

Weißwurstangebot täglich bis 12 Uhr

2 Stück Weisswurst mit einer Brezen und eine Halbe Bier nach Wahl 6,60

Bierangebot „10 für 11“

Unser Gutscheineft für Biertrinker. 36,00

Sie zahlen 10 Halbe Bier und bekommen 11 Biermarken

Bitte reservieren Sie rechtzeitig Ihren Tisch!

Liebe Gäste, für unsere Gerichte verwenden wir frische Zutaten aus der Region. Alle Preise sind in Euro und beinhalten die gesetzliche MwSt.

Für Ihren Besuch bedankt sich Ihr Wirt Klaus Bartl und seine Mannschaft.

Suppen

Hausgemachte Rinderbouillon mit Gemüsegewürfel:

<i>Pfannkuchenstreifen</i>	3,40
<i>Griesnockerl</i>	3,80
<i>Geschmolzene Brezen und Zwiebeln</i>	3,40

Brotzeit

<i>Obatzda mit roten Zwiebeln und Salzstangerl</i>	7,50
<i>Bauernspeckbrettl mit Essiggurke und frischem Kren</i>	9,30
<i>Bayrischer Wurstsalat mit Essiggurke und roten Zwiebeln</i>	7,50
<i>Schweizer Wurstsalat mit Essiggurke, roten Zwiebeln und Kas</i>	8,50
<i>Almjausbrettl mit Leberkäs, Bauernspeck, Pfefferbeisser, grober Leberwurst, verschiedene Käse, Obatzda, Griebnschmalz</i>	9,80

Warme Schmankerl

<i>Lauwarmes Schweinsbratenbrettl mit Kren und Essiggurke</i>	9,50
<i>Abgebräunter Leberkäs mit Spiegelei und Kartoffelsalat</i>	9,80
<i>Stück Weisswurst</i>	2,40
<i>Stück Brezn</i>	1,00
<i>Brotkorb</i>	1,00

Hauptgerichte

<i>Ofenfrischer Schweinekrustenbraten mit Dunkelbiersauce, Knödel und Speckkrautsalat</i>	11,80
<i>Variation vom Kartoffelrösti mit Kräuterschmand, Räucherlachs, gegrillter Hühnerbrust und Salatnest</i>	14,50
<i>Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und kleinem Salat</i>	17,80
<i>Gebackene Hendlbrust im Kürbis-Zitronen-Mantel mit Kartoffelsalat und mariniertem Feldsalat</i>	12,50
<i>Münchner Schnitzel, mit Süßer Senf-Krenpanade, dazu Pommes</i>	13,90
<i>Bergsteigerpfandl Schweinefilet mit Speckscheiben dazu Kasspatzn und unsere guade Schwammerlsoß</i>	14,80
<i>Bayrisch Cordon Bleu gefüllt mit Obatzda und Landschinken, dazu Bratkartoffeln</i>	14,80
<i>Zwiebelrostbraten von der bayrischen Rinderlende, dazu Bratkartoffeln und kleiner Salat</i>	18,90

Fleischlos glücklich

<i>Kasspatzn mit Röstzwiebeln und kleinem Salat</i>	8,50
<i>Frisches Grillgemüse mit Kartoffelrösti und Kräuterschmand</i>	10,80
<i>Abgebräunte Breznknödel mit gebratenen Champignons, gehobeltem Parmesan und zerlassener Butter</i>	10,80

Salate

<i>Kleiner gemischter Salat</i>	3,80
<i>Großer gemischter Salat</i>	6,80
<i>Feldsalat mit gebratenem Ziegenkäse, dazu Rosmarin-Balsamico-Honig und geröstete Weißbrotwürfel</i>	11,20
<i>Almwirt Salatplatte mit gegrillter Hendlbrust, gerösteten Kürbiskernen und steirischem Kürbiskernöl</i>	11,80
<i>Gebratene Rinderlendenstreifen auf Blattsalaten mit Chilli-Balsamico-Dressing, frisch gehobeltem Parmesan und Croutons</i>	13,80

Ausm Wasser

<i>Kross gebratenes Zanderfilet auf frischem Grillgemüse mit Zitronenbutter und Rosmarinkartoffeln</i>	15,80
<i>Seelachsfilet gebacken Mit Kartoffel-Feldsalat und Sauce Remoulade</i>	11,80

Für unsere kleinen Gäste (bis 12 Jahre)

<i>Zwei Knödel mit Bratensoße</i>	3,80	
<i>Spätzle mit Bratensoße</i>		3,80
<i>Kleine Pommes</i>	3,80	
<i>Schnitzel Wiener Art mit Pommes</i>	8,20	
<i>Reiberdatschi mit Apfelmus</i>	5,20	

Zur Nachspeis

<i>Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne</i>	4,50
<i>Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Mandeln und Rosinen dazu Apfelkompott oder Zwetschgenröster</i>	9,80

Für unsere Gäste mit Lebensmittelunverträglichkeiten halten wir spezielle Speisekarten mit Allergiekennzeichnung bereit. Bitte fragen Sie uns.

Unsere Schnäpse von der
Allgäuer Schnapsbrennerei

Haselnuss

€ 3,20

Allgäuer Heuschnaps

€ 3,20

Weisser Schokotraum

€ 3,20

Alte milde Marille

€ 3,60

Biere

<i>Augustiner Hell vom Fass</i>	0,25l 2,90	0,50l 3,60
<i>Augustiner Edelstoff vom Fass</i>	0,25l 2,90	0,50l 3,70
<i>Augustiner Dunkel</i>	0,25l 2,90	0,50l 3,70
<i>Augustiner Pils</i>		0,33l 3,10
<i>Augustiner Saisonbier</i>	0,30l 3,10	0,50l 3,80
<i>Augustiner Weißbier</i>	0,30l 3,10	0,50l 3,80
<i>Kaltenberg alkoholfreies Weißbier</i>		0,50l 3,80
<i>Kaltenberg leichtes Weißbier</i>		0,50l 3,80
<i>Clausthaler Alkoholfrei</i>		0,50l 3,70
<i>Radler</i>		0,50l 3,70
<i>Russ</i>		0,50l 3,80
<i>Cola -Weizen</i>		0,50l 3,90
<i>Schnitt vom Hellen, Edelstoff</i>		2,90

Alkoholfreie Getränke

<i>Tafelwasser</i>		0,40l 2,90
<i>Frankenbrunnen Mineralwasser still oder perlend</i>	0,25l 2,70	0,75l 5,20
<i>Zitronenlimo (C), Orangenlimo (A,C), Spezi (A,C,D)</i>	0,25l 2,60	0,40l 3,20
<i>Coca Cola (A,C,D), Coke Zero (A,C,D,F)</i>		0,33l 3,10
<i>Fruchtsaftschorle Rhabarber, Johannisbeere, Apfel, Maracuja, Orange</i>	0,20l 2,60	0,40l 3,50
<i>Apfelsaft naturtrüb, Orangensaft</i>		0,20l 2,80
<i>Rhabarber, Johannisbeer, Maracuja (Nektar)</i>		0,20l 2,80

Unsere handverlesene Weinkarte

*Die Weine vom Weingut der Familie EITZINGER aus dem malerischen
Örtchen Langenlois im Kamptal / Österreich:*

Weißweine

Grüner Veltliner Steinhaus 2014 0,20l 5,30 0,75l 18,50
*Frischer, traubiger Sommerveltliner mit animierendem
Säure-Frucht-Spiel.*

Sauvignon Blanc Fahnberg 2014 0,20l 5,90 0,75l 19,80
*Typisches Stachelbeer- und Paprikaaroma. Finessenreicher
Gaumen, ungemein trinkanimierend.*

Rotwein

Zweigelt Tonori 2013 0,20l 5,90 0,75l 19,80
*Intensives Aroma von reifen Kirschen und Weichseln,
mit einem fein fruchtigen Abgang.*

Weitere Weingüter

Weißweine:

**Chardonnay delle Venezie IGT,
Endrizzi, 2013** 0,20l 4,90 0,75l 17,80
*Strohgelbe Farbe, elegantes Bukett, trockener
und fruchtiger Geschmack nach Äpfeln.*

**Riesling Hochgewächs Mosel 2013
Margaretenhof Jürgen Weber** 0,20l 4,90 0,75l 17,80
*Gutsriesling mit feiner Säure und
frischen Citrusaromen*

Rotweine

Montepulciano d' Abruzzo DOC 2011 0,20l 4,90 0,75l 17,80
Farnese Vini

*Die Marken zählen zu den Geheimtipps unter den
Weinregionen Italiens. Saftiger, würzig herber Essensbegleiter.*

Primitivo Puglia Tratturi IGT 2012 0,20l 4,90 0,75l 17,80
Feudi di San Marzanno

*Tief dunkelrot in der Farbe mit violetten Reflexen.
Intensives Aroma mit Nuancen von Pflaumen und Kirschen.
Körperreicher Wein, rund und ausbalanciert.*

Roseweine:

Eitzinger Rose 2014 0,20l 4,90 0,75l 17,80

*Ausgeprägte Beerenaromatik, gepaart mit
Hollunder-Zitrus-Aromen*

Prosecco:

Dogarina Millesimato extra dry 0,20l 4,90 0,75l 17,80

Gute Struktur, auch mal zum Essen probieren!

Weiß/Rotweinschorle 0,20l 2,60 0,50l 5,30

Frizzante

Aperol Sprizz 5,90

Hugo 5,90

Heisse Getränke

*Unsere Kaffeebohnen stammen von der Traditionsrösterei
Hausbrandt aus Triest.*

<i>Kaffee (D)</i>	<i>2,40</i>
<i>Haferl Kaffee (D)</i>	<i>3,70</i>
<i>Espresso (D)</i>	<i>2,10</i>
<i>Espresso Macchiato (D)</i>	<i>2,70</i>
<i>Doppelter Espresso (D)</i>	<i>3,50</i>
<i>Cappucino (D)</i>	<i>2,70</i>
<i>Latte Macchiato (D)</i>	<i>3,70</i>
<i>Affogato (Kugel Vanilleeis mit Espresso) (D)</i>	<i>3,70</i>
<i>Earl Grey</i>	<i>2,50</i>
<i>Kräutertee</i>	<i>2,50</i>
<i>Früchtete</i>	<i>2,50</i>
<i>Tee mit Rum</i>	<i>3,80</i>

Spirituosen

<i>Jägermeister</i>	<i>2cl 2,90</i>
<i>Obstler</i>	<i>2cl 2,90</i>
<i>Williamsbirnenbrand Pircher</i>	<i>2cl 3,10</i>
<i>Grappa</i>	<i>2cl 3,10</i>
<i>Averna</i>	<i>4cl 4,30</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>4cl 4,30</i>

Longdrinks

<i>Cuba Libre (A,C,D)</i> <i>Havanna Club, Coke und Limette</i>	<i>9,50</i>
<i>Jack Daniels und Coke (A,C,D)</i>	<i>9,50</i>
<i>Gin and Tonic (E)</i> <i>Hendricks Gin und Fevertree Tonic mit Limette und Minze</i>	<i>11,50</i>
<i>Wodka Red Bull (G)</i>	<i>11,50</i>

A: mit Farbstoff, B: mit Konservierungsstoff, C: mit Antioxidationsmittel

D: koffeinhaltig, E: chininhaltig, F: enthält eine Phenylalaninquelle, G: mit Taurin

Geburtstag? Firmenfeier? Jubiläum?

***Sehen Sie sich für Ihre Veranstaltung unseren
Stadl an!***