

Salate

Kleiner Beilagensalat 

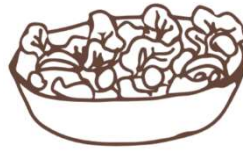
Großer Beilagensalat 

Salatvariation

Bunte Salatschüssel mit gebratenen Putenbruststreifen, weißem Balsamicodressing, Radieschensprossen und Steinofenbaguette

Gourmet-Salat

mit marinierten Garnelenspießen, verschiedenen Blattsalaten, Rohkost, unserem feinem Hausdressing und Steinofenbaguette



5,30€

8,90€

14,90€

15,90€

Suppen

... finden Sie auf unserer Wochenkarte saisonal wechselnd.

Für unsere kleinen Gäste

Pommes mit Ketchup 

Spätzle mit Soße

Semmel- oder Kartoffelknödel mit Soße

Kinderschnitzel mit Pommes

Schweinelenochen mit Spätzle und Bratensoße

4,30€

5,90€

5,90€

8,90€

9,50€

...alle anderen Gerichte gibt es auch als Kinderportion, diese berechnen wir 2,50€ günstiger

 = vegetarisch

Burger



....mit Buns der Bäckerei Schrafstetter aus Mauern

Burger „Aufschlag“ 100% Rindfleisch (180g), auf Eisbergsalat, Salsasoße, Tomate, Essiggurken und Burgersoße	14,50€
Cheeseburger mit feinem Rinderpatty (180g), Salat, Burgersoße, Strauchtomaten, Salatgurken und Käse	14,50€
Westernburger mit gebratenem Rinderpatty (180g), auf Eisbergsalat, Barbecuesoße, Tomaten, Gurken, Röstzwiebeln, Spiegelei und Speck	14,90€
„Moos“-Burger 100% Rindfleisch (180g), Salat, Emmentaler, Preiselbeeren, Salatgurke, Strauchtomate und Röstzwiebeln	14,90€
Veggie-Burger  mit Kichererbsenbratling auf Salatblatt, Pfirsich-Chutney, Tomate, Salatgurke und Sour-Cream	13,90€
...dazu wahlweise Pommes Frites oder Kartoffel Wedges	4,30€

Sonn- und Feiertage

Ofenfrischer Krustenschweinebraten vom „Strohschwein“
mit König-Ludwig-Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel
und hausgemachten Krautsalat

Getränk des Monats

Prosecco & Grapefruit Cooler 7,90€
Prosecco, Grapefruchtsaft, Honigsirup, Eiswürfel

Sanbitter-Berry-Fizz „Alkoholfrei“ 6,90€
Alkoholfreies Weißbier, Sanbitter, Cranberrysaft, Eiswürfel

Suppen

Kürbiscremesuppe mit Sahnehaube und Kernöl  6,80€

Hauptgerichte

Rote-Bete-Carpaccio  14,90€
mit gebratenem Ziegenkäse, Honig, Rauke, Walnüssen
und Steinoffenbaguette

Kaspressknödel  16,50€
mit Pfifferlingen in Rahm und Gartenkräutern

„Herbst-Bowl“ **vegan**  14,50€
mit Blattspinat, Kürbis, Brokkoli, Rote Bete, Reis
und Erdnusssoße

... mit Falafel **vegan**

... mit Garnelenspieß



+4,50€

+6,50€

Kürbis-Perlgraupenrisotto  15,50€
mit Hokkaidokürbis, buntem Gemüse, Grana Padano
und Kürbiskern-Crunch

... auf Wunsch mit Putenmedaillons +6,90€

Schnitzel „Wiener Art“ 16,90€
vom Schwein in Butterschmalz gebraten dazu
Pommes Frites und ein kleiner Salat

Cordon Bleu 17,90€
mit Schinken und Käse gefüllt dazu Pommes Frites
und kleinem Beilagensalat

Schweinerückensteak vom Grill 19,90€
auf Pfifferlingen in Rahm mit knusprigen Kartoffelrösti
und Herbstgemüse

Zartes Schweinefilet 19,90€
auf Waldpilzrahm, hausgemachten Butterspätzle
und kleinem Salat

Grillteller 20,50€
mit Rinderlende, Schweinefilet und Putensteak, Würstl,
Speckscheibe dazu Kräuterbutter, Pommes und Gemüse

Aus unseren heimischen Gewässern 21,50€
gebratenes Zanderfilet mit Süßkartoffelstampf, Brokkoli
und Limettensoße

Geschmorte Ochsenbackerl 22,90€
über Nacht gegart mit deftiger Soße, Semmelknödel
und Apfelblaukraut

Zwiebelrostbraten 26,90€
von der bayerischen Rinderlende, mit krossen
Röstzwiebeln, Bratkartoffeln vom Bio-Hof Meidinger
und kleinem Salatteller

Desserts & Eis



... finden Sie auf unserer Nachspeisenkarte

Für Umbestellungen erlauben wir uns 1,-€ zu berechnen

 = vegetarisch