

## Vorspeisen und leichte Gerichte



<i>Pikant angemachtes Tatar vom Rinderfilet mit Pfisterbrot</i>	€ 14,90
<i>Carpaccio vom Ochsenfilet mit Rucolasalat Reggiano Parmesan, altem Balsamico und frischem Baguette</i>	€ 15,90
<i>Roastbeef in der Honig-Senfkruste rosa gebraten mit Sauce Remoulade und Kartoffel-Röster</i>	€ 19,50
<i>Hausgebeizter Graved Lachs mit Dillsenfauce Kartoffelrösti und frischem Baguette</i>	€ 18,90
<i>Original italienischer Büffelmilch-Mozzarella mit Fleischtomaten, Rucolasalat und frischem Baguette</i>	€ 12,90
<i>Räucherlachs mit Kartoffelrösti, Apfelmeerrettich gehacktem Ei, Creme fraîche und frischem Baguette</i>	€ 18,90
<i>Bayerischer Vorspeisenteller mit Radi, Griebenschmalz Südtiroler Speck, Kaminwurz'n und Pfisterbrot</i>	€ 12,90
<i>Hausgemachte Tafelspitzsülze mit Blattsalaten steirischem Kernöl und Kartoffel-Röster</i>	€ 14,90
<i>Wurstsalat von Regensburgern roten Zwiebeln, Weinessig und Pfisterbrot wahlweise mit Käse</i>	€ 10,50 € 11,90
<i>Matjesfilet „ Hausfrauen Art “ mit Äpfeln Zwiebeln, Gurken, Joghurt und Butterkartoffeln</i>	€ 14,50
<i>„ Logger Matjes “ mit Creme fraîche, Schnittlauch roten Zwiebeln, frischgeriebenem Apfel und Butterkartoffeln</i>	€ 14,50
<i>Marinierte Bratheringe mit roten Zwiebeln und Kartoffel-Röster</i>	€ 10,50

## Salate



- Bunter Salatteller von frischen Marktsalaten* € 8,90
- Rucolasalat in Olivenöldressing mit lauwarmen gratiniertem Ziegenkäse, Zwergtomaten und frischem Baguette* € 13,90
- Bunte Blattsalate vom Markt mit gegrillten Egerlingen, Austernpilzen Champignons, Buttercroûtons und frischem Baguette* € 12,90
- Bunte Blattsalate mit Streifen von gebackener Poulardenbrust, Rotweinsauce und gebratenen Pilzen* € 14,90
- Rucolasalat in Olivenöldressing mit Speckkrusteln, Zwergtomaten, gehobeltem Reggiano Parmesan und frischem Baguette* € 13,50

## Suppen



- Tafelspitzbouillon mit Pfannkuchenstreifen* € 5,90
- Tafelspitzbouillon mit original Kuffler Leberknödel und Schnittlauch* € 6,40
- Bayerische Kartoffelsuppe mit Speck, Petersilienwurzel, Karotten und Lauch* € 5,90
- Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl und Gemüsen* € 5,90

## Fischgerichte



- In Butterschmalz goldgelb gebackenes Rotbarschfilet  
mit Sauce Remoulade und hausgemachtem  
Kartoffelsalat* € 19,50
- Tranche vom gegrillten Lachsfilet  
mit Gemüse, Butterkartoffeln  
und Sauce Bearnaise* € 23,90
- Gemischter Fischteller  
Gegrillter Lachs, Zanderfilet, Barsch  
und Scampi mit Sauce Bearnaise,  
gebratenem Gemüse und Butterkartoffeln* € 25,90

## Vegetarische- und Nudelgerichte



- Bandnudeln in Gorgonzolasauce  
mit Champignons, Austernpilzen  
und kleinem gemischten Salat* € 13,50
- 2 Stück hausgemachte Spinatknödel  
mit brauner Butter und frisch gehobeltem  
Reggiano Parmesan* € 13,90
- 3 Stück Spiegeleier mit Rahmspinat  
und Salzkartoffeln* € 12,50
- Allgäuer Käsespätzle von hausgemachten Eierspätzle  
mit geschmolzenen Zwiebeln, Röstzwiebeln,  
Bergkäse und kleinem gemischten Salat* € 14,90
- Gemischte Rahmschwammerl  
von Egerlingen, Champignons  
und Austernpilzen mit Semmelknödel serviert* € 14,50

## Bayerische Schmankerl



- Halbe ausgelöste bayerische Bauernente  
mit Entensauce, Apfelblaukraut  
2 Stück Kartoffelknödel mit Bröselbutter* € 24,90
- Knuspriger Schweinsbraten  
„Marke Gutshof Schwaige“ in Dunkelbiersauce  
gebraten mit Apfelblaukraut, Kartoffelknödel  
und Bröselbutter* € 16,50
- Sauerbraten vom bayerischen Weiderind  
aus der Schulter geschnitten  
mit Rosinen, Semmel- und Kartoffelknödel  
und Apfelblaukraut* € 18,90  
*Kleine Portion* € 17,00
- Niederbayerisches Bauernspanferkel  
in Optimator kross gebraten,  
dazu Kartoffel- und Semmelknödel  
und Speckkrautsalat* € 23,90  
*Kleine Portion* € 18,90
- 1/2 Schweinshaxe  
nach Original „Haxnbauer Rezeptur“  
handgedrehten Kartoffelknödel  
mit Bröselbutter und Speckkrautsalat* € 17,90
- Hausgemachte Kalbsbrust  
mit einer Weißbrot-Gemüsefüllung,  
Bratensauce und Kartoffel-Gurkensalat* € 18,50
- Münchener Tellerfleisch  
mit geschabtem Meerrettich, Rahmspinat  
und Kartoffel-Röster* € 17,50
- Tafelspitz vom bayerischen Weiderind  
mit Apfel-Meerrettichsauce, Rahmspinat  
und Kartoffel-Röster* € 21,90  
*Kleine Portion* € 17,90
- Bayerische Schmankerlplatte  
Bauernente, Schweinshaxe, Spanferkel  
Grillwürstel, Bratenjus  
Apfelblaukraut und Sauerkraut  
Kartoffel - und Semmelknödel  
pro Person* € 24,90

## Unsere Spezialitäten



- 2 Paar abgebräunte Kalbsbratwürstel  
aus hauseigener Metzgerei mit Kartoffelsalat  
und Bratenjus* € 11,50
- 8 Stück Kuffler Rostbratwürstel  
vom Grill auf Pfälzer Weinsauerkraut* € 12,90
- Kalbsrahmgulasch  
mit gebratenen Egerlingen, Butterspätzle  
und Gurkensalat* € 18,50
- Zarter Lammrücken ausgelöst  
rosa gebraten, Lammjus, gebratenem Gemüse  
und Rahmkartoffeln* € 25,90
- Filetsteak vom Angus Rind  
mit Sauce Bearnaise oder grüner Pfeffersauce  
feinem Gemüse und überbackenen Kartoffeln* € 35,50
- Gemischte Filetspitzen gegrillt  
in Pfefferrahmsauce, feines Gemüse  
vom Markt und Butterspätzle* € 22,90
- Backhuhn vom ausgelösten Stubenküken  
mit frittierter Petersilie, Zitrone  
und Kartoffelsalat* € 21,50
- Abgebräunte oder gebackene Kalbsbriesmilzwurst  
mit Kartoffel-Gurkensalat* € 13,90
- Schweineschnitzel „Wiener Art“  
aus dem Rücken geschnitten mit Kartoffel-Röster  
und Gurkensalat* € 18,50

- Filetteller vom Rind, Kalb und Schwein  
gegrillt auf Champignons à la crème  
Speck, feinem Gemüse  
und Butterspätzle* € 25,90
- Original Kuffler Wiener Schnitzel  
aus dem Kalbsrücken geschnitten  
und in Butter gebraten mit Kartoffel-Röster  
und Gurkensalat* € 24,90
- Medaillons vom Schweinefilet  
vom Grill, Cognac-Pfeffersauce  
Kartoffelpüree und gemischtes Gemüse* € 21,50
- Cordon Bleu vom Kalbsrücken  
mit Schinken und Käse gefüllt  
Kartoffel-Röster und Gurkensalat* € 25,90
- Steak von der Ochsenlende vom Grill  
rosa gebraten mit Kräuterbutter  
frischem Marktgemüse  
und überbackene Kartoffeln* € 29,90
- Medaillons vom Schweinefilet gegrillt  
auf Käsespätzle und Rahmschwammerl  
im Pfanderl serviert  
mit kleinem gemischten Salat* € 22,80
- Schweinelendchen  
vom Rücken gegrillt mit Schinken  
und Allgäuer Bergkäse überbacken,  
Rahmchampignons, Röstzwiebeln,  
feinem Gemüse und Tellerrösti* € 18,50
- Hirschmedaillons vom Grill  
mit dunkler Wildsauce, gebratenen Pilzen,  
glasierten Weintrauben, Butterspätzle  
und Brokkoliröschen* € 25,90

## Dessert

<i>Hausgemachte Rote Grütze mit Bourbon-Vanillesauce</i>	€	8,50
<i>Gemischtes Eis ohne Sahne</i>	€	5,90
<i>mit Sahne</i>	€	6,50
<i>Bayerischer Apfelstrudel mit Sahne</i>	€	6,80
<i>Bayerische Creme mit Himbeermarksauce nach Rezept unseres Chef-Pâtissiers</i>	€	8,50
<i>Salat von frischen Früchten mit Grand Marnier verfeinert und Vanilleeis</i>	€	7,90
<i>Apfelküchlerl mit Zimtzucker, Himbeermarksauce und Vanilleeis</i>	€	7,90

## Käse

<i>O'bazter von Camembert und Frischkäse</i>	€	9,90
<i>Käseteller vom Andechser Bio-Käse</i>	€	12,70

## Beilagen

<i>Hausgemachte Eierspätzle</i>	€	3,50
<i>Salzkartoffeln, Kartoffel-Röster</i>	€	3,20
<i>Pommes frites</i>	€	3,50
<i>Semmel oder Kartoffelknödel mit Sauce</i>	€	3,50
	€	4,00
<i>Blaukraut, Sauerkraut</i>	€	3,50
<i>Beilagengemüse</i>	€	3,90
<i>Portion Preiselbeeren</i>	€	2,00
<i>Portion Salzbutter</i>	€	1,50
<i>Portion frisch geriebener Meerrettich</i>	€	1,50
<i>Pfisterbrot</i>	€	1,00
<i>Frische Brez'n aus der Familien Bäckerei Mathieu</i>	Stück	€ 1,50

*Die Preise verstehen sich inklusive 19% MwSt.  
und Bedienungsgeld.*

*Wir akzeptieren folgende Karten:*