

VORSPEISEN

Brezenknödel Carpaccio
mit sautierten Waldpilzen,
roten Zwiebeln & Salatbouquet
€ 9,-

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

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

SUPPEN

Rinderkraftbrühe
mit Tageseinlage
€ 5,90
(wird Ihnen von unserem Personal empfohlen)

Karotten-Orangen-Ingwer-Suppe
mit Croutons
€ 6,50

Spargelcremesuppe
mit eigener Einlage
€ 6,90

WÜRSTL

Currywurst Spezial (S)
mit Potato Wedges
€ 10,50

6 Nürnberger Rostbratwürstl
mit Sauerkraut & Bratensoße,
dazu Malzbaguette
€ 11,50

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

SALATE

Salat Ziegenkäse
mit Rotwein-Birnen,
karamellisierten Walnüssen,
French-Dressing & Malzbaguette
€ 14,90

Steirischer Backhendlsalat
mit grünem Blattsalat, Kürbiskernen
& Kürbiskern-Dressing
€ 14,90

Frischer bayrischer Spargel
mit Petersilienkartoffeln & zerlassener
Butter, oder Sauce Hollandaise
€ 18,50

Wahlweise mit:
kleinem Wiener Schnitzel € 8,50
gebratenem Seesaibling € 8,50
gebratener Rinderlende (200 g) € 14,50
Rosmarinschinken € 6,50

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

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

VEGETARISCH/VEGAN

Kärntner Kasnudeln

Gefüllt mit Topfen & Kürbiskernen,
brauner Butter &
gebackener Petersilie
€ 15,-

Hausgemachte Käsespätzle

mit Bergkäse, Röstzwiebeln
& kleinem gemischtem Salat
€ 14,-

Rote-Beete Petersilienwurzel- Ravioli (VEGAN)

mit Zitronengrasschaum
€ 15,50

Gesindehaus Bowl (Vegan)

Salatbouquet mit Rote-Beete-Humus,
Kichererbsen, geschmorten
Ananas und Edamame
€ 15,50

FISCH

Saiblings Filet vom Grill

mit Artischocken & Babyspinat
€ 23,-

DESSERT

Marillenknödel

in Butterbrösel & Marillen Ragout
€ 8,50

Topfenpalatschinken

mit Vanilleeis und Sahne
€ 8,50

Kaiserschmarrn

(ohne Rosinen)
mit Apfelmus & Zwetschgenröster
€ 10,50

FLEISCH

Ofenfrischer Schweinebraten

mit Dunkelbiersoße
& Kartoffelknödel
€ 11,50

Hausgemachte Kalbspflanzerl

mit Bratensoße, Röstzwiebeln
& Kartoffelpüree
€ 14,-

Bayrische Bauernente

(Geflügelhof Lugeder)

mit kräftiger Entensoße,
Kartoffelknödel & Blaukraut
¼ € 17,50
½ € 22,50

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Kartoffel-Gurkensalat
& Preiselbeeren
€ 24,-

„Münchner Brezenschnitzel“

in süßem Senf marinierte
Schweineoberschale mit Brezenpanade
& Bratkartoffeln
€ 15,-

Zwiebelrostbraten

von der Rinderlende
mit Zwiebelsoße, Speckbohnen
& Bratkartoffeln
€ 25,-

Pulled Pork Burger

mit Spezial Weißkraut-Meerrettich Soße,
Brezensemmel & Potato Wedges
€ 16,50

Bierkutscher-Gulasch

mit Semmelknödel &
sautierten Roten Paprika
€ 18,90



Follow us on Instagram!