

# Speisekarte

## VORSPEISEN

**Brezenknödel Carpaccio**  
mit roten Zwiebeln, sautierten  
Waldpilzen & Salatbouquet  
€ 8,50

**Rindertatar**  
fertig angemacht mit Malzbaguette  
80 g € 12,90  
160 g € 19,90

**Saurer Rindfleischsalat**  
mit Käferbohnen, roten Zwiebeln,  
Kürbiskernöl & zwei Scheiben  
Malzbaguette  
€ 10,90

## SUPPEN

**Rinderkraftbrühe**  
mit Tageseinlage  
€ 5,50  
(wird Ihnen von unserem Personal empfohlen)

**Kürbiscremesuppe**  
mit Kürbiskernöl & Croutons  
€ 5,90

## WÜRSTL

**Holzer's Käsekrainer**  
mit Potato Wedges  
€ 9,50

**Gesindehaus Teufelswurst (S)**  
mit Kartoffelsalat  
€ 9,50

**Schweinswürstl**  
mit Sauerkraut & Bratensoße,  
dazu Malzbaguette  
€ 11,50

## BEILAGEN

Breze, frisch gebacken € 1,50  
Malzbaguette, 3 Scheiben € 1,30  
Gemischter Salat € 4,50  
Krautsalat od. Kartoffelsalat € 4,10  
Blaukraut oder Sauerkraut € 4,90

## SALATE

**Salat Ziegenkäse**  
mit geschmorten Portweifeigen,  
karamellisierten Walnüssen, dazu  
Malzbaguette & French-Dressing  
€ 14,50

**Steirischer Backhendlsalat**  
mit grünem Blattsalat,  
Kürbiskernen &  
Kürbiskern-Dressing  
€ 13,90

**Bisonfetzen Salat**  
auf herbstlichem Blattsalat mit  
Honig-Weißbier Dressing  
€ 16,90

## BROTZEIT

**Bayrischer Wurstsalat**  
mit roten Zwiebeln & Malzbaguette  
€ 7,90

**Schweizer Wurstsalat**  
mit roten Zwiebeln, Emmentaler &  
Malzbaguette  
€ 8,90

**Portion Original Obazda**  
mit roten Zwiebeln & Malzbaguette  
€ 7,50

**Dreierlei G'schmiert's**  
(Obazda, Griebenschmalz, Rucola  
Frischkäse) dazu Malzbaguette  
€ 7,50

**Südtiroler Premium Speckbrett'l**  
mit frischem Meerrettich,  
Essiggurke, Butter & zwei  
Scheiben Malzbaguette  
€ 13,50



# Speisekarte

## VEGETARISCH/VEGAN

**Feige Walnuss Ravioli**  
mit gerösteten Walnüssen,  
Portweinfeigen & Parmesanflocken  
€ 14,50

**Hausgemachte Käsespätzle**  
mit Bergkäse, Röstzwiebeln  
& kleinem gemischtem Salat  
€ 13,50

**Vegane Gesindehaus Bowl**  
Quinoa, Edamame, Thai Spargel,  
Blattsalat, Avocado, Limette,  
Humus & geräuchertem Tofu  
€ 14,50

## FLEISCH

**Hausgemachte Kalbspflanzerl**  
mit Bratensoße, Röstzwiebeln  
& Kartoffelpüree  
€ 13,50

**Ofenfrischer Schweinebraten**  
mit Dunkelbiersonsoße  
& Kartoffelknödel  
€ 10,90

**Bayrische Bauernente**  
vom Geflügelhof Jugeder  
mit kräftiger Entensoße,  
Kartoffelknödel & Blaukraut  
¼ € 16,50  
½ € 21,50

**Wiener Schnitzel vom Kalb**  
mit Kartoffel-Gurkensalat  
& Preiselbeeren  
€ 21,50

## SPEZIALITÄTEN

**„Münchner Brezenschnitzel“**  
in süßem Senf marinierte  
Schweineoberschale mit  
Brezenpanade & Bratkartoffeln  
€ 14,90

**Zwiebelrostbraten**  
von der Rinderlende  
mit Zwiebelsoße, Speckbohnen  
& Bratkartoffeln  
€ 21,50

**Pulled Pork Burger**  
mit Spezial Weißkraut-Meerrettich  
Soße, Brezensemmel  
& Potato Wedges  
€ 15,50

**Bierkutscher Gulasch vom Ox**  
mit Semmelknödel  
& sautierten Paprika  
€ 15,50

## FISCH

**Lachsforellenfilet vom Grill**  
mit Limettensoße & Kartoffel-  
Spinat-Stampf mit Speck  
€ 17,50

**1 Pfund (500g) Garnelen mit Schale**  
in der Pfanne serviert  
mit Knoblauch, Chili, Petersilie,  
Limette dazu Guacamole  
& geröstetem Malzbaguette  
€ 22,90

**Unsere Allergenen-  
& Dessertkarte erhalten  
Sie von unserem Personal**

