

WÜRSTL

Bis 17:00 Uhr

KESSELFrische Weibwurst

Stück € 3,50

OFENFRISCHER
WARMER LEBERKÄSE

PORTION 200g € 9,90 PORTION 150g € 8,50

ABGEBRÄUNTER LEBERKÄSE
SPIEGELEI UND KARTOFFEL-RÖSTER
€ 13,50

2 PAAR ABGEBRÄUNTE KALBSBRATWÜRSTL ^{4 15}

MIT HAUSGEMACHTEM KARTOFFELSALAT
UND BRATENJUS
€ 14,00

8 STÜCK ROSTBRATWÜRSTL ^{4 15}

VOM GRILL AUF PFÄLZER WEINSAUERKRAUT
€ 15,00

UNSERE PARADE-WÜRSTL VOM GRILL

ROSTBRATWÜRSTL, WOLLWURST, KALBSBRATWÜRSTL, REGENSBURGER
KARTOFFELPÜREE UND SAUERKRAUT
€ 18,90

2 STÜCK HAUSGEMACHTE KALBFLEISCHPFLANZERL

- MIT BRATENSAUCE UND KARTOFFEL-GURKEN-SALAT
€ 14,90

- MIT COGNAC-PFEFFERRAHMSAUCE UND KARTOFFELPÜREE
€ 15,90

SUPPEN

ALT MÜNCHNER KARTOFFELSUPPE

MIT GEMÜSEN UND SPECK
€ 7,00

KLARE BOUILLON MIT VIEL KRAFT VOM TAFELSPITZ

WAHLWEISE MIT:

PFANNKUCHENSTREIFEN
€ 7,00

LEBERKNÖDEL
€ 7,00

GRIEBNOCKERL
€ 7,00

ODER ALS

BAYERISCHE FESTTAGSSUPPE

LEBERKNÖDEL, GRIEBNOCKERL, PFANNKUCHENSTREIFEN, GEMÜSE
UND FRISCHER SCHNITTLAUCH
€ 8,50

VORSPEISEN UND SALATE

ANGEMACHTES RINDERTATAR
MIT KÜRBISKERNBROT AUS DER HOPFFISTEREI
€ 18,00

CARPACCIO VON DER OCHSENLENDE MIT RUCOLASALAT
REGGIANO PARMESAN, OLIVENÖL UND ZITRONE
UND FRISCHES BAGUETTE
€ 18,00

ROASTBEEF IN DER HONIG-SENFKRUSTE ROSA GEBRATEN
MIT SAUCE REMOULADE UND KARTOFFEL-RÖSTER
€ 19,90
ALS GUSTOPORTION € 16,90

ORIGINAL ITALIENISCHER BÜFFELMILCH-MOZZARELLA
MIT FLEISCHTOMATEN, RUCOLASALAT
UND FRISCHEM BAGUETTE
€ 15,50 
ALS GUSTOPORTION € 12,50 

WIESN BROTTZEITLER
SÜDTIROLER SPECK, LEBERWURST, KAMINWURZN, GRIEBENSCHMALZ
DAZU RADI, OBATZTER UND PFISTERBROT ^{4 14 15}
€ 18,00

HAUSGEMACHTE TAFELSPITZSÜLZE
STEIRISCHEM KERNÖL, BLATTSALATE UND KARTOFFEL-RÖSTER
€ 15,90
ALS GUSTOPORTION € 12,90

RÄUCHERLACHS
MIT APFELMEERRETTICH UND REIBERDATSCHI
€ 18,90
ALS GUSTOPORTION € 15,90

HAUSGEMACHTER WURSTSALAT ^{4 15}
LYONER FLEISCHWURST, ROTE ZWIEBELN, ESSIGGURKERL UND PFISTERBROT
€ 12,90
WAHLWEISE MIT KÄSE
€ 14,90

MATJESFILET „ HAUSFRAUEN ART “ MIT ÄPFELN
ZWIEBELN, GURKEN, JOGHURT
UND BUTTERKARTOFFELN
€ 16,50

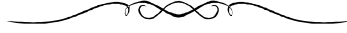
BUNTER GÄRTNERSALAT
MIT ROHKOST UND BLATTSALATEN IN SPATENHAUS JOGHURTDRESSING
€ 9,50 

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE
RUCOLASALAT IN OLIVENÖLDRESSING, TOMATEN UND PFISTERBROT
€ 15,20

BUNTE BLATTSALATE VOM MARKT
MIT GEGRILLTEN EGERLINGEN, AUSTERNPILZEN
CHAMPIGNONS, BUTTERCROÛTONS UND FRISCHEM BAGUETTE
€ 13,50 

BUNTE BLATTSALATE MIT GEBACKENER POULARDENBRUST
ROTWEINSAUCE UND GEBRATENE PILZE
€ 17,50

VEGETARISCH



ALLGÄUER KÄSESPÄTZLE VON HAUSGEMACHTEN EIERSPÄTZLE
MIT GESCHMOLZENEN ZWIEBELN, RÖSTZWIEBELN,
BERGKÄSE UND KLEINEM GEMISCHTEN SALAT

€ 15,50



GEMISCHTE RAHMSCHWAMMERL
FRISCHE KRÄUTER UND SEMMELKNÖDEL

€ 16,80



FISCH



IN BUTTERSCHMALZ GOLDGELB GEBACKENES ROTBARSCHFILET
MIT SAUCE REMOULADE UND HAUSGEMACHTEM
KARTOFFELSALAT

€ 22,00

GEMISCHTER FISCHTELLER
VON LACHS, LOUP DE MER, ROTBARSCH UND SCAMPI VOM GRILL
GEBRATENES GEMÜSE, BUTTERKARTOFFELN UND SAUCE BEARNAISE
€ 32,00

ROTBARSCH IN DER KRÄUTER-EIHÜLLE GEBACKEN
SPINAT, SALZKARTOFFELN
€ 23,50

TRANCHE VOM GEGRILLTEN LACHSFILET
MIT GEMÜSE, BUTTERKARTOFFELN
UND SAUCE BEARNAISE
€ 25,50

VOM OFEN UND AUS DEM GROSSEN TOPF

HALBE AUSGELÖSTE BAYERISCHE BAUERNENTE
ENTENSAUCE, APFELBLAU-KRAUT
2 STÜCK KARTOFFELKNÖDEL MIT BRÖSELBUTTER
€ 27,50

KNUSPRIGER SCHWEINSBRATEN
IN DUNKELBIERSAUCE GEBRATEN
MIT APFELBLAU-KRAUT, KARTOFFELKNÖDEL
UND BRÖSELBUTTER
€ 17,90

NIEDERBAYERISCHES BAUERNSPANFERKEL
IN OPTIMATOR KROSS GEBRATEN,
DAZU KARTOFFEL- UND SEMMELKNÖDEL
SPECKKRAUTSALAT
€ 24,00

1/2 SCHWEINSHAXE
NACH ORIGINAL HAXNBAUER REZEPTUR
HANDGEDREHTER KARTOFFELKNÖDEL
MIT BRÖSELBUTTER UND SPECKKRAUTSALAT
€ 19,00

TAFELSPITZ VOM BAYERISCHEN WEIDERIND
MIT APFEL-MEERRETTICHSAUCE, RAHMSPINAT
KARTOFFEL-RÖSTER
€ 25,00

BAYERISCHE SCHMANKERLPLATTE
BAUERNENTE, SCHWEINSHAXE, RAHMSCHWAMMERL
KUFFLER ROSTBRATWURST, KALBSBRATWURST, BRATENJUS
APFELBLAU-KRAUT UND SAUERKRAUT
KARTOFFEL - UND SEMMELKNÖDEL
PRO PERSON
€ 29,50

GRILL UND PFANNE



ZARTES FILETSTEAK VOM JUNGRIND 220G
MIT SAUCE BEARNAISE ODER GRÜNER PFEFFERSAUCE ¹⁴
FEINEM GEMÜSE UND ÜBERBACKENEN KARTOFFELN
€ 39,00

BACKHUHN VOM AUSGELÖSTEN STUBENKÜKEN
MIT FRITTIERTER PETERSILIE, ZITRONE
KARTOFFELSALAT UND SAUCE REMOULADE
€ 23,00

MAJORAN LEBER VOM KALB
MIT FRISCHEM KARTOFFELPÜREE
€ 24,00

ZWIEBELROSTBRATEN 220G
VON DER OCHSENLENDE
KARTOFFEL-RÖSTER, GESCHMOLZENE ZWIEBELN,
RÖSTZWIEBELN UND RAHMGURKENSALAT
€ 31,00

ORIGINAL KUFFLER WIENER SCHNITZEL
AUS DEM KALBSRÜCKEN, IN BUTTER GEBRATEN
MIT KARTOFFEL-RÖSTER UND RAHMGURKENSALAT
€ 27,90

CORDON BLEU VOM KALBSRÜCKEN
MIT SCHINKEN UND KÄSE GEFÜLLT
KARTOFFEL-RÖSTER UND RAHMGURKENSALAT
€ 30,50

RINDERFILETSPITZEN GEGRILLT
IN PFEFFERRAHMSAUCE, FEINES GEMÜSE UND BUTTERSPÄTZLE
€ 25,50

LAMMRÜCKEN VOM LAVASTEINGRILL
MIT GEMÜSE, GRATINIERTEN KARTOFFELN UND LAMMJUS
€ 29,50

STEAK VON DER BAYERISCHEN OCHSENLENDE
VOM LAVASTEINGRILL 250G
MIT POMMES FRITES, GRILLGEMÜSE
UND KRÄUTERBUTTER
€ 35,00

HIRSCHMEDAILLONS VOM GRILL
MIT DUNKLER WILDSAUCE, GEBRATENEN PILZEN
BUTTERSAPÄTZLE UND GEMÜSE VOM MARKT
€ 28,50

SCHWEINEFILET GEGRILLT
IN PFEFFER-COGNAC-SAUCE MIT HAUSGEMACHTEM KARTOFFELPÜREE
€ 21,00

DESSERT


HAUSGEMACHTER KAISERSCHMARR'N
MIT ROSINEN, MANDELN UND APFELMUS
€ 12,50

BAYRISCH CREME MIT HIMBEERMARKSAUCE
NACH REZEPT UNSERES CHEF-PATISSIERS
€ 9,00

APFELKÜCHERL MIT ZIMTZUCKER, HIMBEERMARKSAUCE
UND CREMIGEM VANILLEEIS AUS DEM HAUSE MÖVENPICK
€ 9,00

BAYERISCHER APFELSTRUDEL
MIT GESCHLAGENER SAHNE ODER CREMIGEM VANILLEEIS AUS DEM HAUSE MÖVENPICK
€ 8,00

FRISCHER FRUCHTSALAT MIT HIMBEERSORBET
€ 9,00

		
GELATO		BARTU
MILCHEIS		SORBET
MANGO LASSI		ZITRONE
VANILLE		HIMBEER
NEW YORK CHEESECAKE		SCHOKOLADE
PISTAZIE		ERDBEERE
JOGHURT NATUR		
SALZKARAMELL		
	PREIS PRO KUGEL € 2,70	
	FROZEN BLOODY MARY	
	TOMATENSORBET MIT 2CL VODKA € 7,50	

KÄSE

OBATZTER
VON CAMEMBERT UND FRISCHKÄSE MIT ROTEN ZWIEBELRINGEN
PFISTERBROT
€ 10,90

AUSWAHL DER KÄSEMANUFAKTUR STICH AUS DEM ALLGÄU
SALZBUTTER UND PFISTERBROT
€ 15,50

BEILAGEN

SEMMELE ODER KARTOFFELKNÖDEL
€ 4,00 MIT SAUCE € 5,50

PFISTERBROT
€ 1,20

FRISCHE BREZ'N
AUS DER FAMILIEN BÄCKEREI MATHIEU
STÜCK € 1,60

DIE PREISE VERSTEHEN SICH INKLUSIVE 19% MWST.
UND BEDienungSGELD.

Sollten Sie Fragen zu den Allergenen in unseren Speisen und Getränken haben,
wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

Aufgrund des nicht vollständig zu schließenden Herstellungsablaufs (Lieferanten)
können geringste branchenübliche Spuren (< 2,0%) allergenhaltiger Komponenten
weder von uns noch von unseren Lieferanten ausgeschlossen werden.

1 = MIT FARBSTOFF; 2 = MIT KONSERVIERUNGSTOFF;
3 = MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER;;
4 = MIT PHOSPHAT; 9 = MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL;
11 = GESCHWEFELT; 14 = ASCORBINSÄURE; 15 = NATRIUMGLUTAMAT