

Aperitif-Empfehlung

„Russian Wildberry“

2 cl Blue Gin & Schweppes
Wildberry
0,25 ltr. € 9,50

Erfrischungs-Empfehlung

„Alpen Spritz“

Ingwer, Minze, Limette, Frizzante,
Soda
0,25 ltr. € 7,90

Speisekarte

VORSPEISEN

Brezenknödel Carpaccio
mit sautierten Waldpilzen,
roten Zwiebeln & Salatbouquet
€ 12,50

Rindertatar
fertig angemacht, mit geröstetem Malzbaguette
80 g € 16,50
160 g € 24,50

Dreierlei G´schmiert´s
(Obazda, Griebenschmalz
& Meerrettich Frischkäse)
dazu Malzbaguette
€ 9,90

SUPPEN

Rinderkraftbrühe
mit Tageseinlage
(wird Ihnen von unserem Personal empfohlen)
€ 7,50

Spargelcremesuppe
mit eigener Einlage
€ 8,50

WÜRSTL

Chili-Kaskrainer
(von der Metzgerei Haller)
mit Kartoffel-Endiviensalat & süßem Senf
€ 13,90

3 Stück Original Berner Würstl
mit Pommes & scharfem Senf
€ 15,50

Currywurst XXL (180g)
mit Pommes & Spezial-Curry-Soße
€ 15,50

SALATE

Salat Ziegenkäse
mit Pfirsichspalten, Walnüssen,
French-Dressing & Malzbaguette
€ 17,90

Steirischer Backhendlsalat
(in Kürbiskernpanade gebackene Hähnchenstreifen)
mit grünem Blattsalat, Kürbiskernen
& Kürbiskern-Dressing
€ 17,90

Fitness Salat
mit gemischtem Blattsalat, Ananas
& gebratener Sweet-Chili Pute
dazu Limettendressing
€ 17,90

BROTZEIT

Bayrischer Wurstsalat
mit roten Zwiebeln & Malzbaguette
€ 10,90

Schweizer Wurstsalat
mit roten Zwiebeln, Emmentaler
& Malzbaguette
€ 11,90

Portion Original Obazda
mit roten Zwiebeln & Malzbaguette
€ 9,90

Südtiroler Premium Speckbrett
mit frischem Meerrettich, Essiggurke, Butter & zwei
Scheiben Malzbaguette
€ 16,50

FISCH

Saiblings Filet vom Grill
mit Babykartoffeln, Artischocken & Spinat
€ 26,90

Garnelenpfanne (400g) mit Schale
mit Knoblauch, Chili, Petersilie & Limette
dazu Chili Mayonnaise & geröstetem Malzbaguette
€ 28,50

Aperitif-Empfehlung

„Russian Wildberry“

2 cl Blue Gin & Schweppes
Wildberry
0,25 ltr. € 9,50

Erfrischungs-Empfehlung

„Alpen Spritz“

Ingwer, Minze, Limette, Frizzante,
Soda
0,25 ltr. € 7,90

VEGETARISCH

Tagliatelle

mit zweierlei Spargel & Bärlauch Pesto
€ 17,50

wahlweise mit:

3 Garnelen
+ € 7,50

Bärlauch Käsespätzle

mit Bergkäse, Röstzwiebeln
& kleinem gemischten Salat
€ 16,90

Bärlauch Ravioli (vegan)

mit Ragout vom grünen Spargel
& Kirschtomaten
€ 19,50

FLEISCH

Ofenfrischer Schweinebraten

mit Kartoffelknödel & Dunkelbiersoße
€ 15,50

„Garchinger Augustiner“ Bierleberkäse

mit Kartoffelsalat, Spiegelei
& Dunkelbier Soße
€ 14,50

Hausgemachte Kalbspflanzerl

mit Röstzwiebeln & Kartoffelpüree
dazu Kalbsoße
€ 18,50

Pulled Pork Burger

mit Brezensemmel, Potato Wedges
& Spezial Weißkraut-Meerrettich Soße
€ 19,50

„Münchner Brezenschnitzel“

in süßem Senf marinierte Schweineoberschale mit
Brezenganade
& Bratkartoffeln
€ 19,90

Original Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Kartoffel-Gurken Salat & Preiselbeeren
€ 29,90

Zwiebelrostbraten

von der Rinderlende, Speckbohnen,
Bratkartoffeln & Zwiebelsoße
€ 33,50

Kalbsrahmbraten

mit hausgemachten Spätzle
& Steinpilz-Schnittlauch Rahmsoße
€ 23,50

Lugeder's Bayrische Bauernente

mit Kartoffelknödel, Blaukraut
& kräftiger Entensoße
¼ € 23,50
½ € 32,50

Spezialitäten des Hauses

Frischer Pörnbacher Stangenspargel

Qualität: 1
mit Risoleekartoffeln &
zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise
€ 20,50

wahlweise mit:

kleinem Wiener Schnitzel € 12,50
gebratenem Saiblings Filet € 11,50
steirischer Gourmetschinken € 8,50

BEILAGEN

Frisch gebackene Breze € 1,90
Malzbaguette (3 Scheiben) € 1,90
Gemischter Salat € 5,80
Krautsalat oder Kartoffelsalat € 5,80
Blaukraut oder Sauerkraut € 5,80

DESSERT

Eismarillenknödel

auf Himbeerspiegel mit Sahne
€ 9,50

Kaiserschmarrn

(ohne Rosinen) mit Apfelmus
€ 12,50

Weitere & flüssige Desserts finden Sie in unserer
separaten Dessertkarte!

Unsere Allergen-, Kinderkarte erhalten Sie von
unserem Personal