

Weisswurstangebot täglich bis 12 Uhr

2 Stück Weisswurst mit einer Breze und ½ Bier nach Wahl

7,60

Bierangebot 11 für 10

Unser Gutscheineft für Biertrinker

38,00

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 Gemüsewürfel:

<i>Pfannkuchenstreifen</i>	3,60
<i>Griesnockerl</i>	4,00
<i>Geschmolzene Brezen und Zwiebeln</i>	3,60

Brotzeit

<i>Obatzda mit roten Zwiebeln und Salzstangerl</i>	7,50
<i>Bauernspeckbrettl mit Essiggurke und frischem Kren</i>	9,80
<i>Bayrischer Wurstsalat mit Essiggurke und roten Zwiebeln</i>	7,90
<i>Schweizer Wurstsalat mit Essiggurke, roten Zwiebeln und Kas</i>	8,90
<i>Almjausnbrettl mit Leberkäs, Bauernspeck, Pfefferbeisser, grober Leberwurst, verschiedene Käse, Obatzda, Griebnschmalz</i>	11,80

Warme Schmanferl

<i>Lauwarmes Schweinsbratenbrettl mit Kren und Essiggurke</i>	9,80
<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>	18,80
<i>Gebackene Hendlbrust im Kürbis-Zitronen-Mantel mit Kartoffelsalat und mariniertem Feldsalat</i>	14,80
<i>Münchner Schnitzel, mit Süßer Senf-Krenpanade, dazu Pommes</i>	14,90
<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>	15,80
<i>Zwiebelrostbraten (250g) von der bayrischen Rinderlende auf hausgemachter Zwiebelsoße, dazu Bratkartoffeln und kleiner Salat</i>	19,80

Beilagenänderungen berechnen wir mit € 1,00

Fleischloß glücklich

<i>Kasspatzn mit hausgemachten Röstzwiebeln und Blattsalat</i>	<i>9,80</i>
<i>Frisches Grillgemüse mit Kartoffelrösti und Kräuterschmand</i>	<i>11,80</i>
<i>Abgebräunte Brezenknödel mit gebratenen Champignons, gehobeltem Parmesan und zerlassener Butter</i>	<i>12,80</i>

Salate

<i>Kleiner gemischter Salat</i>	<i>3,80</i>
<i>Großer gemischter Salat</i>	<i>6,80</i>
<i>Feldsalat mit gebratenem Ziegenkäse, dazu Rosmarin-Balsamico-Honig und geröstete Weißbrotwürfel</i>	<i>11,20</i>
<i>Almwirt Salatplatte mit gegrillter Hendlbrust, gerösteten Kürbiskernen und steirischem Kürbiskernöl</i>	<i>12,80</i>
<i>Gebratene Rinderlendenstreifen auf Blattsalaten mit Chilli-Balsamico-Dressing, frisch gehobeltem Parmesan und Croutons</i>	<i>13,80</i>

Ausm Wasser

<i>Kross gebratenes Zanderfilet auf frischem Grillgemüse mit Zitronenbutter und Rosmarinkartoffeln</i>	<i>16,80</i>
<i>Seelachsfilet gebacken mit Kartoffel-Feldsalat und Sauce Remoulade</i>	<i>12,80</i>

Beilagenänderungen berechnen wir mit € 1,00

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

€ 3,80

Allgäuer Heuschnaps

€ 3,80

Weisser Schokotraum

€ 3,80

Alte milde Marille

€ 3,80

Alte milde Kirsche

€ 3,80

Biere

<i>Augustiner Hell vom Holzfass</i>	0,25l 2,90	0,50l 3,80
<i>Augustiner Edelstoff</i>	0,25l 2,90	0,50l 3,90
<i>Augustiner Dunkel vom Fass</i>	0,25l 2,90	0,50l 3,90
<i>Augustiner Pils</i>		0,33l 3,20
<i>Augustiner Saisonbier</i>	0,30l 3,20	0,50l 4,00
<i>Augustiner Weißbier</i>	0,30l 3,20	0,50l 4,00
<i>Kaltenberg alkoholfreies Weißbier</i>		0,50l 4,00
<i>Kaltenberg leichtes Weißbier</i>		0,50l 4,00
<i>Clausthaler Alkoholfrei</i>		0,50l 3,90
<i>Radler</i>		0,50l 3,90
<i>Russ</i>		0,50l 3,90
<i>Cola -Weizen</i>		0,50l 4,00
<i>Schnitt vom Hellen</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 5,90
<i>Almdudler</i>		0,35l 3,60
<i>Zitronenlimo (C), Orangenlimo (A,C), Spezi (A,C,D)</i>	0,25l 2,70	0,40l 3,30
<i>Coca Cola (A,C,D), Coke Zero (A,C,D,F)</i>		0,33l 3,30
<i>Fruchtsaftschorle Rhabarber, Johannisbeere, Apfel, Maracuja, Orange, Hollunder-Limette</i>		0,40l 3,70
<i>Apfelsaft naturtrüb, Orangensaft</i>		0,20l 2,90
<i>Rhabarber, Johannisbeer, Maracuja (Nektar)</i>		0,40l 5,50

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 5,90 0,75l 20,50
*Frischer, traubiger Sommerveltliner mit animierendem
Säure-Frucht-Spiel.*

Sauvignon Blanc Fahenberg 2017 0,20l 6,50 0,75l 22,50
*Typisches Stachelbeer- und Paprikaaroma. Finessenreicher
Gaumen, ungemein trinkanimierend.*

Rotwein

Zweigelt Tonori 2015 0,20l 6,50 0,75l 22,50
*Intensives Aroma von reifen Kirschen und Weichseln,
mit einem fein fruchtigen Abgang.*

Weitere Weingüter

Weißweine:

**Chardonnay delle Venezie IGT,
Endrizzi, 2016** 0,20l 5,90 0,75l 20,50
*Strohgelbe Farbe, elegantes Bukett, trockener
und fruchtiger Geschmack nach Äpfeln.*

Riesling Hochgewächs Mosel 2016 0,20l 5,90 0,75l 20,50
Magaretenhof Jürgen Weber 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 5,90	0,75l 20,50
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 5,90	0,75l 20,50

Roseweine:

Eitzinger Rose 2016 <i>Ausgeprägte Beerenaromatik, gepaart mit Hollunder-Zitrus-Aromen</i>	0,20l 5,90	0,75l 20,50
--	-------------------	--------------------

Prosecco:

Dogarina Millesimato extra dry <i>Gute Struktur, auch mal zum Essen probieren!</i>	0,20l 5,90	0,75l 24,80
--	-------------------	--------------------

Weiß/Rotweinschorle	0,20l 2,90	0,50l 5,80
----------------------------	-------------------	-------------------

Frizzante

Aperol Sprizz		6,50
----------------------	--	-------------

Hugo		6,50
-------------	--	-------------

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>2,60</i>
<i>Kräutertee</i>	<i>2,60</i>
<i>Früchtetee</i>	<i>2,60</i>
<i>Tee mit Rum</i>	<i>4,00</i>

Spirituosen

<i>Jägermeister</i>	2cl 3,30
<i>Obstler</i>	2cl 3,30
<i>Williamsbirnenbrand Pircher</i>	2cl 3,50
<i>Grappa</i>	2cl 3,50
<i>Averna</i>	4cl 4,70
<i>Ramazotti</i>	4cl 4,70

Longdrinks

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

*A: mit Farbstoff, B: mit Konservierungsstoff, C: mit Antioxidationsmittel
D: koffeinhaltig, E: chininhaltig, F: enthält eine Phenylalaninquelle, G: mit Taurin*

Geburtstag? Firmenfeier? Jubiläum?

Sprechen Sie uns an.