

## Vorspeisen

<p><b>Verschiedene Frischkäse</b> aus Tomaten, Kräutern und Steinpilzen Fläschchen geröstetes Haselnussöl (dies ist mit Salz &amp; Pfeffer ein Gedicht) mit einem Brotkorb</p>	6,90
<p><b>Junger Feldsalat</b> mit warmen Specks - und Brotkrusteln dazu gemischten Kerndl und mit geröstetem Kürbiskernöl mariniert</p>	8,90
<p><b>Carpaccio von der Weißwurst</b> <sup>2</sup> mit Parmesan auf Raukensalat und mit unserem süßem Senf-Bierdressing mariniert</p>	9,90
<p><b>Roastbeef vom Hirschkalb</b> schwarzem Holunderbeeren Chutney auf Feldsalat mit geröstetem Haselnussöl, dazu Baguette</p>	13,90
<p><b>Gusto-Jausn</b> Mit Heidelbeerbalsam mariniertes Rindercarpaccio mit Parmesanschnee Roastbeef vom Hirschkalb, Holunderbeeren Chutney Dünn aufgeschnittenes Geräuchertes mit frischem Meerrettich Matjesfilet, Entenbratwurst mit Bauernsenf Angebazta, Baguette, Süßrahmbutter</p>	25,90
<p><b>Speck - Brettl</b> Hauchdünn aufgeschnittener Schinkenspecks mit selbstgemachtem Griebenschmalz, frischem Kren und Brotkorb</p>	13,90
<p>Hausgemachter <b>Angebazda</b> <sup>4</sup> Deftig gewürzter Camembert mit Frischkäse, Butter und Bauernbrot</p>	9,90
<p>Kälberne <b>Weißwurst</b> <sup>2</sup> (ab 2 Stück) vom Chef selber gemacht aus der eigenen Metzgerei</p>	3,00



## Suppen

<b>Kräuterpfannkuchenstreifen</b> in der Tafelspitzbrühe mit Schnittlauch	5,00
Kräftige Tafelspitzsuppe mit zwei <b>Leberknödel</b> und Schnittlauch	5,50
<b>Münchener Breznsuppe</b> , kräftige Brühe mit gebratenen Weißwurstradln und gerösteten Brezncroutons	5,00
<b>Großer Suppentopf</b> mit Leberknödel, gebratenen Weißwurstradln, Rindfleisch Nudeln, Backerbsen und Wurzelgemüse	9,50

## Vegetarisch / Vegan

<b>Bergkäse Nocken</b> auf einem Schwammerlragout mit Lauchzwiebeln und Kräutern (Kräuterseitlinge und Steinchampignons)	13,90
<b>Spinatkässpätzchen</b> mit würzigem Käse Zum Selberabschmecken wird dazu gebracht: Pikante Apfelstücke, Röstzwiebeln, Lauchzwiebeln und getrocknete Tomaten	13,90
<b>Ziegenkäse Salat</b> In Kürbiskernbrösel panierter Ziegenkäse mit getrockneten Cranberries auf einem Wildkräuter Salat mit einem Heidelbeerbalsam Dressing, Baguette	15,90
<b>Geröstl von der Maultasche</b> , Zwiebeln und Kirschtomate auf Ratatouille <b>(vegan)</b>	14,90
<b>Bunter Marktsalat</b> mit gerösteten Sonnenblumen- und Kürbiskerndl Breznkrusteln mit unserem Hausdressing und Baguette	10,90



## Wilde Zeiten

**Gegrillte Hirschmedaillons** aus der Keule  
mit zweierlei Sossen (Schwammerl und Wildrahm)  
serviert mit Hollerbeeren, Ratatouille und Spätzle 23,90

**Zarter Hirschschlegelbraten**  
Niedertemperatur geschmort  
mit Wildrahmsosse, Preiselbeeren und Semmelknödel 21,90

**In Kürbiskernbrösel gebackener Hirschstrudel**  
mit Preiselbeeren auf rahmigem Wirsing 15,90

**Gebratene Stücke vom Zander und der Forelle**  
mit eingelegtem Ingwer, Gemüsestreifen,  
Safran-Krebsbuttersoße, Baguette 16,90

## Grünkohl (mit geräuchertem Bauchspeck <sub>5</sub>)

**Gebratenes Filet vom Zander**  
mit Grünkohl und Salzkartoffeln 19,90

**Würzige Entenbratwürste** auf Grünkohl, dazu  
Rösti und grober Bauernsenf von der Münchner Kindl Manufaktur 13,90

**Gebratene Scheiben von der hausgemachten Blutwurst**  
Grünkohl und Röstkartoffeln 14,90

**Mettenden**, (grobe Mettwurst) mild geräuchert  
mit Grünkohl und Petersilienkartoffeln <sub>1,2,5</sub> 14,90



## Kälbernes & Rind

### Butterzartes Kalbsschnitzel aus dem Kalbsrücken

in Brezn-Kürbiskernbrösel gebacken,  
mit eingelegten Hollerbeeren und buntem Kartoffelsalat 19,90

### Gesottener Tafelspitz vom Jungbullen

auf Speckrahm-Wirsing, serviert mit frischem Meerrettich und Bratkartoffeln 19,90

### Feine hausgemachte kälberne Fleischpflanzerl

mit bunter Pfeffersoße und Steinchampignons in Rahm, dazu Spätzle 13,90

**Ochsenfetzensalat**, gebratene Ochsenfetzen aus der Ochsenhuf  
und Austernpilze, leicht scharf abgeschmeckt  
auf Salaten mit einem aromatischen Senf-Bierdressing, Baguette 14,90

### Rosa gebratener Zwiebelrostbraten aus der Ochsenhuf

mit zweierlei Zwiebeln (geschmelzte und Röstzwiebeln), dazu Bratkartoffeln 19,90

## Schweinernes

**Klosterschnitzel** auf Spätzle und mit gekochtem Hinterschinken <sup>3,5</sup>  
Tomaten und Emmentaler überbacken 15,90



**Ofenfrischer Schweinsbraten** mit Kruste vom Jungschwein  
serviert mit geriebenem Kartoffelknödel und Speckkrautsalat 13,90

### Butterzartes Schnitzel "Wiener Art"

aus dem Schweinerücken mit Preiselbeeren und Kartoffel-Gurkensalat 13,90

**Fürstenfelder Salat**, gebratene Streifen vom Schweinsbraten,  
Steinchampignons, Kräutern und Zwiebeln, dazu ein Reiberdatschi  
auf großem Salat mit unserem Hausdressing, Baguette 14,90

### Schwabenstreich

Gegrillte Medaillons aus dem Schweinefilet auf Kässpätzle mit Schwammerlsoße 17,90



## Süße, knusprige Windbeutel

aus original selbstgemachtem Brandteig

### Windbeutel "Bayerisch Creme"

Zwetschgenröster, Quark und Schlagsahne

8,40

### Windbeutel "Himbeer"

eingelegte Himbeeren, Karamellstücke und Schlagrahm

8,40

### Windbeutel "Linzer"

Preiselbeeren, geröstete Mandeln und Schlagsahne

8,40

### Windbeutel "Schwarzwälder Kirsch"

Sauerkirschen, geraspelte Schokolade und Schlagsahne

8,40

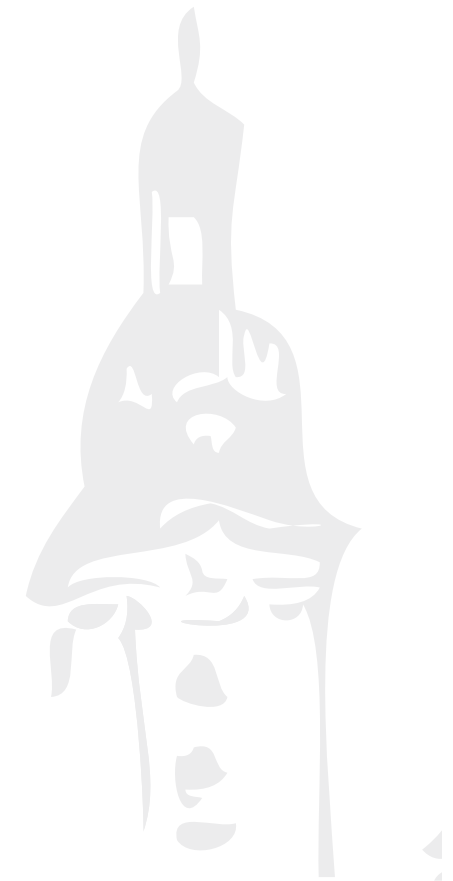
### Windbeutel "Sahne"

ganz einfach nur mit Schlagsahne und Puderzucker

8,20

**Windbeutel "Eis"** mit zwei Kugeln Eis Ihrer Wahl  
die Eissorten sind auf der rechten Seite aufgeführt

8,20



## Aus unserer Zuckerbäckerei

### Klein, aber fein

für die, die eigentlich schon satt sind 6,50

### Gebröselte Marillenkügelchen

mit Vanillesosse und einer  
Kugel Eis "Gebrannte Mandel" 7,50

### Eine steirische Versuchung

Vanille- und Schokoeis mit geröstetem  
Kürbiskern Öl und Kürbiskrokant  
auf Zwetschgenröster 7,00

### Kugel "Erdnuss-Salzkaramell"

in einem heißen Espresso 4,00

### Mousse au chocolat

mit eingelegten Sauerkirschen 6,50

### Hausgemachte Apfelkücherl

im Bierteig gebacken, Zimtzucker  
Vanillesoße und Vanilleeis 7,50

### Hausgemachtes Parfait

von Nougat und Orange  
dazu ein gefüllter Palatschinken  
Eierlikör und Sahnetupfer 7,50

### Omas warmer Apfelstrudel

Vanillerahmeis, Sahne 6,00

Unser Eis, handgemacht von

pro Kugel 1,80



\* Erdnuss-Salzkaramell

\* Gebrannte Mandel

\* Cremeeis mit Honig, Dattel, Feige & Joghurt

\* Edelbitter Schokolade Sorbet (vegan)

\* Vanille Eis mit echter Bourbon Vanille

