

Täglich von 10:00 Uhr bis 23:30 Uhr

Bayrische Schmankerl

"Münchner Weißwurst"^{4,7} mit Hausmacher-Senf (bis 12:00h), Stück € 2,40

"Obazda" mit roten Zwiebeln und Bauernbrot € 7,50

Sudelfelder "Speckalm"-Premium-Speckplatte

mit Bierspeck, Shyrs-Whiskeyspeck, Bergspeck, Bauchspeck, Wammerl und Hirschschenken, dazu Kräuteraufstrich, Meerrettich, Gurke und Schüttelbrot € 12,90

„Bräustüberl's Brotzeitbrettl“

Edel-Trockenwurst, Sülze, Leberwurst, Schinken, kalter Braten, frischer Meerrettich, Bergkäse, Essiggurke, Griebenschmalz, Obazda, Bauernbrot € 12,90

Täglich von 11:30 Uhr bis 22:00 Uhr

Suppen, Salate und vegetarische Gerichte

Kräftige Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen und Gemüsewürfeln € 3,90

Kürbissuppe mit Kokosmilch und steirischem Espuma, im Weckglas serviert € 4,50

Bunter gemischter Salatteller, kleine Portion € 3,80 / große Portion € 6,90

Beim Dressing haben Sie die Wahl zwischen Joghurt-Kräuter- und Balsamico-Dressing

Feldsalat mit Johannisbeer-Dressing

dazu panierte Bergkäse-Balken, glasierte Trauben, Schwarzbrot-Würfel und Feigen-Chutney € 10,90

Käsespätzle mit Lauchzwiebeln und dreierlei Allgäuer Käsesorten € 8,90

Rahmschwammerl mit Steinpilzen

frischen Kräutern und hausgemachten Semmelknödeln € 9,90

Knödel-Trilogie

Semmel-, Spinat- und Kaspresknödel auf Rahmwirsing mit Nussbutter, Parmesan und Steinpilz-Rahmschwammerl € 10,50

Fisch

"Jean-Pierre's Fischeintopf", Leicht tomatierte Fischsuppe

von einheimischen Fischen und Flusskrebse mit frischem Gemüse;

dazu Knoblauchbaguette und Safrandipp kl. Portion € 10,80/gr. Portion € 16,60

Fisch-Trilogie mit Lachs, Zander und Riesengarnele,

mit Lauchgemüse, Pellkartoffeln und Paprika-Sauce € 18,90

Hauptspeisen

Ofenfrischer bayrischer Schweinsbraten

mit Weihenstephaner Dunkelbiersauce dazu Kartoffelknödel und Krautsalat € 10,90

½ gegrillte Schweinshaxe in Dunkelbiersauce

mit Kartoffelknödel und Krautsalat € 12,90

Hausgemachte Fleischpflanzerl

auf rahmigem Speckwirsing, mit Bratenjus und Kartoffelpüree € 8,90

Hausgemachte Rinderroulade mit Apfelblaukraut und Kartoffelpüree € 13,90

Ochsenbäckchen

an Portweinsauce, dazu Wintergemüse und Sellerie-Kartoffel-Püree € 15,90

Bergschnitzel vom gereiften Schweinelendchen

in Brezen-Käse-Panade mit Pommes Frites und kleinem Salat € 14,90

"Braumeister-Pfanderl"

3 Medaillons vom Rind und Schwein, Edelpilze in Rahm, mit Béarnaise-Sauce überbacken, dazu Bohnenbündchen, gebackener Speck und Spätzle € 16,70

Marinierte Entenbrust, knusprig gebraten,

auf Madeirasauce, dazu glasiertes Kohlrabi-Karotten-Gemüse und kleine Rösti € 17,90

Wiener Schnitzel vom Kalb

gebraten in Weihenstephaner Fassbutter, dazu Kartoffelsalat oder Pommes Frites € 18,50

Zwiebelrostbraten von der Rinderlende

mit Röstzwiebeln und Kräuterbutter, Pommes Frites und kleinem Salatteller € 19,80

"Bayrischer Ochsenteller" Rinderroulade auf Blaukraut,

Rinderlenden-Medaillon mit Sauce Béarnaise und zartes Ochsenbäckchen, dazu Marktgemüse und Kartoffelgratin

€ 20,50

Süßspeisen

"Chefs Dessert-Potpourri" Dreierlei Dessert-Spezialitäten

nach Art des Hauses, lassen Sie sich überraschen! € 8,70

Topfen-Zwetschgen-Mousse

auf Portwein-Spiegel, dazu Mandelblätterteig-Segel und Kirschsorbet € 7,80

Gemischtes Eis € 6,60 / Gemischtes Eis mit Sahne € 6,80

Saisonale Kuchen pro Stück € 3,90 / Torten, pro Stück € 4,80 €

Täglich von 15:00 Uhr bis 18:00 Uhr:

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelkompott € 8,50