

ZUM EINSTIMMEN UND AUFWÄRMEN

Rinderkraftbrühe

Pfannkuchenstreifen / Gemüsestreifen / Schnittlauch
oder

Leberspätzle / Gemüsestreifen / Schnittlauch je 6,50
oder

Kaspressknödel / Schnittlauch je 6,50

Bärlauchcremesuppe

Croutons / Schlagrahm 7,50 / Probierportion 4,00



Geräuchertes Forellenfilet

Honig-Sahneerrettich / Salatgarnitur / Kartoffelrösti 16,50

Matjesfilet „Hausfrauen Art“

holländische Matjesfilets / Hausfrauensoße mit Äpfeln, Gurken und Zwiebeln / Salzkartoffeln

Vorspeise 11,50 / Hauptspeise 16,50

FRISCHES VOM FELD

Frühlingsalat mit Bärlauchpfannkuchen-Räucherlachsroulade

Blattsalate / frische Erdbeeren / Croutons

Apfel-Balsamico-Honigdressing / Erdbeer-Balsamico von Theo's-Essigmanufaktur

Vorspeise 11,50 / Hauptspeise 16,50

Großer Bunter Salat

Apfel-Balsamico-Honigdressing & Joghurtdressing / Croutons
dazu zur Auswahl:

gebackene Hendlfilets / Kürbiskernpanade
oder

gebackener Blumenkohl / Remouladensoße
oder

gebackene Frühlingsrollen / Sweet-Chilisauce

je Salat Vorspeise 13,20 / Hauptspeise 18,90



Gemischter Salat / Blattsalat je 5,90 / Kartoffelsalat / Speckkrautsalat je 4,90

WEINEMPFEHLUNG ZU UNSEREM LAMM

Syrah*³

IGP trocken / Weingut Calmel & Josef

Tribu Montahut / Languedoc / Frankreich

Noten von weißem Pfeffer, Kirsche und Brombeere am Gaumen elegant,
ausgewogen und fruchtig, süffig 0,25 l 8,20 / Flasche 0,75 l 23,50

Beilagenänderungen je 1,00 € / Die gesetzliche Mehrwertsteuer ist in allen Preisen enthalten

Freitag's ist Kaiserschmarrntag!

Ab 12:00 Uhr und solange der Vorrat reicht.
Frisch aus der Pfanne, karamellisiert und mit Liebe gezupft.

Weil das Wochenende
am besten mit einer süßen Sünde beginnt.

Markiert euch den Freitag im Kalender
wir freuen uns auf euren Besuch!

Den Kaiserschmarrn gibt's mit / ohne Rosinen
mit Preiselbeeren, dazu Zwetschgenröster oder Apfelmus

je Portion 14,50 €



DAS BESTE VOM TAG

Festtagsbraten vom Spanferkel

Soß aus dem Reindl / Kartoffelknödel*³ / Bayrisch Kraut 21,50

GEORG'S EMPFEHLUNG ZUM SPANFERKEL

Paulaner Salvator

(im Steinkrug serviert) kräftiger-malziger Geschmack / das Ur-Paulaner
Stammwürze 18,3% / Alkohol 7,9% 0,5l 5,50

Zarter Lamnbraten von der Keule

feine Rosmarinsoß / Kartoffelgratin / Speckbohnen 24,50

Wiener Schnitzel vom Kalb

Preiselbeeren / Pommes frites 29,50

Höhenrainer Paprikalendchen

Gebratene Schweinelendchen / Paprika-Zwiebelragout / Kartoffelrösti 19,90



Bärlauch-Gemüsenudeln

Nudeln vom Geflügelhof Kerschl / buntes Gemüse / Cocktailtomaten / Bärlauchrahm / Parmesan 17,80

Zartes Kalbsrahmgulasch

herzhafte Rahmsoß / Erbsen / Bauernnudeln vom Geflügelhof Kerschl 21,50

Höhenrainer Schwammerlschnitzel

Naturschnitzel vom Truthahn
Champignons, Egerlinge, Austernpilze in Kräuterrahm / Topfenspätzle 19,90

Lendensteak vom Jungrind

Kräuterbutter / Rösti-Pommes (saugud) / Trüffel-Kräuterschmand 29,80

Duett von gebratenem Zander- und Saiblingsfilet

Bärlauchrahm / buntes Gemüse / Salzkartoffeln aus der Aiblinger Au 26,80

Gelbes Süßkartoffelcurry

Kokosmilch / grüne Sojabohnen / buntes Gemüse / Basmatireis 18,50



UNSER TAGESESSERT

Mango-Passionsfrucht-Buttermilchcreme

frische Erdbeeren / Karamell-Crumble 6,90

Für mehr Desserts
schaut in unsere Eis- und
Nachspeisenkarte!

A BISSERL WOS GEHT IMMER

unsere Brotzeiten gibt's ab 14 Uhr

Bayerischer Wurstsalat

Zwiebeln / Essiggurken / Öl und Essig / Bauernbrot 9,90

Schweizer Wurstsalat

Emmentaler Käse / Zwiebeln / Essiggurken / Öl und Essig / Bauernbrot 10,90

Obazda / rote Zwiebeln / Brez'n 9,90



Kalter Braten vom bayrischen Strohschwein

geriebener Meerrettich / Essiggurke / Butter / Bauernbrot 12,50

Speck – Käseplatte

Mühlviertler Karreespeck & kräftiger Bergkäse

Griebenschmalz / geriebener Meerrettich / Essiggurke 14,50

2 Paar Wiener / Senf / Semmel 7,70

2 St. Debrecziner / Senf / Semmel 5,50