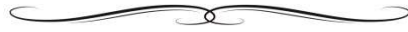


Unsere Spezialitäten

Rinderkraftbrühe mit Kräuterpfannkuchen und Gemüsejulienne 4,50 €



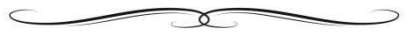
Käsespätzle, Topfenspätzle mit Emmentaler und Bergkäse,
knusprigen Röstzwiebeln und gemischtem Salat 10,90 €

Salat „Alt Fürstätt“, winterlicher Salatteller
mit Hausdressing, gegrillten Putenstreifen,
Parmesanspänen, Kräuterbutter und geröstetem Brot
12,50 €



Gemischter Beilagensalat, knackige Wintersalate
mit Hausdressing und Kürbis- Sonnenblumenkerndl 4,50 €

Großer gemischter Salatteller, knackige Wintersalate
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
16,90 €

Schnitzelwoche

Aperitif Empfehlung:

Sandorn-Spritz, Sandornlikör mit Prosecco auf Eis 5,50 €

Schwäbisches **Knoblauchsüppchen** mit Kräutercroutons 5,50 €

Hähnchenschnitzelchen in Knusperpanierung,
an winterliches Salatbukett mit Himbeerdressing, Mangochutney 12,80 €

Münchner Schnitzel mit Meerrettich und Senf mariniert,
in der Brezenpanierung, dazu lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat 11,80 €

Veganes Gemüse-Haferflockenschnitzel in Tomatensoße,
mit Rosmarinkartoffeln und Salatgarnitur in Himbeerdressing 11,20 €

Natur gebratenes **Putenschnitzel** mit pikanter Paprikasoße,
Kräuterreis und Salat 11,50 €

Schnitzel nach Alt Fürstatter Art, gefüllt mit Obatzda,
dazu Brokkoli und Pommes Macaire 13,20 €

Zu unseren Gerichten empfehlen wir:

Blauer Portugieser

2016er Selektion, trocken, Niederösterreich (Baumgartner) 0,25 l 5,50 €

Zweierlei Schokoladenparfait
mit Birnenstrudel auf Gewürz-Beeren
6,90 €

(für Umbestellungen berechnen wir 1,50 €)

Unsere Klassiker

Schweineschnitzel „Wiener Art“

mit Pommes frites und gemischtem Salat	11,20 €
mit Preiselbeeren	12,20 €

Kalbsrahmbraten mit frischen Kräutern,

hausgemachten Topfenspätzle und Salatteller	14,50 €
---	---------

Medaillons vom Schweinefilet auf Schwammerlrahmsoße,

mit glasiertem Gemüse und Rösti	16,20 €
---------------------------------	---------

Gekochter *Rindertafelspitz* in Meerrettichsoße,

dazu Karottengemüse und Petersilienkartoffel	16,80 €
--	---------

Feinschmeckersteak Rumpsteak mit feiner Sahnesoße aus Kräutern,

Tomaten und Knoblauch, dazu Speckbohnen und Bratkartoffel	19,90 €
---	---------

(für Umbestellungen berechnen wir 1,50 €)



Etwas Süßes zum Dessert

<i>Eis und Heiß</i> , Bourbon-Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	6,50 €
---	--------

Gemischtes Eis nach Wahl

(Bourbon Vanilleeis, Erdbeereis, Schokoladeneis, Zitroneneis, Walnusseis)

ohne Sahne 4,20 €, mit Sahne 4,80 €

Unsere Desserts und Kuchen erstellen wir frisch und mit besten Zutaten!

Lauwarmer <i>Apfelstrudel</i> mit Bourbon-Vanilleeis, Sahne und Mandelblättchen	6,50 €
---	--------

Hausgemachte <i>Apfelkücherl</i> in Zimtzucker mit Bourbon-Vanilleeis	5,50 €
---	--------

Schmankerl für unsere kleinen Gäste

<i>½ Rinderkraftbrühe oder ½ Cremesuppe</i>	2,80 €
<i>Paniertes Schnitzel</i> mit Pommes frites und Ketchup	6,50 €
<i>Schnitzel, natur</i> , mit Rahmsoße und Spätzle	6,50 €
<i>Serviettenknödel</i> mit Rahmsoße	3,80 €
<i>Spätzle</i> mit Rahmsoße	3,80 €
<i>Pommes frites</i> mit Ketchup	3,80 €
<i>1 Kugel Eis</i>	1,40 €



Unsere Brotzeiten

<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'</u> l, Bergkäse, Bauerngeräuchertes ^{A)} , Karminwürzen Essiggurke, Obatzda mit Brot und Butter	11,50 €
<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