

## Herzlich willkommen!

„Als Familienbetrieb in der 4. Generation liegt es uns sehr am Herzen, Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Haus zu bereiten, in dem vor allem auch das leibliche Wohl nicht zu kurz kommt.“

Unsere Gerichte werden frisch und hausgemacht zubereitet. Dabei kann es auch einmal zu kleineren Wartezeiten kommen. Wir verwenden ausschließlich frische und hochwertige Produkte und verzichten weitestgehend auf unnötige Zusatzstoffe sowie Geschmacksverstärker. Unser gesamtes Fleischsortiment beziehen wir aus der Region.



## Aperitif

Grüner Veltliner Frizzante (Perlwein) <sup>21</sup> „die österreichische Antwort auf Prosecco!“	0,1 ltr	3,50 €
Martini bianco auf Eis <sup>21</sup>	5 cl	3,30 €
Rosato Bella Ramazzotti Rosato   Schweppes wild Berry <sup>5</sup>	0,2 ltr	4,50 €
HUGO Holunderblütensirup   Perlwein   Soda <sup>21</sup>	0,2 ltr	4,50 €
Aperol spritz Aperol   Perlwein   Soda <sup>5,6,21</sup>	0,2 ltr	4,80 €

## Suppen

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen <sup>10a,12,16</sup>	3,30 €
Hausgemachte Gulaschsuppe mit frischem Brot <sup>7,10a,10b,10c</sup>	4,20 €

## Salate

Gemischter Salatteller <sup>19</sup> <i>vegetarisch</i>	3,20 €
Tomate-Mozzarella-Salat Balsamico-Olivenöl-Dressing   frisches Brot <sup>3,5,10a,10b,10c,16</sup> <i>vegetarisch</i>	5,60 €
Großer gemischter Salat mit ...	
...Schafskäse   Oliven   Zwiebeln   frisches Brot <sup>5,10a,10b,10c,16,19,21</sup> <i>vegetarisch</i>	9,30 €
...Putenbruststreifen   1000-Island-Dressing   frisches Brot <sup>5,10a,10b,10c,12,16,19,21</sup>	10,30 €
...Black Tiger Garnelen   1000-Island-Dressing   frisches Brot <sup>5,10a,10b,10c,12,13,16,19,21</sup>	11,20 €

## Spezialitäten des Hauses

<b>Schweineschnitzel „Wiener Art“</b> panierte Schweineschnitzel   hausgemachter Kartoffelsalat <small>10a,12,15,16</small>	<b>9,90 €</b>
<b>Käsespätzle</b> <i>vegetarisch</i> hausgemachte Spätzle   Edamer   Bergkäse   knusprige Zwiebelringen <small>10a,12,16</small>	<b>9,80 €</b>
<b>Rahmspätzle</b> <i>vegetarisch</i> hausgemachte Spätzle   Schwammerlrahm   Bergkäse <small>10a,12,16</small>	<b>9,80 €</b>
<b>Gemüsestrudel</b> <i>vegetarisch</i> Karotten   Mais   Brokkoli   Kohlrabi   Emmentaler   Joghurtsoße <small>5,10a,12,16,18,19,21</small>	<b>9,80 €</b>
<b>Gemüsepflanzerl</b> <i>vegan</i> Gemüsebratlinge vom Grill   gedämpfte Kartoffeln   frisches Gemüse <small>10a</small>	<b>10,50 €</b>
<b>Cordon Bleu</b> paniertes Schweineschnitzel   Vorderschinken   Edamer   Pommes Frites   Gemüse <small>1,3,7,10a,12,15,16</small>	<b>11,50 €</b>
<b>Schweinelendchen in Schwammerlrahmsoße</b> Schweinerücken   Schwammerlrahm   Röstinchen   Gemüse <small>10a,12,16,17,18,20</small>	<b>11,20 €</b>
<b>Paprikaschnitzel aus der Pfanne</b> Schweinerücken   Paprikastreifen   Zwiebeln   Pommes Frites <small>10a,18</small>	<b>11,50 €</b>
<b>Champignonschnitzel</b> Schweinerücken   Champignons   Buttersoße   Pommes Frites <small>10a,16</small>	<b>11,50 €</b>
<b>Putensteak „Hawaii“</b> Putenbrust   Ananas   Edamer   Herzoginkartoffeln   Gemüse <small>16,18,21</small>	<b>11,70 €</b>
<b>Grillteller (vom Schwein, Rind und Kalb)</b> Speck   Kräuterbutter   Pommes Frites   Gemüse <small>16,18,21</small>	<b>14,20 €</b>
<b>Wiener Schnitzel</b> panierte Kalbsschnitzel   Bratkartoffeln   Preiselbeeren <small>10a,12,15,16</small>	<b>14,70 €</b>
<b>Kalbssteak „Rustico“ (medium oder durch)</b> Speck   Spiegelei   Röstinchen   Pommes Frites   Gemüse <small>12,16,21</small>	<b>15,90 €</b>
<b>250g Rumpsteak vom Grill (englisch – medium – durch)</b> Kräuterbutter   Röstinchen   Gemüse <small>16,21</small>	<b>17,90 €</b>
<b>200g Rinderfilet vom Grill (englisch – medium – durch)</b> Kräuterbutter   Röstinchen   Gemüse <small>16,21</small>	<b>20,30 €</b>

„Zu jedem Hauptgericht servieren wir einen gemischten Salatteller -  
Sonntag-Mittag gibt es unser großes Salatbuffet“

## Fisch







<b>Gebackenes Seelachsfilet</b> hausgemachter Kartoffelsalat   Remouladensoße <small>3,10a,12,13,15,16,19</small>	8,50 €
<b>Doradenfilets vom Grill</b> gedämpfte Kartoffeln   Kräuterbutter   Gemüse <small>10a,13,16</small>	14,70 €

## Süßes zum Schlemmen

<b>Bayerischer Apfelstrudel</b> Bourbon Vanilleeis   Sahne <small>10a,12,16</small>	5,20 €
<b>Pfannkuchen Himbeere panna cotta</b> Bourbon Vanilleeis   Sahne   Himbeersoße <small>10a,12,14,16</small>	5,20 €
<b>Hausgemachter Kaiserschmarrn</b> Rosinen   Apfelmus <small>3,10a,12,16</small>	8,10 €

Verschiedene Eisbecher finden Sie in unserer Eiskarte...

## Kleine Gerichte für Große Gäste

 <b>Dino - Teller</b> paniertes Hähnchen   Pommes   Ketchup   Salat <small>10a,18,19</small>	7,20 €
<b>Donald</b> Schweineschnitzel   Pommes   Ketchup   Salat <small>10a,12,15,16,18,19</small>	 7,50 €
 <b>Wickie</b> gebackenes Seelachsfilet   Pommes   Salat <small>10a,12,13,15,16,19</small>	7,70 €
<b>Asterix</b> Spätzle   Rahmsoße <small>10a,12,16,18</small>	 3,10 €
<b>Tom &amp; Jerry</b> Pommes   Ketchup <small>18</small>	 3,10 €
 <b>Biene Maja</b> Schokoladeneis   Vanilleeis   Sahne   Schokosoße   Smarties <small>10a,12,15,16</small>	3,10 €

## Deftig und Bayerisch

<b>Bayerischer Wurstsalat</b> Lyoner   Zwiebeln   frisches Brot <small>1,3,7,10a,10b,10c,19</small>	6,50 €
<b>Schweizer Wurstsalat</b> „Schweizer Art“ Lyoner   Edamer   Zwiebeln   frisches Brot <small>1,3,7,10a,10b,10c,16,19</small>	6,50 €
<b>Bayerischer Obazda</b> <i>vegetarisch</i> Zwiebeln   frisches Brot <small>10a,10b,10c,16</small>	7,20 €
<b>Brotzeitbrettl</b> Bauerngeräuchertes   Leberkäs   Bierschinken   Salami   Emmentaler   Camembert   Obazda   frisches Brot <small>1,3,5,7, 10a,10b,10c,16,19</small>	10,20 €

## Warme Brotzeit

<b>Strammer Max</b> Spiegelei   Vorderschinken   frisches Brot <small>1,3,7,10a,10b,10c,12,19</small>	5,80 €
<b>Hawaiitoast</b> Vorderschinken   Ananas   Edamer   Salatbeilage <small>1,3,7,10a,15,16,19</small>	5,50 €
<b>Jägertoast</b> Vorderschinken   Champignons   Edamer   Salatbeilage <small>1,3,7,10a,15,16,19</small>	6,20 €
<b>Gebackene Camemberts</b> <i>vegetarisch</i> Toast   Preiselbeeren <small>5,10a,15,16,21</small>	6,20 €
<b>1 Paar Schwarzgeräucherte Bauernbratwürste</b> Mittelscharfer Senf   frisches Brot <small>1,3,7, 10a,10b,10c</small>	6,00 €
<b>Currywurst</b> Pommes Frites   Tomaten-Curry-soße <small>1,3,7,18,19</small>	6,50 €

## Alkoholfreie Getränke

Bernadett Mineralwasser spritzig	0,2 l	1,80 €	0,4 l	2,50 €
Bernadett Mineralwasser sanft	0,2 l	1,80 €	0,5 l	2,90 €
Quellwasser still (gefiltert)			0,4 l	1,00 €
Zitronen- / Orangenlimonade 3,5	0,2 l	1,90 €	0,4 l	2,70 €
Cola-Mix 2,5	0,2 l	1,90 €	0,4 l	2,70 €
Coca Cola 2,5	0,2 l	2,10 €	0,4 l	3,10 €
Cola light 2,4			0,33 l	3,10 €
Fruchtschorlen (Apfel / Orange / Traube / Johannisbeere)	0,2 l	2,10 €	0,4 l	3,10 €
Säfte / Nektare (Apfel / Orange / Traube / Johannisbeere)	0,2 l	2,30 €	0,4 l	3,50 €

## Bier aus der Region

Kuchlbauer Hell vom Fass 10c	0,25 l	2,10 €	0,5 l	3,20 €
Radler 10c	0,25 l	2,10 €	0,5 l	3,20 €
Abensberger Dunkel 10c			0,5 l	3,20 €
Export Römer Gold (Neustädter Rezeptur) 10c			0,5 l	3,20 €
Schierlinger Pils vom Fass 10c	0,2 l	2,20 €	0,3 l	2,90 €
Kuchlbauer Weisse 10a,10c			0,5 l	3,30 €
Sportsfreund (leichtes Weißbier) 10a,10c			0,5 l	3,30 €
Alte Liebe (dunkles Weißbier) 10a,10c			0,5 l	3,30 €
Turm Weisse 10a,10c			0,5 l	3,30 €
Aloysius (Weizenbock) 10a,10c			0,5 l	3,50 €
Cola-Weizen 2,5,10a,10c			0,5 l	3,30 €
Russ 10a,10c			0,5 l	3,30 €
Kuchlbauer Weißbier alkoholfrei 10a,10c			0,5 l	3,30 €
Mönchshof „naturtrüb“ alkoholfrei 10c			0,5 l	3,40 €

## Heiße Getränke

Café Creme <sup>2</sup>	Tasse	2,50 €	Kännchen	3,70 €
Espresso <sup>2</sup>	einfach	2,50 €	doppelt	3,70 €
Cappuccino <sup>16</sup>	klein	2,80 €	groß	3,90 €
Milchkaffee <sup>16</sup>				3,40 €
Latte Macchiato <sup>16</sup>				3,40 €
Chococcino (heiße Schokolade / Espresso) <sup>16</sup>				3,50 €
Heiße Schokolade mit Milchschaum <sup>16</sup>				2,90 €
Unsere Meßmer Teesorten	Glas	2,30 €	Kännchen	3,60 €
Darjeeling   Earl Grey   Grüner Tee   Kamille   Pfefferminze   Kräuter   Rotbusch-Vanille   Früchte				
Glühwein (nur im Winter) <sup>21</sup>			Glas	3,30 €

## Schnäpse und Liköre

PRINZ-Schnäpse aus Österreich 2cl <sup>41%</sup>				3,50 €
Alte Williams-Christ-Birne   Alte Haselnuss   Alte Marille   Alter Bodensee-Apfel   Alte Hauszwetschge				
Obstler 2cl <sup>38%</sup>	2,50 €	Sau-Schwanzl-Beißer 2cl <sup>33%</sup>		3,00 €
Williams-Birnenbrand 2cl <sup>40%</sup>	2,90 €	Jägermeister 2cl <sup>35%</sup>		2,70 €
Hallertauer Hopfengold 2cl <sup>56%</sup>	3,20 €	Ramazzotti 2cl <sup>30%</sup>		2,70 €
Ouzo "Nr.12" 2cl <sup>38%</sup>	2,70 €	Baileys 2cl <sup>2,5 17%</sup>		2,90 €
Grappa (Tresterbrand) 2cl <sup>40%</sup>	2,70 €	Eckes Edelkirschlikör 2cl <sup>20%</sup>		2,60 €
Asbach Uralt 2cl <sup>38%</sup>	2,70 €	Rüscherl 2cl <sup>2,5</sup>		3,50 €
Jack Daniels 2cl <sup>40%</sup>	2,90 €	Bacardi / Wodka / Jack 4cl gespritzt		4,70 €

### Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe & Allergene

1Konservierungsstoff / 2Coffein / 3Antioxidationsmittel / 4Süßungsmittel

5Farbstoff / 6Chinin / 7Geschmacksverstärker / 8Phosphat

Glutenhaltiges Getreide: 10aWeizen / 10bRoggen / 10cGerste / 10dHafer / 10eDinkel

11Krebstiere / 12Eier / 13Fisch / 14Erdnüsse / 15Soja / 16Milch

Schalenfrüchte (Nüsse): 17aMandeln / 17bWalnüsse / 17cHaselnüsse / 17dCashew / 17ePistazie / 17fMacadamianuss

18Sellerie / 19Senf / 20Sesam / 21Sulfite / 22Lupinen / 23Weichtiere



## Nachmittagskarte von 15 – 17 Uhr und ab 21 Uhr

Tagessuppe	ab 3,30 €
Gulaschsuppe mit frischem Brot <small>7,10a,10b,10c</small>	4,20 €
Hawaiitoast Vorderschinken   Ananas   Edamer   Salatbeilage <small>1,3,7,10a,15,16,19</small>	5,50 €
Jägertoast Vorderschinken   Champignons   Edamer   Salatbeilage <small>1,3,7,10a,15,16,19</small>	6,20 €
Gebackene Camemberts <i>vegetarisch</i> Toast   Preiselbeeren <small>5,10a,15,16,21</small>	6,20 €
1 Paar Schwarzgeräucherte Bauernbratwürste Mittelscharfer Senf   frisches Brot <small>1,3,7,10a,10b,10c</small>	6,00 €
Currywurst Pommes Frites   Currysoße <small>1,3,7,18,19</small>	6,50 €
Schweizer Wurstsalat „Schweizer Art“ Lyoner   Edamer   Zwiebeln   frisches Brot <small>1,3,7,10a,10b,10c,16,19</small>	6,50 €
Bayerischer Obazda <i>vegetarisch</i> Zwiebeln   frisches Brot <small>10a,10b,10c,16</small>	7,20 €
Großer gemischter Salat mit <i>vegetarisch</i> Schafskäse   Oliven   Zwiebeln   frisches Brot <small>5,10a,10b,10c,16,19,21</small>	9,30 €
Brotzeitbrettl Bauerngeräuchertes   Leberkäs   Bierschinken   Salami   Emmentaler   Camembert   Obazda   frisches Brot <small>1,3,5,7,10a,10b,10c,16,19</small>	10,20 €
Gebackenes Seelachsfilet hausgemachter Kartoffelsalat   Remouladensoße <small>3,10a,12,13,15,16,19</small>	8,50 €
Schweineschnitzel „Wiener Art“ panierte Schweineschnitzel   hausgemachter Kartoffelsalat <small>10a,12,15,16</small>	9,90 €
Gemüsestrudel <i>vegetarisch</i> Karotten   Mais   Brokkoli   Kohlrabi   Emmentaler   Joghurtsoße <small>5,10a,12,16,18,19,21</small>	9,80 €
Wiener Schnitzel panierte Kalbsschnitzel   hausgemachter Kartoffelsalat <small>10a,12,15,16</small>	14,70 €