

# Salate

Kleiner Beilagensalat 

5,30€

Großer Beilagensalat 

8,90€

Salatvariation

14,90€

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

Gourmet-Salat

15,90€

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

# Suppen

... finden Sie auf unserer Wochenkarte saisonal wechselnd.

# Für unsere kleinen Gäste

Pommes mit Ketchup 

4,30€

Spätzle mit Soße

5,90€

Semmel- oder Kartoffelknödel mit Soße

5,90€

Kinderschnitzel mit Pommes

8,90€

Schweinelendchen mit Spätzle und Bratensoße

9,50€

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

# Burger



....mit Buns der Bäckerei Schrafstetter aus Mauern

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

Cranberry-Rosmarin Spritz Prosecco, Cranberrysaft, Limettensaft, Rosmarinzweig und Eiswürfel	7,90€
Nordlicht Spritz Prosecco, Sanddornlikör, Orangensaft, Honigsirup, Mineralwasser und Eiswürfel	7,90€

# Suppen

Kürbiscremesuppe mit Sahnehaube und Kernöl	6,80€
--	-------

# Hauptgerichte

„Alm – Salat“	14,90€
knackige Blattsalate und Rohkost in weißem Balsamicodressing und Kaspressknödeln	

Teigtascherl	16,90€
mit Kürbis gefüllt in Salbeibutter, Feldsalat und karamellisierten Maronen	

„Herbstliche Soul Food-Bowl“	14,90€
vegan mit Linsen, Kürbis, Rote Bete, Süßkartoffel, Blattspinat, gerösteten Kürbiskerne und Tahini-Zitronen-Dressing	

... mit Lachswürfeln	+6,50€
----------------------	--------

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein in Butterschmalz gebraten dazu Pommes Frites und ein kleiner Salat	17,50€
---	--------



 = vegetarisch

Cordon Bleu	18,50€
mit Schinken und Käse gefüllt dazu Pommes Frites und ein kleiner Beilagensalat	
Putenmedaillons vom Grill	19,50€
auf Cognac-Pfefferrahmsoße mit knusprigen Kartoffelrösti und frischem Gemüse	
Zartes Schweinefilet	20,90€
auf Waldpilzrahm, hausgemachten Butterspätzle und kleinem Salat	
Aus unseren heimischen Gewässern gebratenes Zanderfilet mit Rieslinsoße, Salzkartoffeln und sautierten Gemüse	21,50€
Rinderbraten vom Weiderind über Nacht gegart mit Rotweinsoße, Kartoffel- und Semmelknödel dazu Blaukraut	21,50€
Barbarie Entenbrust rosa gebraten mit Kartoffelknödel und Blaukraut	22,90€
„Wildtöpfchen“ von Hirsch und Reh mit Rahm-Schwammerl, Spätzle, Semmelknödel und frischem Gemüse	23,50€
Zwiebelrostbraten von der bayerischen Rinderlende mit krossen Röstzwiebeln, Bratkartoffeln vom Bio-Hof Meidinger und einem kleinen Salatteller	27,90€

*Desserts & Eis*



... finden Sie auf unserer Nachspeisenkarte

Für Umbestellungen erlauben wir uns 1,-€ zu berechnen

 = vegetarisch