

## Suppen & Vorspeisen

<b>Maronicremesuppe</b> mit frischem Brioche	4,80€
<b>Rinderkraftbrühe</b> mit Brätstrudel	3,80€
<b>Rinderkraftbrühe</b> mit Pfannenkuchenstreifen	3,80€
<b>Rinderkraftbrühe</b> mit Kaspressknödel	4,20€
<b>Bayerische Tapas</b> – Griebenschmalz, Obazda, Schwarzwälder Schinken, gepickelte Radieserl, Bergkäse & ofenfrisches Vinschgerl	6,80€

## Salate

<b>Großer Salatteller</b> mit Joghurtdressing, Balsamico- Glacé, gerösteten Kernen & Baguette, dazu...	7,20€
❖ gebratener Pfandlkas	12,20€
❖ gegrillte Putenstreifen	13,20€
❖ zwei gebratene Kaspressknödel	12,20€
❖ drei Stück Falafel	12,20€
<b>Kleiner gemischter Salatteller</b>	3,90€

## Dessert

<b>Dunkles Schokoladenmousse</b> mit Baiser, Olivenöl & Schokoladenchip	6,80€
<b>Bayerisch Creme</b> mit Himbeermark, Honigwabe und Sahne	5,80€
<b>Apfelkücherl</b> mit Vanilleeis und Sahne	7,20€

*Bitte beachtet, dass bei uns keine Kartenzahlung möglich ist.*

# Hauptspeisen

<b>Schwabenteller</b> - Schweinelendchen vom Grill mit Rahmschwammerl, Käsespätzle & Salat	13,70€ Senior 11,70€
<b>Schweineschnitzel Wiener Art</b> mit Preiselbeeren, Pommes frites & Salat	12,70€ Senior 10,70€
<b>„Züricher Kalbgeschnetzeltes“</b> mit Kartoffelrösti, Kräutersaitlingen & Knoblauchtomate	14,70€ Senior 12,70€
<b>„Cordon Bleu“</b> von der Truthahnbrust mit Preiselbeeren, Petersilienkartoffeln & Salat	14,20€ Senior 12,20€
<b>Zwiebelrostbraten Wiener Art</b> mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln & Speckbohnenbouquet	19,70€ Senior 17,20€
<b>„Pastrami-Sandwich“</b> mit frischem Brioche, Knoblauchmayonnaise, Gouda & Essiggurke, dazu Pommes frites & Kürbis-Sellerie-Salat	13,70€ --
<b>Wildgulasch</b> mit sautierten Pilzen, Serviettenknödel & Rosenkohl	15,70€ Senior 13,70€
<b>Chiemseeduett vom Fischer Lackerschmid</b> mit gegrilltem Hecht & gebackener Brachse, dazu lauwarmer Kartoffel-Fenchel-Salat & Kapernmayo	16,70€ --
<b>Gegrilltes Renkenfilet vom Fischer Lackerschmid</b> mit Süßkartoffelpüree, Oliventapenade, Knoblauchtomate & Salat	15,70€ --
<b>Kaspressknödel</b> mit Roter Beete, Kräuter-Schmand, frittiertem Peterle & Salat	13,70€ Senior 11,70€
<b>Käsespätzle</b> mit frischen Röstzwiebeln & Salat	11,20€ Senior 9,70€

# Brotzeitkarte

Wir servieren unsere Brotzeiten den ganzen Tag.

<b>Rinderkraftbrühe</b> mit Kaspressknödel	4,20€
<b>Bayerischer Wurstsalat</b> mit Brot	6,20€
<b>Schweizer Wurstsalat</b> mit Emmentaler und Brot	7,20€
<b>Ofenfrisches Vinschgerl</b> mit Obazda und Zwiebel	6,80€
<b>Ofenfrisches Vinschgerl</b> mit Schwarzwälder Schinken und Bergkäse	8,80€
<b>Dreder Brotzeitbrettl</b> mit ofenfrischem Vinschgerl & frischem Graubrot	9,80€
<b>Schweineschnitzel Wiener Art</b> mit Kartoffelsalat	10,70€
<b>Gebratener Leberkas</b> mit Jus, Spiegelei und Kartoffelsalat	9,20€
<b>Currywurst</b> mit Pommes Frites	7,80€
<b>Kasrad´l</b> (gebackener Camembert) mit Toast, Butter und Preiselbeeren	6,80€
<b>Kleines Rinderlendensteak vom Grill</b> mit Kräuterbutter, Salatgarnitur & Baguette	13,70€
<b>Großer Salatteller</b> mit Joghurtdressing, Balsamico-Glacé, gerösteten Kernen, Baguette und	7,20€
❖ gebratener Pfandlkas	12,20€
❖ gebratene Putenstreifen	13,20€
❖ zwei gebratenen Kaspressknödel	12,20€
<b>Kleiner gemischter Salatteller</b>	3,90€

# Biere vom Flötzinger Bräu

<i>Helles vom Fass</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,30 €</i>
<i>Helles vom Fass klein</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Alkoholfreies Helles</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,30 €</i>
<i>Radler</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,30 €</i>
<i>Pils</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Weißbiere vom Flötzinger Bräu</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Hefeweißbier, Leichte Weiße, alkoholfreies Weißbier, 1543er Kellertrüb</i>		
<i>Bierbichler Weißbier</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Ruß'n Halbe</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Export Dunkel</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,50 €</i>
<b>Weinschorle</b> ~ <i>Weiß oder Rot</i>	<i>0,5 l</i>	<i>5,20 €</i>

# Alkoholfreie Getränke

<i>Tafelwasser</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Flasche Mineralwasser klein</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Flasche Mineralwasser groß</i>	<i>0,75 l</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Leitungswasser</i>	<i>0,5 l</i>	<i>1,00 €</i>
<i>Limonade</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Zitrone, Orange</i>		
<i>Coca-Cola</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Spezi</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Saft Schorlen</i>		
❖ <i>Apfel, Orange, Johannisbeere, Holunder, Rhabarber, Maracuja</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Säfte</i>		
❖ <i>Apfel, Orange, Johannisbeere, Rhabarber, Maracuja</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Tonic Water</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2,60 €</i>

## Kaffee & Tee

<i>Tasse Kaffee / koffeinfreier Kaffee</i>	1,90 €
<i>Haferl Kaffee / koffeinfreier Kaffee</i>	3,00 €
<i>Haferl heiÙe Schokolade</i>	3,00 €
<i>Latte Macchiato</i>	3,00 €
<i>Cappuccino</i>	3,00 €
<i>Espresso</i>	1,90 €
<i>Espresso doppio</i>	2,90 €
<i>Haferl Tee</i>	2,70 €
<i>Tee mit Rum</i>	3,90 €

## Spirituosen

<i>Obstler 2 cl</i>	2,50 €
<i>Grappa 2 cl</i>	3,20 €
<i>Ramazotti 4 cl</i>	4,20 €
<i>Gebirgsenzian 2 cl</i>	3,20 €
<i>Williams Birne 2 cl</i>	2,80 €
<i>Fernet Branca 2 cl</i>	3,20 €
<i>Jägermeister 2 cl</i>	2,80 €
<i>Marillengeist 2 cl</i>	2,80 €

## Edle Brände aus der Region

*Von Christian Stocker aus Tattenhausen*

<i>Haselnussgeist 2 cl</i>	4,20 €
<i>Himbeergeist 2 cl</i>	4,20 €
<i>Stocker's alter Obstbrand aus dem Holzfass 2 cl</i>	3,80 €
<i>Zwetschgenwasser 2 cl</i>	4,20 €

# Aperitif & Weinkarte

<i>Sanbitter(alkoholfrei) mit Tonic Water oder Orangensaft</i>		4,80 €
<i>Martini bianco oder rosso</i>		4,20 €
<i>Sandemann Sherry medium dry</i>		4,20 €
<i>Aperol Sprizz oder Hugo</i>		5,80 €

## Weißweine

<b>Hausschoppen</b> - Grüner Veltliner	0,25 l	4,20 €
<i>Weingut Zöhler, Krems / spritzig &amp; trocken</i>		
<b>Pinot Grigio</b> D.O.C.	0,25 l	5,20 €
<i>Venetien / trocken</i>		
<b>Volkacher Ratscherr</b> Silvaner Q.b.A.	0,25 l	5,20 €
<i>Weingut Braun, Franken / trocken &amp; kräftig</i>		
<b>Oppenheimer Krötenbrunnen</b> Müller-Thurgau	0,25 l	5,20 €
<i>Q.b.A. Kellerei Drahten, Rheinhessen / saftig &amp; mild</i>		
<b>Lugana</b> - Ca'Vegar D.O.C.	0,25l	6,80 €
<i>Cantina Castelnuovo del Garda / würzig &amp; trocken</i>		

## Rotweine & Rosé

<b>Hausschoppen</b> - Bardolino D.O.C.	0,25 l	4,20 €
<i>Cantina di Castelnuovo del Garda / halbtrocken</i>		
<b>Kalterer See Auslese</b> - Classico D.O.C.	0,25 l	5,20 €
<i>Kellerei Kaltern, Südtirol / trocken</i>		
<b>Zweigelt</b>	0,25 l	5,20 €
<i>Weingut Zöhler, Krems / trocken &amp; feinwürzig</i>		
<b>FranzAnton Rosé</b>	0,25 l	5,20 €
<i>Weingut Zöhler, Krems/ trocken &amp; beerige Süße</i>		

## ... in der 0,75l Flasche

❖ <b>MM – Sekt</b> (Hausmarke) / trocken		18,00 €
❖ <b>Prosecco Toro</b> Spumante, dry Venetien		24,00 €
❖ <b>Franz Anton</b> - Kremser gemischter Satz D.A.C	(weiß)	23,00 €
<i>trocken &amp; frisch</i>		
❖ <b>Lugana</b> Ca'Vegar D.O.C.	(weiß)	21,00 €
<i>Cantina Castelnuovo del Garda</i>		
❖ <b>Col di Sasso</b> I.G.T.	(rot)	21,00 €
<i>Viticoltore Banfi, Montalcino</i>		

## Eiskarte

<b>Eisschokolade</b> mit Sahne	4,80€
<b>Eiskaffee</b> mit Sahne	4,80€
<b>Affogato al caffè</b> (Kugel Vanilleeis mit Espresso)	2,90€
<b>Espresso on Ice</b> mit Baileys und Sahne	3,90€
<b>Gemischtes Eis</b> (drei Kugeln nach Wahl) mit Sahne	3,60€
<b>Nuss-Becher</b> - Walnusseis, Eierlikör, Nüssen & Sahne	6,80€
<b>Große Kugel Vanilleeis</b> - Kernöl & kandierten Nüssen	4,80€
<b>Vanilleeis mit heißen Himbeeren</b> und Sahne	6,80€
<b>Bananensplitt</b> mit Schokoladen – und Vanilleeis, Schokosoße, Sahne und Mandeln	6,80€
<b>Apfelkücherl</b> mit Vanilleeis und Sahne	7,20€
<b>Eisbiene Maja</b> mit Vanilleeis, Erdbeereis, Schokosoße, Sahne, Waffeln und Smarties	3,80€
<b>1 Kugel Eis</b> nach Wahl mit Sahne	1,20€

## Für unsere kleinen Gäste

<b>Pfannenkuchensuppe</b>	3,80€
<b>Manni und Sid</b> 2 Stück gebratene Würstel mit Pommes und Ketchup	5,90€
<b>Jim Knopf Schnitzel</b> (natur) vom Grill mit Spätzle und Rahmsoße	6,90€
<b>Dagobert Duck's Goldschnitzel</b> (paniert) mit Pommes und Ketchup	6,90€
<b>Portion Pommes</b> mit Ketchup	3,90€
<b>Spätzle</b> mit Rahmsoße	3,90€
<b>Frau Holle Pfannenkuchen</b> mit Marmelade & Sahne	4,90€
<b>Räuberteller</b>	0,00€