



Speisekarte

Wir begrüßen Sie herzlich!



Aperitif

„Mango Sprizz“

Mangomus und Aperol, aufgeossen mit Prosecco und Soda

EUR 7,50 / Glas

* * *

Alkoholfrei:

Sanbitter mit Maracujasaft, Orange

EUR 5,90 / Glas

Vorspeise

Blutwurstgeröstl auf Rettichscheiben mit Salat und Kürbiskernöl EUR 12,50

Carpaccio vom Bullenfilet mit Rucola, Olivenöl und Parmesan EUR 17,50

Suppe

Bayerische Brezensuppe mit abgeschmelzten Zwiebeln, Knoblauch, Ei, Fleischbrühe und Schnittlauch EUR 6,50

Kräftige Tafelspitzbrühe mit Grießnockerl oder Pfannkuchenstreifen EUR 6,50

Salat

Gemischter Salat mit Balsamico-Hausdressing und Croutons EUR 6,90

Große Salatschüssel mit Balsamico-Hausdressing
wahlweise mit:

- gebratenen Hähnchenbruststreifen EUR 18,90

- gebackenen Ziegenkäsetalern und Preiselbeerdip EUR 18,90

„Knusperschnitzel“ – Hähnchenschnitzel in Cornflakespanade
mit frischen Früchten, Blattsalat und Mangodressing EUR 21,50

Vegetarisch

Pikantes Gemüsecurry mit Thai-Duftreis (vegan) EUR 19,50

Tegernseer Käsespätzle mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat EUR 17,50

Liebe Gäste, wir möchten Sie höflichst bitten, auf Umbestellungen zu verzichten.

Fisch

Bayerisches Saiblingsfilet mit Mandelbutter, Blattspinat
und Petersilienkartoffeln EUR 25,50

Zander & Riesengarnele auf gegrilltem Frühlingsgemüse mit Graupen
und Krebsbuttersauce EUR 28,50

Fleisch

Hausgemachte Fleischpflanzerl mit Bratenjus
und Kartoffel-Gurkensalat EUR 13,90

„Altwirt Cordon Bleu“
Schweinerücken in Brezenpanade, gefüllt mit Speck, Zwiebel und Bavaria Blue,
dazu Bratkartoffeln EUR 21,90

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren EUR 25,90

Gesottener Bullentafelspitz mit Meerrettichsauce, Blattspinat
und Petersilienkartoffeln EUR 23,90

Geschmorte Ochsenbackerl in Rotweinsauce
mit Wurzelgemüse und Kartoffelpüree EUR 24,90

Zwiebelrostbraten von der Rinderlende
mit gebackenen Zwiebeln, Speckbohnen und Bratkartoffeln EUR 28,50

Dessert

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße EUR 8,50

Eismarillenknödel auf Kirschkompott mit Karamell- und Mangosoße EUR 10,50

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Zwetschgenröster EUR 15,50

Eis

(Vanille, Erdbeere, Schokolade, Zitrone, Walnuss)

Affogato Espresso mit Vanilleeis EUR 5,10

2 Kugeln Vanilleeis mit Sahne und heißen Himbeeren EUR 8,50

2 Kugeln Walnusseis mit Sahne und Eierlikör EUR 8,50

Liebe Gäste, wir möchten Sie höflichst bitten, auf Umbestellungen zu verzichten.

Getränkekarte

<u>Bier vom Fass</u>	EUR	<u>Aperitif</u>	EUR
Holzkirchner Gold Helles	0,5 l 4,30	Prosecco	0,1 l 4,50
Holzkirchner Gold Helles	0,3 l 3,70	Aperol Sprizz	0,2 l 7,50
König Ludwig Dunkel	0,5 l 4,30	Hugo	0,2 l 7,50
König Ludwig Weißbier hell	0,5 l 4,30	<u>Offene Weine weiß</u>	0,25 l
König Ludwig Weißbier dunkel	0,5 l 4,30	Riesling	7,50
König Ludwig Weißbier leicht	0,5 l 4,30	Pfalz, trocken	
König Ludwig Weißbier alk.frei	0,5 l 4,30	Pinot Grigio	7,50
Radler- Halbe	0,5 l 4,30	Venetien, trocken	
Russen- Halbe	0,5 l 4,30	Chardonnay	7,50
Warsteiner Pils	0,3 l 4,10	Venetien, trocken	
Warsteiner alkoholfrei	0,33 l 4,10	Grüner Veltliner	7,50
<u>Alkoholfreie Getränke</u>		Niederösterreich, trocken	
Apfelsaft	0,3 l 3,10	Silvaner	7,50
Orangensaft	0,3 l 3,10	Franken, trocken	
Saftschorle (Wolfra)	0,5 l 4,00	<u>Offene Weine rot</u>	0,25 l
Cola ¹	0,5 l 4,00	Merlot	7,50
Orangen ² -/ Zitronenlimonade	0,5 l 4,00	Venetien, trocken	
Cola Mix	0,5 l 4,00	Blauer Zweigelt	7,50
Ginger Ale	0,2 l 3,50	Weinviertel, trocken	
Tonic Water	0,2 l 3,50	Montepulciano d'Abruzzo	7,50
Bitter Lemon	0,2 l 3,50	Abruzzen, trocken	
Tafelwasser	0,5 l 3,10	Trollinger mit Lemberger	7,50
Adelholzener	0,25 l 2,90	Württemberg, halbtrocken	
Adelholzener	0,7 l 6,50	<u>Offene Weine rosé</u>	0,25 l
<u>Kaffee der Firma Dallmayr</u>		Zweigelt rosé	7,50
Tasse Kaffee	2,90	Niederösterreich, trocken	
Haferl Kaffee	3,90		
Espresso	2,80		
Cappuccino	3,70		
Milchkaffee	3,90		
Latte Macchiato	3,90		
<u>Tee der Firma Dallmayr</u>			
Haferl Tee	3,50		

¹ Farbstoff E150D

² Konservierungsstoff E211

Für das komplette Weinangebot fragen Sie bitte nach unserer Weinkarte.