

SUPPEN UND KLEINE GERICHTE

 vegetarisch  vegan

Tagessuppe	4.80 €	
Wechselndes Suppenangebot – bitte fragen Sie beim Service an		
Tafelspitzbrühe	4.80 €	
Wahlweise mit Griesnocken oder Leberspätzle, Gemüse-Julienne		
Gemischter Beilagensalat	3.80 €	
Hausdressing		
Bunter großer Salatteller	7.90 €	
Hausdressing mit ofenfrischem Baguette und Butter		
Mit gebratenen Putenstreifen	+ 7.00 €	
Mit gebratenen Riesengarnelen	+ 12.00 €	
Allgäuer Käsespätzle	11.50 €	
Spätzle mit Allgäuer Emmentaler, gerösteten Zwiebeln u. einem Schuss trockenen Weißwein, Salatbouquet		
Parmesan-Spinatknödel mit Salbeibutter	14.80 €	
Semmelknödel bestehend aus einem Teig mit Spinat, Parmesan u. Zwiebeln, dazu feines Ratatouille, schließlich getoppt mit flüssiger Butter, Salbeiblätter u. gehobelten Parmesanflocken		



HAUPTGERICHTE

 vegetarisch  vegan

VOM OBERPFÄLZER STROHSCHWEIN

Schnitzel „Wiener Art“ 12.90 €

2 panierte Schnitzel vom Schwein wahlweise
mit Kartoffelsalat oder Pommes Frites

Champignonrahmschnitzel 13.90 €

2 Naturschnitzel vom Schwein in einer Weißwein-
Champignonrahmsauce mit Spätzle

Cordon Bleu 14.80 €

Fein paniertes Schnitzel vom Schwein mit Käse-Schinkenfüllung,
wahlweise mit hausgemachtem Kartoffelsalat o. Pommes Frites

„Schweizer Leckerli“ 15.80 €

Für den größeren Hunger: 2 Naturschnitzel v. Schwein mit Rahmsauce,
dazu Käsespätzle u. Röstzwiebeln

Schweinemedallions 17.80 €

3 Schweinefiletstücke, noch leicht rosa gebraten, Weißwein-
Champignonrahmsauce, Broccoliröschen u. Pommes Frites



HAUPTGERICHTE

 vegetarisch  vegan

VOM OBERPFÄLZER JUNGBULLEN

Tafelspitz vom Rind 16,50 €

Eine kräftige Tafelspitzbrühe zum Garen unseres Tafelspitz ist die Grundlage, dazu reichen wir in Butter sautierten Blattspinat, eine feine Meerrettichcreme und Bratkartoffeln

Burgunderbraten vom Oberpfälzer Jungbullen 15,90 €

Zarter Braten, ca. eine Woche in einer Rotwein-Marinade gebeizt, dazu Blumenkohlröschen, auf die Burgundersauce einen Tupfen Creme-Fraiche und schließlich Rosmarinkartoffeln

Rinderfiletspitzen 24.50 €

An Cognac-Pfefferrahm, Kartoffelrösti und Romanesco

Rumpsteak (200g) 24.80 €

Vom Oberpfälzer Jungbullen, rosa gebraten,
mit Kräuterbutter, Pommes Frites und gemischten Salat

ZUSÄTZLICHE BEILAGEN ZUR WAHL

Portion Pommes Frites 3.50 €

Portion Tomatenketchup o. Mayonnaise 0.80 €

Kartoffelknödel 3.80 €



HAUPTGERICHTE

 vegetarisch  vegan

ASIATISCHE ANKLÄNGE

Asiatisches Gemüse süß-sauer 12.50 €

Fein geschnittene Gemüsestreifen süß-sauer und ein wenig Chili und Koriander aromatisiert, mit gebratenen Putenbruststreifen, dazu Reis

Lo Mein 8.50 € 

Chinesische Nudeln mit versch. Gemüsen in dunkler Ingwer-Sojasauce

Mit gebratenen Putenstreifen oder Riesengarnelen + 7.00 € / + 12.00 €

Asiatisches Linsencurry 14.20 € 

Rote Linsen, rote Paprika u. Süßkartoffeln in einem Potpourri aus unterschiedlichen asiatischen Gewürzen u.a. Garam Marsala, Kurkuma und Curry, mild gegart in Kokosmilch und Gemüsebrühe

FISCHGERICHTE

Matjesfilets Hausfrauenart 13.80 €

2 Matjesfilets in einer Sahne-Schmand Sauce mit Apfelstücken, Gewürzgurke und Zwiebel, dazu Bratkartoffeln

Seelachsfilet 14.20 €

Zart gebacken mit feiner Panade, hausgemachtem Kartoffelsalat und Remouladensauce, Salatbouquet

Mediterrane Spaghetti 17.80 €

Garnelen in Olivenöl, Kirschtomaten, Zucchiniestreifen mit Knoblauch u. Chili gebraten, Schuss Weißwein, Minzstreifen-Topping

Medaillons vom Steinbeisser 21.00 €

Pochiert, Cognac-Krustentier-Sauce m. Crevetten, Romanesco u. Petersilienkartoffeln



BROTZEITKARTE

(auch außerhalb der Küchenzeiten *)

 vegetarisch  vegan

Bayerischer Wurstsalat * 8,90 €

Schinken-Lyoner in feinen Streifen, pikant mit Zwiebeln
und Gewürzgurke im Essigsud bereitete bayerische Spezialität,
dazu Bauernbrot und Butter

Bauernseufzer warm o. kalt * 7,80 €

1 Paar mit Bauernbrot, Senf

Mit Sauerkraut + 1.20 €

Stadtwurst mit „Musik“ * 8,80 €

Oberpfälzer Variante der fränkischen Schwester: aus Rind- und
Schweinefleisch vorgebrüht, anschließend geräucherte grobe Fleischwurst
mit frischen Kräutern zubereitet – zus. mit Zwiebeln, Gewürzgurke
und Petersilie in Essig und Öl, dazu Bauernbrot

Obazda * 5,50 € 

Bayerische Spezialität: fein gewürzter Weich- u. Frischkäse, mit
Creme-Fraiche, Sahne, Paprika u. Zwiebeln verfeinert, dazu Bauernbrot

Bayerischer Brotzeiteller * 13,50 €

Stadtwurst, Bauernseufzer, ger. Schinken u. Emmentaler,
Obazda mit Gewürzgurke, Bauernbrot u. Butter

Currywurst – der Klassiker 9,50 €

Mit würziger Tomatencurrysauce, dazu knusprige Pommes Frites
im Feinschnitt (nur während der Küchenzeiten)



SONNTAGS- UND FEIERTAGSKARTE

 vegetarisch  vegan

ZUSÄTZLICH ZUR STANDARDKARTE

Schweinebraten 12,90 €

Halsstück vom Oberpfälzer Strohschwein
„rösch“ im Ofen gegart in dunkelsämiger Sauce,
frischem Kartoffelknödel und Speckkraut

Schäuferl 13,90 €

Im Ofen gegartes Schweineschulterstück,
leicht vom Knochen zu trennen mit knackiger Kruste
in dunkler eigener Bratensauce
mit Speckkraut und frischem Kartoffelknödel



DESSERT

 vegetarisch  vegan

Palatschinken 7,40 €

Dünn gebackener Pfannkuchen
mit Vanilleeis, Schokosauce und Schlagsahne

Apfelküchle 7,80 €

In Bierteig gebackene Apfelringe,
mit Grand Marnier verfeinert und einer Kugel Vanilleeis, Schlagsahne

Apfelstrudel 6,90 €

Die Apfel-Variante Österreichs:
in Blätterteig eingerollte Apfel-Zimtfülle mit Vanilleeis, Schlagsahne

Zitronensorbet „Mount Rigi“ 5,80 € 

Gruß aus der Schweiz:
Zitronensorbet mit Mount-Rigi-Likör, fr. Minze

Weitere Eisspezialitäten

entnehmen Sie bitte der gesonderten Eiskarte

