

Herzlich Willkommen
&
Griß Gott
im



Öffnungszeiten
11:00h - 23:00h

Warme Küche
11:00h - 22:00h

Aperitif & Getränkeempfehlung

Hugo Sprizz Prosecco, Holunderblütensirup, Limette & frische Minze	8,10 €
Schwarzer Hugo Schwarzer Holundersirup, Prosecco, Limette & frische Minze	8,10 €
Lillet Wild Berry Lillet weiß, Schweppes Russian Wildberry, Limette & frische Waldbeeren	8,10 €
Campari Tocco Rosso Campari, Prosecco, Holunderblütensirup & frische Minze	8,10 €
Limoncello Sprizz Limoncello, Prosecco & Bitter Lemon mit frischer Minze	8,10 €
Nüchterner Hugo Alkoholfreier Prosecco, Holunderblütensirup, Limette & Minze	8,10 €

Wir wünschen Euch guten Appetit.

Aus'm Suppentopf

Münchner Brezensuppe 8,00 €
Tafelspitzbrühe mit Weißwurstradl,
Brezenroulons & frischem Schnittlauch

Tafelspitzbrühe ✓ 7,00 €
mit Pfannkuchen Streifen
& viel frischem Schnittlauch

Magentrazerl

Tomaten Bruschetta **Vegan** 8,50 €
Frische Tomaten mit Basilikum
& Olivenöl auf geröstetem Ciabatta

Tatar vom Weideochsen **Vorspeise** 17,00 €
Frisch durchgelassen & pikant angemacht
mit gebratenem Wachtelspiegelei & Chili - Pfeffer Cuvée,
dazu geröstetes Bergbauernbrot **Hauptgang** 23,00 €

Knackiges aus'm Garten

Bunter Gartensalat als Beilage 4,00 €

Kleiner Gartensalat 6,00 €

Großer Gartensalat 11,00 €

Caesar Style Salat ✓ 14,50 €
Junge Blattsalate von Baby Mangold, Baby Spinat & Rucola
mit Avocado, Parmesan, Sprossen, Radieserl,
Croutons & Tomaten - Vinaigrette

mit **knuspriger Backhendlbrust** + 6,00 €

mit **Hähnchenbrust im Sesammantel** + 6,00 €

mit **rosa gebratenen Rindersteakstreifen** + 8,00 €

Hirten Salat ✓ 18,00 €
In Rosmarinhonig gegrillter Ziegenkäse
an jungen Blattsalaten mit Feigen Confit,
Walnüssen & Croutons

Ofenfrische Flammkuchen

Flammkuchen Elsass 12,50 €
mit Speck, Zwiebeln, frischem Schnittlauch & Sauerrahm

Flammkuchen „Neptun“ 14,00 €
mit Räucherlachs, Kirschtomaten & Dill an Sauerrahm

Flammkuchen „Senner Art“ ✓ 13,50 €
mit Ziegenkäse, Feigen, Rosmarin & Honig verfeinert

Vom Würstl Grill

Original Nürnberger vom Schmid & Gassner 6 Stück 10,90 €
mit frischem Kren & scharfem Senf 10 Stück 15,90 €

Gassner's pikante Kasteufel 6 Stück 11,90 €
mit frischem Kren & scharfem Senf 10 Stück 16,90 €

wahlweise mit Sauerkraut oder selbstg'machtem Kartoffelsalat

Wirtshaus Klassiker

Wiener Schnitzel vom bayerischen Kalbrücken 28,50 €
in Fassbutter ausgebacken mit reschen Bratkartoffeln,
dazu Preiselbeeren

*Gerners Schnitzel vom Hohenloher Strohschwein** 20,50 €
in der Meerrettich - Panade mit frischem Kren
an hausgemachtem Kartoffel - Radieserlsalat

Steierer Bleu vom Freilandhähnchen 22,50 €
in der Kürbiskernpanade gefüllt mit Scamorza & Tomate
an hausgemachtem Kartoffel - Baby Leaf Salat mit Kernöl

Boeufflamot von der bayerischen Färsenschulter 24,50 €
zart geschmort in der eigenen Sauce mit selbstg'machten
Spätzle an Röstzwiebeln, dazu rahmiger Wirsing

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
18,50 €

Knuspriges Knödelgröstl 17,00 €
Resche Knödel mit Stückerl vom Strohschwein*, Spiegelei, Speck,
frisch gezupftem Majoran & jungem Lauch
an Bratenjus

* 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 Käsespätzle</i>	✓	16,50 €
<i>Hausgemachte Eierspätzle</i> mit Bergkäse, Schmelzzwiebeln & Röstzwiebeln		
<i>Südtiroler Spinatknödel</i>	✓	17,00 €
<i>in Nussbutter mit Frühlingszwiebeln</i> & geschmolzenen Kirschtomaten an Parmesan		
<i>Allgäuer Kasnockerl</i>	✓	17,00 €
<i>mit Bergkäse, Butterbrösel & knuspriger Petersilie</i> auf rahmigem Wirsing		

Vom Grill auf d Hand

<i>Hamburger vom Black Angus Ochsen</i>		16,50 €
<i>mit Salat, Tomate & Zwiebeln, dazu gibt's knusprige Pommes</i>		
<i>als Cheeseburger</i>		+ 2,00 €
<i>mit Speck</i>		+ 2,50 €
<i>mit Jalapenos</i>		+ 1,50 €
<i>mit buntem Gartensalat als Beilage</i>		+ 3,00 €

Was Süßes zum Schluss

<i>Karamellisierter Kaiserschmarrn</i>		14,50 €
<i>hausgemacht mit Rosinen & Mandeln, dazu Apfelmus</i>		
<i>Hausgemachter lauwarmer Schokoladenkuchen</i>		9,50 €
<i>an Waldbeer- Ragout mit einer Kugel Salted Karamell Eis</i>		
<i>3 Stück selbstg'machte Apfelkücherl</i>		9,50 €
<i>in Zimtzucker mit einer Kugel Vanilleeis</i>		
<i>Affogato al Caffè</i>		5,00 €
<i>Eine Kugel Vanille Eis mit Espresso</i>		
<i>Kugel Eis</i>		2,20 €
<i>Vanille, Schokolade, Walnuss, Salted Caramel, Cassis Sorbet</i>		