

Herbst- und Winterkarte
gültig vom 04. Oktober 2017 bis 29. März 2018

Aperitif und Premium-Schorlen:

Marillen-Bitter-Spritz, Mailänder Bitter mit Marillennektar, Prosecco und Soda		0,2 l	€ 5,90
Marillennektar, 100% Marillensaft von "Wieser", dem Marillenspezialisten aus der Wachau	Schorle	0,4 l	€ 4,90
Apfelsaft von Streuobstwiesen, Schattenmorellen-Premiumsaft, Birnensaft "Williams Christ"	Saft	0,4 l	€ 4,90
vom Traditionsunternehmen "van Nahmen"	Schorle	0,4 l	€ 4,50

Täglich von 15:00 Uhr bis 18:00 Uhr:

Frischer, hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelkompott € 8,50

Täglich von 10:00 Uhr bis 22:30 Uhr

Bayrische Schmankerl

"Aufstrich-Trilogie"

Obazda, Honig-Senf-Frischkäse und Kräuterfrischkäse, mit Bauernbrot € 5,90

^{4,7}
"Münchner Weißwurst" mit Hausmacher-Senf, Stück € 2,40

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

^{4,7}
Bayrischer Wurstsalat von der Regensburger
mit roten Zwiebeln, Essiggurken und Bauernbrot € 8,20

Sudelfelder "Speckalm" - Premium-Speckplatte
mit Bierspeck, Slys-Whiskeyspeck, Bergspeck, Bauchspeck, Wammerl
und Hirschschinken, dazu Kräuteraufstrich, Meerrettich, Gurke und Schüttelbrot € 12,90

Alpenländisches Käsebrett
mit ausgewählten alpenländischen Käsesorten,
dazu Radieschen, Nüsse, Butter und Bauernbrot € 11,40

„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

Warme bayrische Schmankerl

2 Weihenstephaner Bierwürstl nach Hausrezept

gespickt mit Käse, serviert mit dreierlei Senf und Kartoffelsalat € 8,90

Hausgemachte Fleischpflanzerl

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

Würstl-Trilogie vom Rost mit dreierlei Senfsorten

Nürnberger Würstl, Bier- und Schnapswürstl auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree € 10,90

Salate und leichte Gerichte

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

Hausgeräuchertes Saiblinsfilet

lauwarm serviert, auf Rote Bete-Ragout, dazu Kräuterfrischkäsemousse mit Forellenkaviar, Meerrettichschaum und Salatgarnitur € 12,90

Suppen

Kräftige Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen und Gemüsewürfeln € 3,90

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

Rindfleisch-Suppentopf

mit Grießnockerl, Gemüsewürfel und Fleischeinlage

kleine Portion € 5,50

große Portion € 7,90

Vegetarisch

Käsespätzle mit Lauchzwiebeln

und dreierlei Allgäuer Käsesorten € 8,90

Berner Pfannenrösti

mit Blattspinat, Rahm-Steinpilzen und Sauce Bearnaise, überbacken mit Bergkäse, im Reindl serviert € 9,80

Rahmschwammerl mit Steinpilzen

frischen Kräutern und hausgemachten Semmelknödeln € 9,90

Knödel-Trilogie

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

Hirse-Bratlinge mit Spinat (vegan)

auf Tomatensugo an Salat-Bouquet 8,90 €

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 Rinderroulade

mit Apfelblaukraut und Kartoffelpüree € 13,90

Tafelspitz vom bayerischen Weiderind

mit Meerrettichcrème, Rahmspinat und kleinen Rösti € 14,90

Ochsenbäckchen

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

Zartes Hirschgulasch mit Preiselbeerbirne

Speck-Rosenkohl und gebratenen Serviettenknödeln € 14,90

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

Unsere Gusto-Stückerl

Bayrischer Ochsenteller

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

€ 20,50

Fisch

"Jean-Pierre's Fischeintopf"

*Leicht tomatierte Fischsuppe von einheimischen Fischen und Flusskrebsen
mit frischem Gemüse; dazu Knoblauchbaguette und Safrandipp*

kleine Portion € 10,80 / große Portion € 16,80

Gedünstetes Rotbarschfilet auf Blattspinat

dazu Steinpilz-Krebs-Sauce -mit Cognac verfeinert- und Salzkartoffeln € 13,30

Fisch-Trilogie mit Lachs, Zander und Riesengarnele,

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

Beilagen

Bauernbrot € 0,60

kleine Breze € 1,10

Kartoffelknödel / Semmelknödel mit Sauce € 3,00

Krautsalat / Sauerkraut € 3,00

Kartoffelsalat / Butterspätzle / Pommes Frites / Bratkartoffel € 3,00

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 Kirschorbet € 7,80

Baumkuchen-Terrine mit weißer Mokka-Mousse

und Grießknödel mit Nougatfüllung auf Vanillespiegel € 8,90

Gemischtes Eis € 6,60

Gemischtes Eis mit Sahne € 6,80

Saisonale Kuchen pro Stück € 3,90

Torten pro Stück € 4,80

1 Kugel Eis (Vanille, Schokolade, Erdbeere, Joghurt) € 2,20

Täglich von 15:00 Uhr bis 18:00 Uhr:

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelkompott € 8,50

Die Preise verstehen sich inkl. 19% MwSt. und Bedienungsgeld.

*1. Farbstoff, 2. Konservierungsstoffe, 3. Antioxidationsmittel, 4. Geschmacksverstärker, 5. Schwefeldioxyd,
6. Nitritpöckelsalz, 7. Phosphat, 8. Milcheiweiß, 9. Koffein, 10. Süßstoff*