

# SUPPEN, VORSPEISEN UND KLEINE GERICHTE

Tagessuppe ..... 4,20 €

Wöchentlich wechselnde Suppen – bitte bei der Bedienung nachfragen

Tafelspitzbrühe ..... 4.80 €

Wahlweise mit Griesnocken oder Leberspätzle, Gemüse-Julienne

Riesengarnelen (Black Tiger) ..... 13.50 €

Vier Garnelen o. Schale in Knoblauch-Kräuterbutter gebraten, dazu  
Ofenfrisches Baguette, Salatbouquet

Käse- und Spinatknödel ..... 7.90 €

Südtiroler Knödelspezialität, einmal mit Käse u. einmal mit Spinat zubereitet,  
darüber flüssige Butter mit gehobelten Parmesanflocken, Salatbouquet

Spaghetti mit Tomaten-Basilikumsauce ..... 8.50 €

Spaghetti „Al dente“ mit einer fruchtigen Tomatencreme, frischem Basilikum,  
geriebenem Parmesan, Salatbouquet

Allgäuer Käsespätzle ..... 8.50 €

Spätzle mit Allgäuer Emmentaler, gerösteten Zwiebeln u. einem Schuss  
trockenen Weißwein, Salatbouquet

Currywurst – der Klassiker ..... 7,60 €

Mit würziger Tomatencurrysauce, dazu knusprige Pommes Frites im  
Feinschnitt



# SALATE UND GRÜNE KÜCHE

Gemischter Beilagensalat ..... 3,30 €

Dressing nach Wahl

Bunter großer Salatteller ..... 7,20 €

Dressing nach Wahl mit ofenfrischem Baguette und Butter

Zusätzlich mit

Gebratenen Putenbruststreifen ..... 3,00 €

Oder

3 gebratene Riesengarnelen ..... 7,50 €

Gemüse-Platte nach Art des Hauses ..... 9,60 €

Verschiedene Gemüse der Saison, knackig in der Pfanne schonend  
gedämpft dazu Schwenkkartoffeln mit einem Spiegelei getoppt

Dressing nach Wahl: Hausdressing, Cocktail, Balsamico



# FLEISCHGERICHTE

Cordon Bleu .....	13,50 €
Schnitzel vom Schwein mit Käse-Schinkenfüllung, wahlweise mit hausgemachtem Kartoffelsalat oder Pommes Frites, Beilagensalat	
Jägerschnitzel .....	12,90 €
2 Naturschnitzel vom Schwein in einer Weißwein-Champignonrahmsauce mit Bandnudeln, Beilagensalat	
Schnitzel „Wiener Art“ .....	12,90 €
2 panierte Schnitzel vom Schwein wahlweise mit Kartoffelsalat Oder Pommes Frites, Beilagensalat	
„Piccata Milanese“ .....	13,80 €
2 Naturschnitzel vom Schwein in einer Parmesankäse-Eihülle mit tomatisierten Spaghetti, Beilagensalat	
Schweinemedallions .....	14,80 €
3 Schweinefiletstücke, noch rosa gebraten mit Röstzwiebeln, darüber ein Spiegelei, kurz gedünstetem Gemüse der Saison u. Röstkartoffeln	
Putengeschnetzeltes asiatisch .....	12,20 €
Mit fein geschnittenen Gemüsestreifen süß-sauer u. ein wenig Chili u. Koriander aromatisiert dazu Reis	



# FLEISCHGERICHTE

---

Tafelspitz vom Rind ..... 14,50 €

Behutsam gegart in kräftiger Rindsbrühe mit Blattspinat, Meerrettichcreme und Bratkartoffeln

Rinderfiletspitzen ..... 16,90 €

An Cognac-Pfefferrahm, Kartoffelrösti u. gem. Beilagensalat

Rumpsteak (200g) ..... 16,50 €

Vom Oberpfälzer Jungbullen, rosa gebraten mit einer Senf-Zwiebel-Kruste, gebackenen Kartoffel u. gemischten Salat (Dressing n. Wahl)

Rinderfiletsteak (200g) ..... 26,80 €

Vom Oberpfälzer Jungbullen, wahlweise mit hausgemachter Kräuterbutter oder Pfefferrahmsauce, Mischgemüse der Saison u. Kartoffelrösti



# FISCHGERICHTE

---

Matjesfilets Hausfrauenart ..... 9,20 €

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

Lachsfilet ..... 14,80 €

Pochiert mit einer Sahnesauce „Noilly Prat“ (frz. Wermuth) auf Bandnudeln mit Blattspinat

Seelachsfilet ..... 12,80 €

Zart gebacken mit feiner Panade, hausgemachtem Kartoffelsalat u. Remouladensauce, Salatbouquet



# BROTZEITKARTE

(auch außerhalb der Küchenzeiten)

Bayerischer Wurstsalat.....	7,20 €
Schinken-Lyoner in feinen Streifen, pikant mit Zwiebeln u. Gewürzgurke im Essigsud bereitete bayerische Spezialität, dazu Bauernbrot u. Butter	
Bauernseufzer warm o. kalt .....	5,80 €
1 Paar mit Bauernbrot, Senf	
mit Sauerkraut .....	7,30 €
Stadtwurst mit „Musik“ .....	6,50 €
Oberpfälzer Variante der fränkischen Schwester: aus Rind- u. Schweinefleisch vorgebrüht, anschließend geräucherte grobe Fleischwurst mit frischen Kräutern zubereitet – zus. mit Zwiebeln, Gewürzgurke u. Petersilie in Essig u. Öl, dazu Bauernbrot	
Obazda.....	5,50 €
Bayerische Spezialität: fein gewürzter Weich- u. Frischkäse, mit Sahne, Paprika u. Zwiebeln verfeinert, dazu Bauernbrot	
Bayerischer Brotzeiteller .....	11,50 €
Stadtwurst, Bauernseufzer, ger. Schinken u. Emmentaler, Obazda mit Gewürzgurke, Bauernbrot u. Butter	



# SONNTAGS

(nur am Tag der Ruhe u. feiertags nach alter Tradition)

Gemischter Schweinebraten ..... 11,50 €

Hals- u. Schulterstück mit „rösch“ im Ofen gebackener Schwarte in dunkel-sämiger Sauce, frischen Kartoffelknödel u. Speckkraut o. gem. Salat

„Schäuferl“ ..... 12,80 €

Im Ofen gegartes Schweineschulterstück, leicht vom Knochen zu trennen mit knackiger Kruste in dunkel-sämiger Bratensauce mit Speckkraut o. Beilagensalat u. frischem Kartoffelknödel

Forelle „Müllerin Art“ ..... 13,90 €

Forelle m. frischen Kräutern, Zitronenscheiben u. flüssiger Butter gebraten, dazu Petersilienkartoffeln



# DESSERT

---

Palatschinken .....	6,20 €
Dünn gebackener Pfannkuchen mit Vanilleeis, Schokosauce u. Schlagsahne	
Apfelküchle .....	5,50 €
In Bierteig gebackene Apfelringe, mit Grand Marnier verfeinert u. einer Kugel Vanilleeis, Schlagsahne	
Apfelstrudel .....	5,50 €
Die Apfel-Variante Österreichs: in Blätterteig eingerollte Apfel-Zimtfülle mit Vanilleeis, Schlagsahne	
Zitronensorbet „Mount Rigi“ .....	5,20 €
Gruß aus der Schweiz: Zitronensorbet „getauft“ mit Mount-Rigi-Likör, fr. Minze	

Weitere Eisspezialitäten entnehmen Sie bitte  
der gesonderten Eiskarte

