

*Herzlich Willkommen  
&  
Griß Gott  
im*



*Öffnungszeiten  
11:00h - 23:00h*

*Warme Küche  
11:00h - 22:00h*

### *Aperitif & Getränkeempfehlung*

<i><b>Glühwein Sprizz</b></i>	7,80 €
<i>Selbstg'machter Glühweinlikör, Prosecco, Orange &amp; Beeren</i>	
<i><b>Lillet Wild Berry</b></i>	7,80 €
<i>Lillet weiß, Schweppes Russian Wildberry, Limette &amp; frische Waldbeeren</i>	
<i><b>Campari Tocco Rosso</b></i>	7,80 €
<i>Campari, Prosecco, Holunderblütensirup &amp; frische Minze</i>	
<i><b>Schwarzer Hugo</b></i>	7,80 €
<i>Schwarzer Holundersirup, Prosecco, Limette &amp; frische Minze</i>	
<i><b>Limoncello Sprizz</b></i>	7,80 €
<i>Limoncello, Prosecco &amp; Bitter Lemon mit frischer Minze</i>	

*Wir wünschen Euch guten Appetit.*



Herbstliche Gaumenschmankerl  
Mo - Fr ab 17 Uhr  
Sa, So & Feiertags ab 11 Uhr



**Kürbiscremesuppe** Vorspeise 7,50 €  
 vom geschmorten Hokkaido Kürbis mit Kernöl Hauptgang 10,50 €

**Hausgemachte Gulaschsuppe** Vorspeise 8,50 €  
 mit ofenfrischem Bergbauernbrot Hauptgang 11,50 €

**Carpaccio vom Tiroler Hirschschnitten** 10,50 €  
 dünn aufgeschnitten an Preiselbeerkren & Baby Leaf  
 dazu geröstetes Bergbauernbrot

**Sendlinger Rostbratwürstl von der Metzgerei Schelkopf** 12,90 €  
 auf rahmigem Wirsing mit selbstg'machtem Kartoffelpüree  
 dazu Bratenjus & frischer Kren

**Förster Cordon Bleu** 21,50 €  
 vom Strohschwein, gefüllt mit Waldpilzen, Speck & Zwiebeln  
 an Kartoffel - Vogerlsalat, dazu Preiselbeeren

**Zart geschmorte Rindsroulade „klassisch“** 23,50 €  
 in der eigenen Sauce mit hausgemachtem Kartoffelpüree  
 & gebackenem Speckbohnenbündchen

**Zartes Hirschragout aus'm Garmischer Forst** 24,50 €  
 in kräftiger Wildsauce mit hausgemachten Spinatspätzle,  
 dazu Apfelblaukraut & Preiselbeeren

**Züricher Waldpilzgeschmetzeltes** 16,80 € ✓  
 mit Pfifferlingen, Champignons & Egerlingen in Petersilien -  
 Paprikarahm, dazu selbstg'machte Brezen - Serviettenknödel

**Pikante Kürbis Curry Pfanne** 16,50 € Vegan  
 mit Hokaidokürbis, Kartoffeln, Zuckerschoten, Kirschtomaten  
 in pikant fruchtiger Currysauce, dazu Basmatireis

Samstags, Sonntags & Feiertags  
gibt's bei uns immer!

Ofenfrischen Entenbraten vom Lugeder Hof  
 an der eignen Sauce mit Kartoffelknödel  
 & selbstg'machtem Apfelblaukraut

¼ - 21,90 €    ½ - 30,90 €

Lillis hausgemachter Apfelstrudel  
 mit Vanilleeis

6,80 €

## Aus'm Suppentopf

**Münchener Brezensuppe** 6,50 €  
Tafelspitzbrühe mit Weißwurstradl,  
Brezencroutons & frischem Schnittlauch

## Magentrazerl

**Tomaten Bruschetta** **Vegan** 6,50 €  
Frische Tomaten mit Basilikum  
& Olivenöl auf geröstetem Ciabatta

**Tatar vom Weideochsen** 120 g 15,00 €  
Frisch durchgelassen & pikant angemacht  
mit gebratenem Wachtelspiegelei & Chili - Pfeffer Cuvée,  
dazu geröstetes Bergbauernbrot 200 g 20,00 €

## Knackiges aus'm Garten

**Kleiner Gartensalat** 5,50 €  
**Großer Gartensalat** 10,00 €

**Hirten Salat** **V** 15,50 €  
Junge Blattsalate mit in Rosmarinhonig gegrillter Ziegenkäse  
an Birnen - Thymian Chutney & Oliven

**Steierischer Bauern Salat** 16,50 €  
mit gebackener Hähnchenbrust an jungen Blattsalaten  
mit Sprossen, Radieserl, Kürbiskerndl & Kürbiskernöl

## Ofenfrische Flammkuchen

**Flammkuchen Elsass** 11,50 €  
mit Speck, Zwiebeln, frischem Schnittlauch & Sauerrahm

**Flammkuchen „Neptun“** 13,00 €  
mit Räucherlachs, Paprika, Kirschtomaten & Dill an Sauerrahm

**Flammkuchen „Senner Art“** **V** 12,50 €  
mit Ziegenkäse, frischen Feigen, Rosmarin & Honig verfeinert

## Wirtshaus Klassiker

*Wiener Schnitzel vom bayerischen Kalbrücken* 25,50 €  
*in Fassbutter ausgebacken mit reschen Bratkartoffeln,  
dazu Preiselbeeren & bunter Gartensalat*

*Gerners Schnitzel vom Hohenloher Strohschwein\** 18,50 €  
*in der Meerrettich - Händlmaier Senf Panade  
an hausgemachtem Kartoffel - Baby Leaf Salat  
mit Kernöl*

*Schwäbischer Zwiebelrostbraten* 28,50 €  
*vom rosa gebratenen Weidochsenrücken  
mit hausgemachten Spinatspätzle, 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*  
16,50 €

*Knuspriges Knödelgröstl* 15,50 €  
*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

<i>Hausgemachte Spinat- Käsespätzle</i>	✓	15,00 €
<i>mit Bergkäse &amp; Röstzwiebeln, dazu bunter Gartensalat</i>		
<i>Südtiroler Knödel Tris</i>	✓	16,00 €
<i>mit selbstg'machten Spinat-, Kürbis- &amp; Rote Bete Knödel in Nussbutter mit geschmolzenen Kirschtomaten, dazu bunter Gartensalat</i>		

## Vom Grill auf'd Hand

<i>Hamburger vom Black Angus Ochsen</i>		15,00 €
<i>mit Salat, Tomate &amp; Zwiebeln, dazu gibt's knusprige Pommes</i>		
<i>als Cheeseburger</i>		+ 1,50 €
<i>mit Speck</i>		+ 2,00 €
<i>mit Jalapenos</i>		+ 1,00 €
<i>Clubhendl Sandwich</i>		16,00 €
<i>mit Hähnchenbrust vom Grill, knuspriger Bacon, Spiegelei, Tomate &amp; Zwiebeln, dazu gibt's knusprige Pommes</i>		

## Was Süßes zum Schluss

<i>Karamellisierter Kaiserschmarrn</i>		13,00 €
<i>mit Rosinen &amp; Mandeln, dazu Apfelmus</i>		
<i>Hausgemachter lauwarmer Schokoladenkuchen</i>		8,50 €
<i>an Waldbeer- Ragout mit einer Kugel Salted Karamell Eis</i>		
<i>3 Stück Apfelkücherl</i>		8,50 €
<i>in Zimtzucker mit einer Kugel Vanilleeis</i>		
<i>Affogato al Caffè</i>		4,50 €
<i>Eine Kugel Vanille Eis mit Espresso</i>		
<i>Kugel Eis</i>		1,80 €
<i>Vanille, Schokolade, Walnuss, Salted Caramel, Cassis Sorbet</i>		