



Magentrazerl



Aus'm Suppentopf



Münchner Brezensuppe

Tafelspitzbrühe mit Weißwurstadl, Brezencroûtons & frischem Schnittlauch 8,50 €

Pfannkuchensuppe

Tafelspitzbrühe mit Pfannkuchen & frischem Schnittlauch 8,00 €



Knackiges aus'm Garten



Bunter Gartensalat als Beilage 6,50 €

Kleiner Gartensalat 8,50 €

Großer Gartensalat 13,80 €

Hirtensalat  19,80 €

In Rosmarinhonig gegrillter Ziegenkäse an jungen Blattsalaten mit Kirschtomaten & Sprossen, dazu hausgemachtes Feigen Chutney

Steirischer Bauernsalat 21,80 €

Knuspriges Backhendl an jungen Blattsalaten mit Radieserl, Sprossen, Kürbiskernen, an Tomaten – Vinaigrette & Kernöl

Vorspeisen



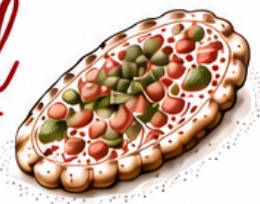
Tomaten Bruschetta  Vegan

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

Tatar vom Weideochsen  Vorspeise Hauptgang

Frisch durchgelassen & pikant angemacht mit gebratenem Wachtelspiegelei & Chili – Pfeffer Cuvée, dazu geröstetes Bergbauernbrot 17,50 € 23,50 €

Knusprige Rahmfleckerl



Knusprig gebackener Sauerteigfladen mit Sauerrahm in verschiedenen Variationen

Elsässer Art mit Speck, Zwiebeln, frischem Schnittlauch & Sauerrahm 13,50 €

Allgäuer Art  mit Lauch, Kirschtomaten, Röstzwiebeln & Bergkäse 12,50 €

Senner Art  mit Ziegenkäse, Feigen, frischem Rosmarin & Honig 14,50 €

Neptun Art  mit Räucherlachs, Honigsenf, getrockneten Tomaten & Rucola 15,50 €





Wirtshaus Klassiker



Wiener Schnitzel vom bayerischen Kalbsrücken

in Fassbutter ausgebacken mit reschen Bratkartoffeln,
dazu Preiselbeeren

30,80 €

Gerners Schnitzel vom Hohenloher Strohschwein*

in der Meerrettich – Panade mit frischem Kren
an hausgemachtem Kartoffel – Baby Leaf Salat mit Kernöl

22,50 €

Cordon Bleu vom Strohschwein* „klassisch“

mit Metzgerschinken & viel Käse gefüllt
an knusprigen Pommes, dazu Preiselbeeren

23,50 €

Jäger Schnitzel vom Hohenloher Strohschweinrücken*

in Schwammerlrahmsauce mit frischen Kräutern,
Röstzwiebeln & hausgemachten Spätzle, dazu Preiselbeeren

24,50 €

Boeuf Flamot (Bayerischer Rinderschmorbraten)

aus der zart geschmorten Färsenrindsschulter in der eigenen Sauce
mit Brezen – Serviettenknödel & glacierten Vanillekarotten

26,80 €

Immer frisch & wenn's aus is, is aus!

Ofenfrischer Schweinebraten

vom Hohenloher Strohschwein*

19,80 €

in Dunkelbiersauce mit knuspriger Kruste & unseren zweierlei
handgedrehten Knödel, dazu Speck – Krautsalat

Backhendl

vom ausgelösten Freilandhuhn in der Knusperpanade
mit hausgemachtem Kartoffel – Vogersalat an Kernöl, dazu Preiselbeeren

23,50 €

Bayerischer Ochsen Burger

200g vom bayerischen Ochsen mit Käse, unserer hausgemachten Sauce,
knackigem Salat & frischer Tomate, dazu gibt's knusprige Pommes

22,50 €

Knuspriges Knödelgröstl

Resche Knödel mit Stückerl vom Strohschwein*, Spiegelei, Speck,
frisch gezupftem Majoran & jungem Lauch an Bratenjus

18,80 €

* 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.





Vom Würstl Grill

Currywurst

2 Stück Sendlinger Rostbratwürstl vom Grill
an hausgemachter Currysauce mit knusprigen Pommes



16,90 €

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

A Fleischlose G'schicht

Hausgemachte Käsespätzle

Hausgemachte Eierspätzle
mit Bergkäse, jungem Lauch & Röstzwiebeln



17,80 €

Südtiroler Spinatknödel

in Nussbutter mit Frühlingszwiebeln
& geschmolzenen Kirschtomaten an Parmesan

18,80 €

Bayerisches Schwammerl Ragout

mit Champignons & Egerlingen in Kräuterrahm,
dazu hausgemachter Brezen - Servietten Knödel

19,50 €

Zwei hausgemachte Kartoffel Rösti **Vegan**

mit mediterranem Ratatouille - Gemüse, Kräuterdip,
knuspriger Petersilie & buntem Gartensalat

17,50 €

+ Norwegischer Räucherlachs

6,00 €

+ Parmaschinken

5,00 €

Was Süßes zum Schluss

Karamellisierter Kaiserschmarrn

hausgemacht mit Rosinen & Mandeln, dazu Apfelmus



15,80 €

Hausgemachter lauwarmer Schokoladenkuchen

an Waldbeer- Ragout mit einer Kugel Salted Karamell Eis

9,50 €

3 Stück selbstg'machte Apfelkücherl

in Zimtzucker mit einer Kugel Vanilleeis

9,80 €

Affogato al Caffè

Eine Kugel Vanille Eis mit Espresso

5,00 €

Kugel Eis

Vanille, Schokolade, Walnuss, Salted Caramel, Cassis Sorbet

2,50 €

Liebe Gäste, wir berechnen für Beilagen - Änderungen 2,00 €.