

Aperitif-Empfehlung
„Russian Wildberry“

2 cl Blue Gin & Schweppes Wildberry
0,25 ltr. € 7,90

Bier-Empfehlung

„Augustiner Maximator“

Der süffige, dunkle Doppelbock
im geeisten Willibecher
7,5% 0,5 ltr. € 4,40

Weißwein-Empfehlung
Grüner Veltliner

Weingut Hagn, Niederösterreich
trocken, feine Würze, viel Frucht 12 %
0,1 ltr. € 4,50 / 0,7 ltr. € 23,00

Rotwein-Empfehlung
Blauer Zweigelt

Weingut Hagn, Niederösterreich
Trocken, weich & samtig 13,0 %
0,1 ltr € 4,80 / 0,7 ltr. € 24,00

Speisekarte

VORSPEISEN

Brezenknödel Carpaccio

mit sautierten Waldpilzen,
roten Zwiebeln & Salatbouquet
€ 9,50

Rindertatar

fertig angemacht, mit geröstetem
Malzbaguette
80 g € 13,90
160 g € 22,90

Dreierlei G'schmiert's

(Obazda, Griebenschmalz &
Kürbiskern Aufstrich) dazu Malzbaguette
€ 8,90

SUPPEN

Rinderkraftbrühe

mit Tageseinlage
€ 7,00
(wird Ihnen von unserem Personal empfohlen)

Karotten-Ingwercreme Suppe

mit Croutons & Petersilienöl
€ 7,00

SALATE

Salat Ziegenkäse

mit gemischtem Blattsalat, Pfirsichspalten,
Walnüssen, French-Dressing & Malzbaguette
€ 16,50

Steirischer Backhendlsalat

mit grünem Blattsalat, Kürbiskernen
& Kürbiskern-Dressing
€ 16,50

Fitness Salat

mit gemischtem Blattsalat, gebratener
Sweet-Chili Pute & Ananas, dazu
Limettendressing
€ 16,50

BROTZEIT

Bayrischer Wurstsalat

mit roten Zwiebeln & Malzbaguette
€ 9,50

Schweizer Wurstsalat

mit roten Zwiebeln, Emmentaler
& Malzbaguette
€ 10,50

Portion Original Obazda

mit roten Zwiebeln & Malzbaguette
€ 8,50

Südtiroler Premium Speckbrett

mit frischem Meerrettich, Essiggurke,
Butter & zwei Scheiben Malzbaguette
€ 14,90

VEGETARISCH/VEGAN

**Teigtascherl mit Tomaten-
Mozzarellafüllung**

mit Schmortomaten, gebackener Petersilie
& Rucola Pesto
€ 16,90

Hausgemachte Käsespätzle

mit Bergkäse, Röstzwiebeln
& kleinem gemischtem Salat
€ 14,90

Waldpilze in Rahm

mit hausgemachtem Semmelknödel
€ 15,50

**Birne-Walnuss-Ravioli
(vegan)**

mit Babyspinat & Birnenspalten
€ 17,90

FISCH

Saiblings Filet vom Grill

mit Vitaminkartoffeln, Artischocken
& Babyspinat
€ 24,50

Wolfsbarsch im Ganzen

mit Petersilienkartoffeln & Zitronenbutter
€ 26,50

WÜRSTL

6 Nürnberger Rostbratwürstl

mit Sauerkraut & Bratensoße
dazu Malzbaguette
€ 12,50

Chilikrainer (spicy)

mit frisch geriebenem Kren,
Kartoffelsalat & Malzbaguette
€ 13,50

FLEISCH

Ofenfrischer Schweinebraten

mit Kartoffelknödel & Dunkelbiersoße
€ 13,90

Hausgemachte Kalbspflanzerl

mit Röstzwiebeln & Kartoffelpüree
dazu Bratensoße
€ 15,50

Pulled Pork Burger

mit Brezensemmel, Potato Wedges
& Spezial Weißkraut-Meerrettich Soße
€ 17,50

Lugeder's Bayrische Bauernente

mit Kartoffelknödel, Blaukraut
& kräftiger Entensoße
¼ € 19,50
½ € 27,50

Original Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Petersilienkartoffeln & Preiselbeeren
€ 27,50

Cordon Bleu vom Schwein

mit Alpenschinken
& Emmentaler gefüllt, dazu
Kartoffelsalat
€ 19,50

Zwiebelrostbraten

von der Rinderlende, Speckbohnen,
Bratkartoffeln & Zwiebelsoße
€ 29,50

Spezialitäten des Hauses

Gesindehaus Pfand 'I

Rinderlende, Putenfilet,
Schweinefilet & Butterspätzle
in Waldpilzrahm
€ 24,50

Kalbsleber „Berliner Art“

mit Kartoffelpüree, Apfelspalten,
Röstzwiebeln & Rotweinssoße
€ 22,50

DESSERT

Nougatknödel

in Butterbrösel & Heidelbeerragout
€ 9,50

Topfenpalatschinken

mit Vanilleeis & Sahne
€ 9,50

Kaiserschmarrn

(ohne Rosinen)
mit Apfelmus & Zwetschgenröster
€ 11,90

**Weitere & flüssige Desserts finden Sie in
unserer separaten Dessertkarte!**

Unsere Allergen-, Kinderkarte erhalten Sie von
unserem Personal