

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

Cranberry-Rosmarin Spritz 7,90€
Prosecco, Cranberrysaft, Limettensaft, Rosmarinzweig
und Eiswürfel

Nordlicht Spritz 7,90€
Prosecco, Sanddornlikör, Orangensaft, Honigsirup,
Mineralwasser und Eiswürfel

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“ **vegan**  14,90€
mit Linsen, Kürbis, Rote Bete, Süßkartoffel, Blattspinat,
gerösteten Kürbiskerne und Tahini-Zitronen-Dressing

... mit Lachswürfeln



+6,50€

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

Cordon Bleu mit Schinken und Käse gefüllt dazu Pommes Frites und ein kleiner Beilagensalat	18,50€
Putenmedaillons vom Grill auf Cognac-Pfefferrahmsoße mit knusprigen Kartoffelrösti und frischem Gemüse	19,50€
Zartes Schweinefilet auf Waldpilzrahm, hausgemachten Butterspätzle und kleinem Salat	20,90€
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