

ZUM EINSTIMMEN UND AUFWÄRMEN

Rinderkraftbrühe
Pfannkuchenstreifen / Gemüsestreifen / Schnittlauch
oder
Bratnockerl / Gemüsestreifen / Schnittlauch je 6,50

Paprikacremesuppe
Croutons / Schlagrahm / Lauchzwiebeln 7,20



Gebackenes Gemüse
gemischtes Gemüse paniert und im Backteig / Kräuterschmand 9,90



Matjesfilet „Hausfrauen Art“
holländische Matjesfilets / Hausfrauensoße mit Äpfeln,
Gurken und Zwiebeln / Salzkartoffeln
Vorspeise 11,80 / Hauptspeise 16,90

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Müller – Thurgau
trocken / Weingut Ilmbacher Hof / Iphofen / Franken
frische Aromen / florale Noten / grüner Apfel und typische Würzigkeit
0,25 l 8,90 / Flasche 0,75 l 25,50

Beilagenänderungen je 1,00 € / Die gesetzliche Mehrwertsteuer ist in allen Preisen enthalten
Bei kleineren Portionen der Hauptspeisen werden 3,00 € pro Portion abgezogen.
Räuberteller sind für Kinder bis 10 Jahren kostenlos, sonst werden 4,50 € pro Teller berechnet.

Freitags ist Kaiserschmarrn-Tag!

Frisch aus der Pfanne, karamellisiert und mit Liebe gezupft.

Ab 12:00 bis 19:30 Uhr!

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 €



FRISCHES VOM FELD

Sommerlicher Blattsalat mit gebratenen Reherl (Pfifferlinge)
Apfel-Balsamico-Honig dressing / Mozzarellakugeln
Radieserl / Cocktailtomaten / Croutons
Vorspeise 14,90 / Hauptspeise 21,30



Cäsar Salat mit gebackenem Hendlfilet im Kürbiskernpanade
Romana- und Eisbergsalat / Caesar-Dressing / Parmesan
grüne und schwarze Oliven / Croutons / Cocktailtomaten
Vorspeise 14,90 / Hauptspeise 21,30

Großer Bunter Salat
Apfel-Balsamico-Honig dressing & Joghurtdressing / Croutons
dazu zur Auswahl:

gebratene Streifen von der Truthahnbrust / Knoblauch und Kräuter

oder

dreierlei Börek / Spinat-, Käse-, Kartoffelfüllung / Kräuterschmand

oder

gebackene Frühlingsrollen / Sweet-Chilisauce



je Salat Vorspeise 13,90 / Hauptspeise 19,90

Gemischter Salat / Blattsalat je 6,20 / Kartoffelsalat / Speckkrautsalat je 5,20

VEGETARISCH & VEGAN

Käsespätzle
Topfenspätzle / dreierlei Käse / Rahm / Röstzwiebeln 14,50

Ravioli mit Portobello-Champignonfüllung
gebratene Reherl (Pfifferlinge) / Rosmarin-Olivenöl
Cocktailtomaten / Lauchzwiebeln / Knusperflocken 21,90



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

Bei kleineren Portionen der Hauptspeisen werden 3,00 € pro Portion abgezogen.

Räuberteller sind für Kinder bis 10 Jahren kostenlos, sonst werden 4,50 € pro Teller berechnet.

Montags ist Bienenschnitzel-Tag!

Frisch in der Pfanne gebacken,
großes Truthahnschnitzel in Honig-Knusperpanade.

Ab 12:00 Uhr durchgehend bis 19:30 Uhr

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

Das Bienenschnitzel gibt's mit

- Kartoffel-Rucolasalat 18,80 €
- Pommes frites 19,80 €
- Käsespätzle 20,80 €



Unsere Öffnungszeiten:

Donnerstag-Montag 11:30 bis 21:30 Uhr

Warme Küche von 12:00 bis 19:30 Uhr

Dienstag und Mittwoch sind unsere Ruhetage

DAS BESTE VOM TAG

Saftiger Schweinekrustenbraten
vom bayrischen Strohschwein

Soß aus dem Reindl / Kartoffelknödel^{*3} / Semmelknödel 18,30

dazu empfehlen wir eine Portion Speckkrautsalat 5,20



Zartes Rehragout
aus Höhenrainer & Ginshamer Jagd
in feiner Soß geschmort / Preiselbeerbirne / Semmelknödel 25,50

Höhenrainer Schwammerlschnitzel
Naturschnitzel vom Truthahn / Reherl (Pfifferlinge), Champignons, Egerlinge,
Austernpilze in Kräuterrahm / Topfenspätzle 20,90

Wiener Schnitzel vom Kalb 29,50 oder „Wiener Art“ vom Schwein 19,50
jeweils mit Preiselbeeren / Pommes frites

Höhenrainer Teufelsteak
vom Truthahn / Paprika / Zwiebeln / Mais / pikante Soß / Basmatireis 20,90

Schnitzel Obazda
gefülltes Schweineschnitzel / Obazda / Speck & Zwiebel
Pommes frites 22,50

Duett von Saiblings- & Zanderfilet
mediterranes Fleischtomatenragout / Zucchiniplanzerl 27,80

Lendensteak vom Simmentaler Jungbull
Kräuterbutter / Rösti-Pommes (saugad) / Trüffel-Kräuterschmand 31,80

UNSER TAGESDESSERT

Topfen-Limettenmousse
frische Beeren / Erbeermark 7,20



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

Bei kleineren Portionen der Hauptspeisen werden 3,00 € pro Portion abgezogen.

Räuberteller sind für Kinder bis 10 Jahren kostenlos, sonst werden 4,50 € pro Teller berechnet.

A BISSERL WOS GEHT IMMER

unsere Brotzeiten gibt's ab 14 Uhr

Bayerischer Wurstsalat

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

Schweizer Wurstsalat

Emmentaler Käse / Zwiebeln / Essiggurken / Öl und Essig / Bauernbrot 11,90

Obazda / rote Zwiebeln / Brez'n 10,90



Kalter Braten vom bayrischen Strohschwein
geriebener Meerrettich / Essiggurke / Butter / Bauernbrot 13,50

Speck – Käseplatte

Mühlviertler Karreespeck & kräftiger Bergkäse
Griebenschmalz / geriebener Meerrettich / Essiggurke 16,50

2 Paar Wiener / Senf / Semmel 7,90

2 St. Debrecziner / Senf / Semmel 6,50