

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	5,50 €
Tatar , 90 gr. argentinisches 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 argentinisches Rinderfilet zum selbstwürzen. 25,00 €

Dazu reichen wir Ei, Kapern, Sardellen, Gurken, Zwiebeln, Cayennepfeffer und Bauernbrot

American Roastbeef, original U.S. Beef mit Fettrand

Men´s-Cut 350 gr. 26,00 €

Chief´s-Cut 450 gr. 32,00 €

Argentinisches Rumpsteak

Lady´s Cut 230 gr. 17,00 €

Men´s Cut 320 gr. 23,00 €

Chief´s Cut 420 gr. 29,00 €

Argentinisches Rinderfilet

Lady´s 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 €

Im Herbst: getrüffeltes Kartoffelpüree 6,00 €

Die Klassiker

Grillteller "Zum Scheinheilgen", Steaks vom Schwein, Rind und Pute mit Bratkartoffeln, dazu ein kleiner Salat	19,50 €
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln	19,00 €
	<i>kleine Portion</i> 15,00 €
Rinderroulade in Rotweinsauce, dazu Kartoffelknödel und Blaukraut	18,00 €
	<i>kleine Portion</i> 14,00 €
Tafelspitz mit Meerrettichsauce, dazu Salzkartoffeln und Rote Bete Salat	15,00 €
	<i>kleine Portion</i> 11,50 €
Sauerbraten mit Semmelknödeln, dazu ein kleiner Salatteller	15,00 €
	<i>kleine Portion</i> 11,50 €
Gebratene Schweinshaxe mit Dunkelbiersauce, Kartoffelknödeln und Sauerkraut	13,50 €
Hausgemachte bayerische Leberknödel auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree	13,00 €
	<i>kleine Portion</i> 10,00 €
Schweinebraten mit Dunkelbiersauce, Semmelknödeln und Krautsalat	14,50 €
	<i>kleine Portion</i> 11,00 €
Tranchen vom Schweinefilet mit Cognacrahmsauce, dazu hausgemachte Spätzle und frisches Gemüse	18,50 €
	<i>kleine Portion</i> 14,50 €
Tomahawk-Schweinekotelett mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree	19,00 €
Zwiebelrostbraten in Rotwein-Zwiebelsauce, dazu Röstkartoffeln und ein kleiner Salatteller	20,00 €

Portion Rostbratwürstl auf Sauerkraut, 11,00 €
dazu hausgemachtes Kartoffelpüree und Senf

Münchener Weißwürstl mit süßem Senf, pro Stück 3,30 €
mind. 2 Stück

Spaghettini mit in Olivenöl angebratenen Peperoni, 12,00 €
Knoblauch und luftgetrocknetem Kernschinken, dazu Parmesan

Aus dem Wasser

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

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

Fleischlos und geschmackvoll

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

Mit Käse überbackene Spätzlepfanne mit frischem 13,50 €
Gemüse, Sahnesauce und einem gemischten Salat

Spaghettini mit frischem Gemüse in einer gelben Currysauce, 13,50 €
dazu ein gemischter Salat

Gebackener Schafskäse mit getrockneten Tomaten, 13,50 €
Peperoni und Knoblauch, dazu ein gemischter Salat

Auch unsere Saisonkarte bietet noch etwas Vegetarisches

Die süße Versuchung

Apfelstrudel mit Vanillesauce und Sahne

Topfenrahmstrudel mit Vanilleeis

Crème brûlée



6,50 €

6,50 €

6,00 €

Bitte beachten Sie unsere Desserts auf der Saisonkarte