Pfannkuchensuppe

Leberknödelsuppe

Leber- und Brätspätzlesuppe<sup>(11, 14)</sup>

Bayerische Brotsuppe

Gemüse-Rahm-Suppe (vegetarisch)



### Große, bunte Salate zum Satt-Essen

#### **Schmankerl-Salat**

mit gebackenen Champignons

#### **Fitneß-Salat**

mit Puten- oder Schweinelendchen

#### **Mediterraner Salat**

mit Oliven<sup>(2, 12)</sup> und Fetakäse

#### **Bayerischer Salat**

bunt gemischter Salat  
mit Bratkartoffeln und Spiegelei

#### **Salat „Smutje“ mit Scampis**

bunt gemischter Salat  
mit Garnelen

## Klassiker, die immer schmecken

**Paniertes Schweine-Schnitzel „Wiener Art“**  
mit Pommes Frites

**“Cordon bleu”** gefüllt mit Schinken<sup>(2,14)</sup> und Käse,  
mit Pommes Frites

**„Alpentaler“**  
überbackene Schweinelendchen  
mit Gemüse und hausgemachten Spätzle

**Rahmschnitzel**  
mit Gemüse, hausgemachten Spätzle

**„Toskanaschnitzel“** von der Pute  
mit Pesto, Tomate und Käse überbacken,  
mit Gemüse und Bratkartoffeln

**Bayerischer „Zwiebelrostbraten“** aus der Rinderlende,  
*- nach Ihrem Wunsch gebraten –*  
mit knusprigen Röstzwiebeln belegt  
und Bratkartoffeln

**Saftiges Lendensteak** vom Grill,  
*- nach Ihrem Wunsch gebraten –*  
mit Kräuterbutter und geschrotetem Pfeffer,  
buntem Gemüse und Pommes Frites

## Aus der Pfanne und vom Grill

### **Klassischer „Grillteller“**

Verschiedene Lendchen vom Grill  
mit buntem Gemüse und Pommes Frites

### **„Bauernpfandl“**

Schweinlendchen mit Bratensoße, Schwammerl,  
buntem Gemüse, und hausgemachte Spätzle

### **„Waidlerpfandl“**

Schweinelendchen auf hausgemachten Spätzle  
mit Rahmschwammerl

**„Holzfällersteak“** vom Schweinenacken oder –rücken  
mit Röstzwiebeln, Schwarzgeräuchertem<sup>(12)</sup>,  
buntem Gemüse und Bratkartoffeln

## Fischgerichte

**Zanderfilet** in Weißwein-Sahne-Soße  
mit Gemüse und Bratkartoffeln

**Gebratenes Saiblingsfilet**  
mit Kräuter-Nudeln und Gemüse

**Forellen-Filet „Müllerin“**  
mit Petersilienkartoffeln und zerlassener Butter

## Für Vegetarier und Veganer

### **Dinkelpflanzerl**

mit buntem Gemüse und  
hausgemachten Spätzle

**„Greilsberger“ Käsespätzle**  
mit Röstzwiebeln

### **Gemüse-Spätzle-Auflauf**

in Sahnesoße, überbacken mit Käse

### **„Jägerpfandl“**

Bratkartoffeln mit Pilzen  
und Spiegelei (*Im rustikalen Pfandl serviert*)

## Veganes

### **„Maharani“**

Kichererbsencurry mit buntem Gemüse und Reis

Liebe Gäste,

„a guade Sach braucht sei Zeit“, so oder so ähnlich haben es schon die Großeltern gesagt. Wir bitten Sie daher bei einer längeren Wartezeit um

Ihr Verständnis, da unsere Gerichte frisch und nach Bestellung zubereitet werden.

## *Hausgemachte Nachspeisen-Träume*

### **Frisch gebackene Apfelküchlein**

mit Vanille- Eis (2,3,5,6)

### **Frisch gebackener Kaiserschmarren**

*(frisch zubereitet, daher kann die Wartezeit etwas länger sein)*

mit Vanille- Eis oder Kompott

### **2 St. frisch gebackene Pfannkuchen mit Füllung**

nach Wahl: Eis, Kompott, Marmelade, Schokocreme

#### **„Eierlikörbecher“** (2,3,5,6)

Vanille-Eis mit Eierlikör, Sahne und Waffel

#### **„Schoko-Kuss“** (2,3,5,6)

Vanille- und Schoko-Eis mit Schokosoße,  
Sahne und Waffel

#### **„Alte Liebe“** (2,3,5,6)

Vanilleeis mit Sahne und Waffel, dazu heiße Waldbeeren

#### **„Nussknacker“** (2,3,5,6)

Vanille- und Nuß-Eis mit Nüssen, Sahne und Waffel

#### **„Eiszwerg“** (2,3,5,6)

Gemischtes Eis mit Waffel und Smarties

#### **„Dreierlei“** (2,3,5,6)

Gemischtes Eis mit/ohne Sahne

### **Unsere Eissorten einzeln:**

Vanille – Schoko – Erdbeer – Nuß pro Kugel

---

**Zusatzstoffe:** 1 mit Antioxidationsmittel, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Süßungsmittel(n), 4 enthält eine Phenylalaninquelle, 5 mit Farbstoff, 6 mit Aromen, 7 geschwefelt, 8 koffeinhaltig, 9 chininhaltig, 10 mit Taurin, 11 mit Geschmacksverstärker, 12 mit Schwärzungsmittel, 13 gewachst, 14 Phosphat, 15 Säuerungsmittel

## **Unsere bayerischen Spezialitäten gibt es nur auf Vorbestellung**

**Bitte 1- 2 Tage vorher anmelden**

### **Ofenfrischer Spanferkelbraten (direkt vom Bauern)**

(Bestellung ab 8 Personen möglich)

mit Sauerkraut, Semmel- und Reiberknödel,  
tranchiert und alles auf Platten serviert  
pro Person

### **Knusprige Schweinshaxe**

mit Biersoße, Sauerkraut, Semmelknödel

(Bestellung erst ab einer ganzen Haxe möglich)

Halbe Haxe

Ganze Haxe

### **Entenbraten**

mit Blaukraut, Reiber- und Semmelknödel

(Bestellung erst ab einer ganzen Ente möglich)

1 viertel Ente

1 halbe Ente

**„Bradlessen“** Kartoffelbradl vom Schwein

mit Semmelknödel und Sauerkraut.

pro Person (Bestellung ab 8 Personen möglich)

*Richtig zünftig für eine gesellige Runde im alten Stahlpfandl serviert.*

### **Wirtshauswitz:**

Im Wirtshaus:

Ein Gast sitzt am Stammtisch mit einer riesen Schweinshaxe vor sich. Er will gerade anfangen zu essen. Da kommt ein „Zugereister“ herein und fragt „Essen Sie das alles allein?“  
Sagt der Gast: „Naa, naa, do iß i scho no zwoa, drei Gnedl und a Kraut dazua!“

Zur Saison bieten wir auch verschiedene **Wildgerichte** von Reh, Hirsch, Wildschwein, ebenso wie **Gänsebraten**.

Fragen Sie einfach nach!