



VORSPEISEN

DER FRANZÖSISCHE KLASSIKER ZUM ENTRÉE
6 STÜCK GILLARDEAU AUSTERN, MIT CHESTERBROT UND ZITRONE
€ 29,00

KERNIGES, FRISCH ANGEMACHTES RINDERTATAR AUF RUCOLA
GEKRÖNT VON SCHNITTLAUCHCREME UND WACHTELEI, KÜRBISKERNBROT
€ 19,50

DAS HALBE DUTZEND GEBACKENE SCHNECKEN
GETRÜFFELTE SAUCE MORNAY, GEGRILLTES BAGUETTE
€ 14,00

GARNELEN CARPACCIO VON DER BAYERISCHEN GARNELE AUS LANGENPREISING
ASIATISCH BEGLEITET VON WASABI CRÉME, TERIYAKI SAUCE UND EDAMAME
€ 22,50

KLASSISCHES RINDERCARPACCIO
MIT RUCOLA, FRISCH GEHOBELTEM PARMESAN UND BESTEM OLIVENÖL
€ 19,00

BAYERISCHER SUPERFOOD SALAT
KUFFLER LEAVES & WILDKRÄUTER MIT WILDEM BLUMENKOHL,
BLAUBEEREN, GEPOPPTEM BUCHWEIZEN, KÜRBISKERNEN
RADIESERLSPROSSEN UND ZITRONEN-PETERSILIEN-DRESSING
€ 17,00 

MIT GRATINIERTEM ZIEGENKÄSE
€ 19,00

MIT DREI GEGRILLTEN BLACK TIGER GARNELEN
€ 24,00



SUPPEN

UNSERE HERBSTEMPFEHLUNG:
FEINSCHARFE GRÜNE PFEFFERSUPPE
PASTRAMI UND LEINÖL
€ 9,50

CREMIGE KÜRBISSUPPE
MIT STEIRISCHEM KERNÖL
€ 8,00 

KRAFTVOLLE BOUILLON VOM RINDERTAFELSPITZ
WAHLWEISE MIT:

PFANNKUCHENSTREIFEN
€ 8,00

HAUSGEMACHTEM LEBERKNÖDEL
€ 9,00

BUTTRIGEM GRIEBNOCKERL
€ 8,00

ODER ALS
FESTTAGSSUPPE
MIT LEBERKNÖDEL | PFANNKUCHEN | GRIEBNOCKERL
€ 9,50



PASTA & VEGETARISCH

ROTE LINSENUDELN
(BALLASTSTOFFREICH, ABER "LOW CARB")
MIT BLATTSPINAT, PINIENKERNEN UND RÄUCHERTOFU
€ 19,00 

CREMIGES KARTOFFEL-LAUCH-RISOTTO
MIT KRÄFTIGEM MANCHEGOKÄSE UND SCHWARZEN WALNÜSSEN ABGERUNDET
€ 18,00 

FISCH UND KRUSTENTIERE

IM GANZEN GEGRILLTER BABYSTEINBUTT
KARTOFFELN IN ZITRONEN-OLIVEN-AROMATEN UND BLATTSPINAT
€ 34,50

SAIBLINGSFILETS VOM GRILL
KARTOFFEL-LAUCH-RISOTTO UND ROTWEINBUTTER
€ 28,00

BLACK TIGER GARNELENPFANNE MIT LEICHTER CHILI-SCHÄRFE
GEGRILLTES MEDITERRANES GEMÜSE, MALTA KARTOFFELN, ZITRONE
€ 36,00



SPATENHAUS KLASSIKER

BAVETTE STEAK AUS DER RINDERFLANKE VOM LAVASTEIN-GRILL
BUNTE BOHNENKASSEROLLE, KNUSPRIGE BRATKARTOFFELN
UND ROTWEINSAUCE
€ 36,00

HALBE BAYERISCHE BAUERNENTE
MIT APFELBLAU-KRAUT, KARTOFFELKNÖDELN UND JUS
€ 29,00

KROSS GEBRATENES, NIEDERBAYERISCHES BAUERNSPANFERKEL
APFELBLAU-KRAUT UND GEMISCHTE KNÖDEL
€ 25,50

KALBSLEBER BERLINER ART
KARTOFFELPÜREE, GEBRATENE APFELSCHNITZELN UND RÖSTZWIEBELN, GURKENSALAT
€ 26,50

ORIGINAL KUFFLER WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN
GOLDGELBE BRATKARTOFFELN, PREISELBEEREN UND RAHM-GURKENSALAT
€ 29,00

BUTTERZARTER TAFELSPITZ VOM SIMMENTHALER RIND
KLASSISCH MIT APFELKREN-SAUCE, DAZU WURZELGEMÜSE UND BRATKARTOFFELN
€ 27,00

GEGRILLTES FILET VOM CHAROLAIS-RIND
GRÜNES ERBSEN-PÜREE, ARIONABEEREN-SAUCE, KARTOFFELGRATIN
€ 39,00

UNSER REHRAGOUT VOM GUTSHOF POLTING
SEMMEKNÖDEL, BLAU-KRAUT UND PREISELBEERSAHNE
€ 29,50



DESSERT

LAUWARMER SCHOKOLADENKUCHEN MIT FLÜSSIGEM ERDNUSSKERN
SALZKARAMELLEIS
€ 10,50

IMMER WIEDER GROBARTIG:
SELBSTGEMACHTE SPATENHAUS BAYERISCH CREME
€ 10,00

ANANASRAVIOLI
FRUCHTIGE RAVIOLI MIT ANANAS-COULIS ODER CREME PATISSIER
€ 10,50



MILCHEIS

NEW YORK CHEESECAKE
VANILLE
SALZKARAMELL

SORBET

ERDBEERE
SCHOKOLADE

PREIS PRO KUGEL € 3,00

Die Preise verstehen sich inklusive gesetzlich
gültiger Umsatzsteuer.
Für Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen der Speisen
wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.