



Vorspeisen

Gulaschsuppe mit Sauerrahm und Chilifäden, dazu Brot	8,90€/Groß 13,50€
Rinderbrühe mit Leberknockerl und Gemüsestreifen	7,90€
Kartoffelsuppe mit gebratenen Bauernseufzer, dazu Brot 1,2,4	7,90€/Groß 12,90€
Garnelen im Knoblauchsud mit Kräutern und Gemüsestreifen, dazu Baguette	16,90€

Salat

Beilagensalat	5,90€
Großer Salatteller mit Kartoffeldressing, gebratener Hähnchenbrust oder Schafskäse, dazu Baguette	16,90€

Pfannen:

Stadtkrugpfanne Medaillons von Rind, Schwein und Hähnchen unter der Zwiebel-Senf-Kruste mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat 4,5,6	19,90€
Schweizer Rahmpfanne Schweinerückensteaks unter Egerlingen in Kräuterrahm mit Käse überbacken, dazu Pommes Frites und gemischtem Salat	18,90€
Hähnchenpfanne Hähnchenbrust unter der Tomatenkruste auf Rieslingsoße, dazu hausgemachte Spätzle mit Lauch und Parmesan überbacken	18,90€
Gemüsepfanne Verschiedenes Gemüse, Pilze und Kartoffeln in Rieslingsoße mit Käse überbacken	15,90€

Hauptgerichte

Geschmorte Ochsenbäckchen in Balsamicosoße mit glasierten Karottenstäben und Kartoffelpüree	20,90€
Fränkischer Sauerbraten mit gebräunten Mandeln, Preiselbeeren und Sauerrahm, dazu Blaukraut und Kartoffelknödel	18,90€
Mit Brezenbrösel paniertes Schweineschnitzel Wiener Art mit Pommes Frites, dazu gemischter Salat	15,90€
Schweineschnitzel „Waliser Art“ überbacken mit Brie und Preiselbeeren, dazu Kartoffelecken und gemischter Salat	19,90€





Schnitzel „Münchner Art“ Schweineschnitzel mit Meerrettich, Senf und Brezenbrösel paniert, dazu Bratkartoffeln und gemischter Salat	4,5,6	17,90€
Original Wiener Schnitzel Paniertes Schnitzel vom Kalbsrücken mit Zitrone, Preiselbeeren, dazu Kartoffeltwister und gemischter Salat		28,90€
Schweinefilet am Stück gebraten mit Egerlingen in Kräuterrahm dazu hausgemachte Spätzle und gemischter Salat		20,90€
Gebratenes Rumpsteak 250g mit Kräuterseitlingen und Kräuterbutter oder Pfeffersoße, dazu Kartoffelecken		31,90€

Fisch

Regenbogenforelle aus heimischen Gewässern nach „ Müllerin Art“ mit zerlassener Butter, Zitrone, Salzkartoffeln		19,90€
In Thymianbutter gebratene Bachsaiblingfilets auf Kräuterseitlingen und grünen Bohnen, dazu kleine Kartoffeln		20,90€

Brotzeiten

Zoigl-Bratwürste auf Bayrisch Kraut dazu Senf und Brot	1,2,3	12,90€
Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat		14,90€
Brotzeitbrett mit Pressack rot und weiß, Leberkäs, Bauernseufzer, geräuchertem Schinken, dazu Obazda, Kren, Butter und Brot	2,3,4,5,6	16,90€

Dessert

Schokoladenmousse mit Früchten der Saison		10,90€
Apfelkühle mit Zimtzucker, Vanilleeis und Sahne		13,90€
Zweierlei Parfait mit Beeren und Fruchtsoße		11,90€

Für jede Beilagenänderung berechnen wir einen Aufpreis von 1,50 €

1 Phosphat 2 Geschmacksverstärker 3 Konservierungsstoff Speisesalz 4 Konservierungsstoff Pökelsalz
5 Konservierungsstoff Natriumnitrit 6 Antioxidationsmittel 7 Farbstoffe 8. Kaliumnitrat 9. Kaliumsorbat

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern

