

Der Einstieg

<i>Hausgemachte Tomatensuppe mit frischem Pesto</i>	5,50 €
<i>Bayerische Pfannkuchensuppe mit frischen Kräutern</i>	5,00 €
<i>Hausgemachte Leberknödelsuppe mit Petersilie</i>	5,50 €
<i>Kleiner bunter Salatteller der Saison</i>	4,50 €
<i>Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan und Cherrytomaten</i>	6,00 €



Frisches Grün

Salat Geflügel oder Rind

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

Salat mit Riesengarnelen

<i>Spinatsalat mit Tomaten, Schalotten, gebratenen Riesengarnelen und Sauce Aioli</i>	17,00 €
---	---------

Bauernsalat

<i>Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Peperoni, Oliven, Zwiebeln und Schafskäse</i>	11,00 €
---	---------

Italienischer Salat

<i>Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Oliven, Schinken, Käse, Ei und Thunfisch</i>	13,00 €
--	---------

Zu allen Salaten reichen wir Baguette und Dressing nach Wahl

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

Fleischeslust

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 Saison Gemüse - Speckbohnen -- Schmorzwiebeln*

Je 3,50 €

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 €
	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 mit Cognacrahmsauce, dazu hausgemachte Spätzle und frisches Gemüse	18,50 €
	kleine Portion 14,50 €
Tomahawk-Schweinekotelett mit Gurkensalat und Bratkartoffeln	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

Hausgemachter Schweizer Wurstsalat mit Käse, Zwiebeln, 12,00 €
Essig und Öl, dazu Bratkartoffeln

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 ein gemischter Salat

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

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

Hausgemachtes Tiramisu

Crème brûlée



6,50 €

6,50 €

6,50 €

6,00 €

Bitte beachten Sie unsere Desserts auf der Saisonkarte