

Aus'm Suppentopf

Münchner Brezensuppe 8,50 €
Tafelspitzbrühe mit Weißwurstadl,
Brezencroutons & frischem Schnittlauch

Pfannkuchensuppe 7,50 €
Tafelspitzbrühe mit Pfannkuchen
& frischem Schnittlauch

Magentrazerl

Tomaten Bruschetta *Vegan* 9,00 €
Frische Tomaten mit Basilikum
& Olivenöl auf geröstetem Ciabatta

Tatar vom Weideochsen *Vorspeise* 17,50 €
Frisch durchgelassen & pikant angemacht
mit gebratenem Wachtelspiegelei & Chili - Pfeffer Cuvée,
dazu geröstetes Bergbauernbrot *Hauptgang* 23,50 €

Knackiges aus'm Garten

Bunter Gartensalat als Beilage 6,50 €
Kleiner Gartensalat 8,50 €
Großer Gartensalat 13,80 €

Steierischer Bauernsalat 21,80 €
Knusprige Backhendlbrust an jungen Blattsalaten
mit Radieserl, Sprossen & Kürbiskernen
an Tomaten - Vinaigrette & Kernöl

Hirten Salat *V* 19,80 €
In Rosmarinhonig gegrillter Ziegenkäse
an jungen Blattsalaten mit Kirschtomaten & Sprossen,
dazu hausgemachtes Feigen Chutney

Ofenfrische Flammkuchen

Flammkuchen Elsass 12,80 €
mit Speck, Zwiebeln, frischem Schnittlauch & Sauerrahm

Flammkuchen „Neptun“ 14,80 €
mit Räucherlachs, Kirschtomaten & Dill an Sauerrahm

Flammkuchen „Senner Art“ *V* 13,80 €
mit Ziegenkäse, Feigen, Rosmarin & Honig verfeinert

Vom Würstl Grill

Currywurst 16,90 €
2 Stück Sendlinger Rostbratwürstl vom Grill
an hausgemachter Currysauce mit knusprigen Pommes

Original Nürnberger vom Schmid & Gassner **
mit frischem Kren & scharfem Senf

6 Stück	11,90 €
10 Stück	16,90 €

Pikante Schnapswürstl **
mit frischem Kren & scharfem Senf

6 Stück	12,90 €
10 Stück	17,90 €

**** wahlweise mit Sauerkraut oder selbstg'machtem Kartoffelsalat**

Wirtshaus Klassiker

Wiener Schnitzel vom bayerischen Kalbsrücken 30,50 €
in Fassbutter ausgebacken mit reschen Bratkartoffeln,
dazu Preiselbeeren

Gerners Schnitzel vom Hohenloher Strohschwein* 22,50 €
in der Meerrettich - Panade mit frischem Kren
an hausgemachtem Kartoffel - Baby Leaf Salat mit Kernöl

Cordon Bleu vom Strohschwein* „klassisch“ 23,50 €
mit Metzgerschinken & viel Käse gefüllt
an knusprigen Pommes, dazu Preiselbeeren

Jäger Schnitzel vom Hohenloher Strohschweinrücken* 24,50 €
in Schwammerlrahmsauce mit frischen Kräutern,
Röstzwiebeln & hausgemachten Spätzle, dazu Preiselbeeren

Boeuf Flamot (Bayerischer Rinderschmorbraten) 26,50 €
aus der zart geschmorten Färsenrindsschulter in der eigenen Sauce
mit Brezen - Serviettenknödel & glacierten Vanillekarotten

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
19,50 €

Knuspriges Knödelgröstl 18,50 €
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



Hausgemachte Käsespätzle Hausgemachte Eierspätzle mit Bergkäse, jungem Lauch & Röstzwiebeln	✓	17,50 €
Südtiroler Spinatknödel in Nussbutter mit Frühlingszwiebeln & geschmolzenen Kirschtomaten an Parmesan	✓	18,50 €
Bayerisches Schwammerl Ragout mit Champignons & Egerlingen in Kräuterrahm, dazu hausgemachter Brezen - Servietten Knödel	✓	19,50 €

Vom Grill auf d Hand

Hamburger vom Black Angus Ochsen mit Salat, Tomate & Zwiebeln, dazu gibt's knusprige Pommes als Cheeseburger mit Speck mit Jalapenos mit buntem Gartensalat als Beilage		18,00 € + 1,50 € + 2,00 € + 1,50 € + 3,00 €
Clubhendl Sandwich mit Hähnchenbrust vom Grill, knuspriger Bacon, Spiegelei, Tomate & Zwiebeln, dazu gibt's knusprige Pommes		19,50 €

Was Süßes zum Schluss

Karamellisierter Kaiserschmarrn hausgemacht mit Rosinen & Mandeln, dazu Apfelmus		15,50 €
Hausgemachter lauwarmer Schokoladenkuchen an Waldbeer- Ragout mit einer Kugel Salted Karamell Eis		9,50 €
3 Stück selbstg'machte Apfelkücherl in Zimtucker mit einer Kugel Vanilleeis		9,50 €
Affogato al Caffè Eine Kugel Vanille Eis mit Espresso		5,00 €
Kugel Eis Vanille, Schokolade, Walnuss, Salted Caramel, Cassis Sorbet		2,20 €

Liebe Gäste, wir berechnen für **Beilagen - Änderungen** 1,80 €.
Wir bitten um Ihr Verständnis.