

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

 = vegetarisch

Getränk des Monats

Fruchtiger Erdbeer-Spritz	7,90€
Prosecco, Erdbeer-Limes, Mineralwasser, Limette, Eiswürfel	
Lavendel-Limoncello-Spritz	7,90€
Hausgemachter Lavendelsirup, Limoncello, Prosecco Mineralwasser und Eiswürfel	

Suppen

Fruchtige Tomatensuppe mit Sahnehaube und Croutons 	6,80€
--	-------

Hauptgerichte

Schmankerlsalat	18,90€
frische Blatt- und Rohkostsalate mit gebratenen Lachs-, Doraden- und Zanderfilet dazu Steinofenbaguette	
Hausgemachte Spinatknödel  mit sautierten Pilzen in Rahm	14,90€
	
Gefüllte Teigtaschen	16,90€
mit Pilzfüllung, Kirschtomaten, gehacktem Salbei und Zitronensoße	
Frische Pfifferlinge 	17,50€
in Rahm mit frischen Kräutern und Semmelknödel	
„Green-Power-Bowl“ vegan 	14,90€
Reis, Karotten, Belugalinsen, Erbsen, Brokkoli, Falafel und Guacamole	
... auf Wunsch mit Garnelen oder Räuchertofu	+6,50€

 = vegetarisch

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein in Butterschmalz gebraten dazu Pommes frites und ein kleiner Salat	17,50€
Cordon bleu mit Schinken und Käse gefüllt dazu Pommes frites und ein kleiner Beilagensalat	18,50€
Weißer und Grüner Tagliatelle mit Kalbfleisch-Streifen, Pfifferlingen in Rahm, Rucola und Grana Padano	18,50€
Putenmedaillons vom Grill auf Couscous-Gemüsesalat mit Petersilien-Gremolata und Joghurt-Minz-Dip	18,50€
Zartes Schweinefilet auf Waldpilzrahm, dazu hausgemachte Butterspätzle und kleinem Salat	20,90€
Grillteller mit Rinderleiste, Schweinefilet und Putensteak, Würstl, Speckscheibe dazu Kräuterbutter, Pommes und Gemüse	20,90€
Gebratenes Regenbogen-Filet auf Senf-Sahnesauce, Butterkartoffel und frischem Gemüse mit Belugalinsen	21,90€
Zwiebelrostbraten von der bayerischen Rinderleiste 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