

*Herzlich Willkommen
&
Griß Gott
im*



*Öffnungszeiten
10:00h - 24:00h*

*Warme Küche
11:00h - 21:30h*

Aperitif & Getränkeempfehlung

<i>Basilikum Sprizz</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Balis Basilikum Ingwer, Prosecco & frische Erdbeeren</i>	
<i>Lillet Wild Berry</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Lillet weiß, Schweppes Russian Wildberry, Limette & frische Waldbeeren</i>	
<i>Campani Tocco Rosso</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Campani, Prosecco, Holunderblütensirup & frische Minze</i>	
<i>Schwarzer Hugo</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Schwarzer Holundersirup, Prosecco, Limette & frische Minze</i>	
<i>Limoncello Sprizz</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Limoncello, Prosecco & Bitter Lemon mit frischer Minze</i>	

Wir wünschen Euch guten Appetit.

Aus'm Suppentopf

Münchener Brezensuppe 6,00 €
Tafelspitzbrühe mit Weißwurstradl,
Brezencroutons & frischem Schnittlauch

Magentrazerl

Tomaten Bruschetta ✓ 6,00 €
Frische Tomaten mit Basilikum
& Olivenöl auf geröstetem Ciabatta

Tatar vom Weideochsen 120 g 14,50 €
Frisch durchgelassen & pikant angemacht
mit gebratenem Wachtelspiegelei & Chili - Pfeffer Cuvée,
dazu geröstetes Bergbauernbrot 200 g 19,50 €

Knackiges aus'm Garten

Hirten Salat ✓ 14,50 €
Junge Blattsalate
mit in Rosmarinhonig gegrillter Ziegenkäse
an Birnen - Thymianchutney & Oliven

Steierischer Bauern Salat 15,50 €
mit gebackener Hähnchenbrust
an jungen Blattsalaten mit Sprossen, Radieserl, Kürbiskerndl
& Kürbiskernöl

Ofenfrische Flammkuchen

Flammkuchen Elsass 10,20 €
mit Speck, Zwiebeln, frischem Schnittlauch & Sauerrahm

Flammkuchen „Rustico“ 11,20 €
mit Speck, Bergkäse, jungem Lauch, Kirschtomaten & Röstwiebeln

Flammkuchen „Neptun“ 11,80 €
mit Räucherlachs, Paprika, Kirschtomaten & Dill an Sauerrahm

Flammkuchen „Senner Art“ ✓ 10,80 €
mit Ziegenkäse, frischen Feigen, Rosmarin & Honig verfeinert

Wirtshaus Klassiker

Wiener Schnitzel vom bayerischen Kalbrücken 23,50 €
*in Fassbutter ausgebacken mit reschen Bratkartoffeln,
dazu Preiselbeeren & bunter Gartensalat*

*Gerners Schnitzel vom Hohenloher Strohschwein** 17,50 €
*in der Meerrettich - Händlmaier Senf Panade
an hausgemachtem Kartoffel - Baby Leaf Salat
mit Kernöl*

Schwäbischer Zwiebelrostbraten 26,80 €
*vom rosa gebratenen Weidochsenrücken
mit hausgemachten Spätzle, Röstzwiebeln
& gegrilltem Speckbohnenbündchen*

Immer frisch & wenn a aus is, is a aus!

*Ofenfrischer Schweinebraten vom Hohenloher Strohschwein**
*in Dunkelbiersauce mit knuspriger Kruste & unseren
zweierlei handgedrehten Knödel, dazu Speck - Krautsalat*
15,00 €

Knuspriges Knödelgröstl 14,20 €
Resche Knödel mit Stückerl vom Strohschwein, Spiegelei,
Speck, frisch gezupftem Majoran & jungem Lauch
an Bratenjus, dazu bunter Gartensalat*

* Das Strohschwein

*wird wie der Name schon sagt auf Stroh gehalten.
Mit genügend Auslauf im Freien wachsen diese Tiere
besonders artgerecht auf, dies fördert den natürlichen
Instinkt der neugierigen Tiere. Das Ergebnis sind glückliche
Schweine aus der Region mit einer herausragenden
Fleischqualität.*

A Fleischlose G'schicht

Hausgemachte Käsespätzle ✓ 13,50 €
mit Bergkäse & Röstzwiebeln, dazu bunter Gartensalat

Selbstg'machte Tiroler Spinatnockerl ✓ 14,50 €
in Nussbutter mit Kirschtomaten & Parmesan
an Wildkräuter, dazu bunter Gartensalat

Vom Grill auf d Hand

Hamburger vom Black Angus Ochsen 13,50 €
mit Salat, Tomate & Zwiebeln, dazu gibt's knusprige Pommes
als Cheeseburger + 1,20 €
mit Speck + 1,50 €
mit Jalapenos + 1,00 €

Münchner Schnitzel Burger 16,50 €
Wiener Schnitzel vom Kalb im Brezen Bun
mit Meerrettich - Pfeffer - Mayonnaise, Tomate
& knackigem Romanasalat, dazu knusprige Kartoffel Chips

Clubhendl Sandwich 14,00 €
mit Hähnchenbrust vom Grill, knuspriger Bacon, Spiegelei, Tomate
& Zwiebeln, dazu gibt's knusprige Pommes

Was süßes zum Schluss

Karamellisierter Kaiserschmarrn 12,50 €
mit Rosinen & Mandeln, dazu Apfelmus

Hausgemachter lauwarmer Schokoladenkuchen 8,90 €
an Orangen Ragout mit einer Kugel Salted Karamell Eis

3 Stück Apfelkücherl 7,90 €
in Zimtzucker mit einer Kugel Vanilleeis

Affogato al Caffè 4,30 €
Eine Kugel Vanille Eis mit Espresso

Kugel Eis 1,70 €
Vanille, Schokolade, Walnuss, Salted Caramel, Cassis Sorbet