

Weisswurstangebot täglich bis 12 Uhr

2 Stück Weisswurst mit einer Brezen und ½ Bier nach Wahl

6,60

Bierangebot 11 für 10

Unser Gutscheineft für Biertrinker.

37,00

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 Gemüswürfeln:

<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>Almjausnbrettl mit Leberkäs, Bauernspeck, Pfefferbeisser, grober Leberwurst, verschiedene Käse, Obatzda, Griebnschmalz</i>	9,80

Warme Schmanferl

<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 Augustiner 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>	13,80
<i>Münchner Schnitzel, mit Süßer Senf-Krenpanade, dazu Pommes</i>	13,90
<i>Bergsteigerpfandl Schweinefilet mit hausgemachten Kartoffelrösti und unsere guade Schwammerlsoß</i>	16,80
<i>Bayrisch Cordon Bleu gefüllt mit Obatzda und Landschinken, dazu Bratkartoffeln</i>	14,80
<i>Zwiebelrostbraten (250g) von der bayrischen Rinderlende auf hausgemachter Zwiebelsoße, dazu Bratkartoffeln und kleiner Salat</i>	18,80

Fleischlos glücklich

<i>Kasspatzn mit hausgemachten Schmelzzwiebeln und Blattsalat</i>	9,80
<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

€ 3,30

Allgäuer Heuschnaps

€ 3,30

Weisser Schokotraum

€ 3,30

Alte milde Marille

€ 3,70

Alte milde Kirsche

€ 3,70

Biere

<i>Augustiner Hell vom Fass</i>	0,25l 2,90	0,50l 3,70
<i>Augustiner Edelstoff vom Fass</i>	0,25l 2,90	0,50l 3,80
<i>Augustiner Dunkel</i>	0,25l 2,90	0,50l 3,80
<i>Augustiner Pils</i>		0,33l 3,20
<i>Augustiner Saisonbier</i>	0,30l 3,20	0,50l 3,90
<i>Augustiner Weißbier</i>	0,30l 3,20	0,50l 3,90
<i>Kaltenberg alkoholfreies Weißbier</i>		0,50l 3,90
<i>Kaltenberg leichtes Weißbier</i>		0,50l 3,90
<i>Clausthaler Alkoholfrei</i>		0,50l 3,90
<i>Radler</i>		0,50l 3,80
<i>Russ</i>		0,50l 3,90
<i>Cola -Weizen</i>		0,50l 4,00
<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 2,80	0,75l 5,30
<i>Almdudler</i>		0,35l 3,50
<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 3,20
<i>Fruchtsaftschorle Rhabarber, Johannisbeere, Apfel, Maracuja, Orange</i>	0,20l 2,60	0,40l 3,60
<i>Apfelsaft naturtrüb, Orangensaft</i>		0,20l 2,80
<i>Rhabarber, Johannisbeer, Maracuja (Nektar)</i>		0,20l 2,80

Unsere handverlesene Weinfarte

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

Weißweine

Grüner Veltliner Steinhaus 2017 0,20l 5,30 0,75l 18,50
*Frischer, traubiger Sommerveltliner mit animierendem
Säure-Frucht-Spiel.*

Sauvignon Blanc Fahnberg 2017 0,20l 5,90 0,75l 19,80
*Typisches Stachelbeer- und Paprikaaroma. Finessenreicher
Gaumen, ungemein trinkanimierend.*

Rotwein

Zweigelt Tonori 2015 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, 2016** 0,20l 4,90 0,75l 17,80
*Strohgelbe Farbe, elegantes Bukett, trockener
und fruchtiger Geschmack nach Äpfeln.*

**Riesling Hochgewächs Mosel 2016
Magaretenhof Jürgen Weber** 0,20l 4,90 0,75l 17,80
*Gutsriesling mit feiner Säure und
frischen Citrusaromen*

Rotweine

Montepulciano d' Abruzzo DOC 2016 Farnese Vini <i>Die Marken zählen zu den Geheimtipps unter den Weinregionen Italiens. Saftiger, würzig herber Essensbegleiter.</i>	0,20l 4,90	0,75l 17,80
Primitivo Puglia Tratturi IGT 2016 Feudi di San Marzanno <i>Tief dunkelrot in der Farbe mit violetten Reflexen. Intensives Aroma mit Nuancen von Pflaumen und Kirschen. Körperreicher Wein, rund und ausbalanciert.</i>	0,20l 4,90	0,75l 17,80

Roseweine:

Eitzinger Rose 2016 <i>Ausgeprägte Beerenaromatik, gepaart mit Hollunder-Zitrus-Aromen</i>	0,20l 4,90	0,75l 17,80
--	-------------------	--------------------

Prosecco:

Dogarina Millesimato extra dry <i>Gute Struktur, auch mal zum Essen probieren!</i>	0,20l 4,90	0,75l 17,80
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>Früchtetee</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>Havana 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!***