

Der Einstieg

Hausgemachte Tomatensuppe mit frischem Pesto	5,50 €
Bayerische Pfannkuchensuppe mit frischen Kräutern	5,00 €
Hausgemachte Leberknödelsuppe mit Petersilie	5,50 €
Kleiner bunter Salatteller der Saison	4,50 €
Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan und Cherrytomaten	6,00 €
Tatar , 90 gr. Rinderfilet zum selbstwürzen. Dazu reichen wir Ei, Kapern, Sardellen, Gurken, Zwiebeln, Cayennepfeffer und Bauernbrot	12,00 €
Brezel / Brezel mit Butter	1,50 € / 2,10 €



Frisches Grün

Salat Geflügel oder Rind

Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Karotten, Schalotten, Staudensellerie, gebratenen Geflügel- oder Rindfleischstreifen und frischen Kräutern	12,00 €
	14,00 €

Salat mit Riesengarnelen

Feldsalat mit Tomaten, Schalotten, gebratenen Riesengarnelen und Sauce Aioli	17,00 €
--	---------

Bauernsalat

Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Peperoni, Oliven, Zwiebeln und Schafskäse	11,00 €
--	---------

Zu allen Salaten reichen wir Baguette und Dressing nach Wahl

*Hausdressing Balsamico- Olivenöl Dressing
Weißer Balsamico- Apfel- Dressing*

Fleischeslust

Tatar, 220 gr Rinderfilet zum selbstwürzen. Dazu reichen 25,00 €
wir Ei, Kapern, Sardellen, Gurken, Zwiebeln,
Cayennepfeffer und Bauernbrot

American Roastbeef, original U.S. Beef mit Fettrand

Men's-Cut 350 gr. 26,00 €

Chiefs-Cut 450 gr. 32,00 €

Argentinisches Rumpsteak

Ladies Cut 230 gr. 17,00 €

Men's Cut 320 gr. 23,00 €

Chiefs Cut 420 gr. 29,00 €

Argentinisches Rinderfilet

Ladies Cut 200 gr. 22,00 €

Men's Cut 300 gr. 29,00 €

Wählen Sie zu den Steaks Ihre Beilagen
inkl. 3 verschiedene Dips oder Kräuterbutter

Ofenkartoffel mit Schmand - Bratkartoffeln -
mediterrane Kartoffelecken

Grüner Salat -Gurkensalat -Grillgemüse -
frisches Saisongemüse - Speckbohnen -- Schmorzwiebeln

Je 3,50 €

Die Klassiker

Grillteller "Zum Scheinheilgen", Steaks vom Schwein, Rind und Pute mit Bratkartoffeln, dazu ein kleiner Salat	18,00 €
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln	19,00 €
	kleine Portion 15,00 €
Rinderroulade in Rotweinsauce, dazu Kartoffelknödel und frisches Gemüse	18,00 €
	kleine Portion 14,00 €
Tafelspitz mit Meerrettichsauce, dazu Bouillonkartoffeln und Rote Bete Salat	15,00 €
	kleine Portion 11,50 €
Sauerbraten mit Semmelknödel, dazu ein kleiner Salatteller	15,00 €
	kleine Portion 11,50 €
Gebratene Schweinshaxe mit Dunkelbiersauce, Kartoffelknödel und Sauerkraut	13,50 €
Hausgemachte bayerische Leberknödel auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree	13,00 €
	kleine Portion 10,00 €
Schweinebraten mit Dunkelbiersauce, Semmelknödel und Krautsalat	14,50 €
	kleine Portion 11,00 €
Tranchen vom Schweinefilet auf Tomate Mozzarella, dazu Rosmarinkartoffeln und hausgemachte Pesto	18,50 €
	kleine Portion 14,50 €
Tomahawk-Schweinekotelett mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree	18,00 €
Portion Rostbratwürstl auf Sauerkraut, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree und Senf	11,00 €
Münchner Weißwürstl mit süßem Senf, mind. 2 Stück	pro Stück 3,30 €
Spaghettini mit in Olivenöl angebratenen Peperoni, Knoblauch und luftgetrocknetem Kernschinken, dazu Parmesan	12,00 €

Aus dem Wasser

*Gegrillte Dorade, dazu frischer Babyblattspinat
und Rosmarinkartoffeln* 22,00 €

*Forelle in Mandelbutter, dazu Petersilienkartoffeln
und ein kleiner Salat* 16,00 €

Fleischlos und geschmackvoll

*Trilogie vom Knödel, gefüllt mit Gorgonzola, Spinat
und Pilzdüxerl, dazu ein gemischter Salat* 13,50 €

*Mit Käse überbackene Spätzlepfanne mit frischem
Gemüse, Sahnesauce und ein grüner Salat* 13,50 €

*Spaghettí mit frischem Gemüse in einer gelben Currysauce,
dazu ein Rucolasalat mit Tomaten* 13,50 €

*Gebackener Schafskäse mit getrockneten Tomaten,
Peperoni und Knoblauch* 9,50 €

Auch unsere Saisonkarte bietet noch etwas Vegetarisches

Die süße Versuchung

Apfelstrudel mit Vanillesauce und Sahne 6,50 €

Topfenrahmstrudel mit Vanilleeis 6,50 €

Crème brûlée 6,00 €



Bitte beachten Sie unsere Desserts auf der Saisonkarte