

Unsere Spezialitäten

Rinderkraftbrühe mit Kräuterpfannkuchen und Gemüsejulienne 4,20 €

Lauchcremesuppe mit Streifen von Lachsschinken u. Sahnetupfen 5,20 €



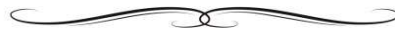
Zucchiniplanzerl mit Basilikum-Tomatensugo,
mariniertem Rucola und Schafskäse 10,50 €

Käsespätzle, Topfenspätzle mit Emmentaler und Bergkäse,
knusprigen Röstzwiebeln und gemischtem Salat 10,90 €

Salat „Alt Fürstätt“, sommerlicher Salatteller
mit Hausdressing, gegrillten Putenstreifen,
Parmesanspänen, Kräuterbutter und Brot 12,20 €

Bukett von *sommerlichen Blattsalaten* in Walnussdressing 5,80 €
mit *gegrillten Schwammerl* und Sauerrahm 11,40 €
mit *Spinatravioli*, Pesto und Schafskäse 11,90 €
mit *leckerem Räucherlachs* und Dills-Senf-Dip 12,60 €
mit *gebratenen Ochsenfetzen* dazu BBQ-Soße 13,50 €

Matjesfilet, Hausfrauenart, mit Äpfeln, Zwiebel und Essiggurken
in einer Sauerrahmsoße, dazu Salzkartoffeln 12,00 €



Gemischter Beilagensalat, knackige Sommersalate
mit Hausdressing und Kürbis- Sonnenblumenkerndl 3,80 €

Großer gemischter Salatteller, *knackige* Sommersalate
mit Hausdressing und Kürbis- Sonnenblumenkerndl 9,00 €

Die besondere Empfehlung

(Frisch aus den Weihern der Fischzucht Johann Hefter, Rohrdorf)

Kross auf der Haut gebratenes *Saiblingsfilet*
in Zitronenbutter, auf mediterranem Gemüse dazu
Petersilienkartoffeln
16,50 €

Unsere Klassiker

Schweineschnitzel „Wiener Art“

mit Pommes frites und gemischtem Salat 10,80 €
mit Preiselbeeren 11,80 €

Frische Schwammerl in Rahm mit Serviettenknödel und Salat 12,90 €

Kalbsrahmbraten mit frischen Kräutern,
hausgemachten Topfenspätzle und Salatteller 14,00 €

Ochsenbackerl in Portwein geschmort,
mit glaciertes Karottengemüse und Rosmarinkartoffeln 14,90 €

Medaillons vom Schweinefilet auf Schwammerlrahmsoße,
mit glasiertem Gemüse und Röstimedailles 15,80 €

Zwiebelrostbraten in Zwiebeljus mit knusprigen Röstzwiebeln,
Speckbohnen und Bratkartoffeln 18,90 €

(für Umbestellungen berechnen wir 1,50 €)

Etwas Süßes zum Dessert

Eiskaffee oder Eisschokolade mit Vanilleeis und Sahnehaube 6,30 €

Eis und Heiß, Bourbon-Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne 6,00 €

Gemischtes Eis nach Wahl

(Vanilleeis, Erdbeereis, Schokoladeneis, Zitroneneis, Walnusseis)

ohne Sahne 4,20 €

mit Sahne 4,80 €

Unsere Desserts und Kuchen stellen wir selbstverständlich frisch und mit besten Zutaten selbst her!

Lauwarmer *Apfelstrudel* mit Vanilleeis, Sahne und Mandelblättchen 4,80 €

Hausgemachte *Apfelkücherl* in Zimtzucker mit Vanilleeis 5,50 €

Tiramisu von Himbeeren mit Mangosoße 6,00 €

Parfait von zweierlei Schokolade auf Waldbeeren,
mit frischen Früchten garniert 7,80 €

Fragen Sie auch nach unserem aktuellen Kuchenangebot

Schmankerl für unsere kleinen Gäste

½ *Rinderkraftbrühe* oder ½ *Cremesuppe* 2,80 €

Paniertes Schnitzel mit Pommes frites und Ketchup 6,50 €

Schnitzel, natur, mit Rahmsoße und Spätzle 6,50 €

Serviettenknödel mit Rahmsoße 3,80 €

Spätzle mit Rahmsoße 3,80 €

Pommes frites mit Ketchup 3,80 €

1 *Kugel Eis* 1,40 €

Unsere Biergartenkarte

<i>Bayerischer Wurstsalat</i> mit Brot A)	6,40 €
<i>Schweizer Wurstsalat</i> mit Brot A)	7,20 €
<i>Obatzda</i> mit Brot	6,20 €
<u>Brotzeitbrett'l</u> , Bergkäse, Bauerngeräuchertes A), Karminwürzen Essiggurke, Obatzda mit Brot und Butter	11,50 €
<i>Essigknödel</i> „Art des Hauses“	7,90 €
Pikante <i>Fleischpflanzerl</i> süß – sauer, an Salatbukett mit Rösti	9,80 €
<i>Spareribs</i> mit BBQ-Soße und Pommes frites	9,80 €
<i>Currywurst</i> A) mit feiner hausgemachter Soße und Pommes frites	7,80 €

A) Zusatzstoffe - Pökelsalz

**„Die Entdeckung eines neuen Gerichtes macht die Menschheit
glücklicher als die Entdeckung eines neuen Sterns.“**

Jean Anthelme Brillat-Savarin