

# Menüvorschläge 2023

## ❖ Suppen & Vorspeisen

<b>Rinderkraftbrühe</b> mit Pfannenkuchenstreifen oder Leberspätzle oder Maultaschen oder Grießnockerl	3,80€
<b>Festtagssuppe</b> mit dreierlei Einlage	4,20€
<b> Cremesuppen</b> (saisonal)	5,80€
<b>Roastbeef</b> mit Parmesan, Knoblauchtomaten, Olivenöl, Rucola & Baguette	12,20€
<b>Vitello Tonnato</b> mit frittierten Kapern & Baguette	12,20€
<b>Bayerische Tapas</b> mit verschiedenen Aufstrichen	8,70€

## ❖ Salate

<b>Großer Salatteller mit Pfandlkas</b> , Kernöl, Joghurtdressing, Balsamico-Glacé, gerösteten Kernen & Baguette	13,20€
<b>Großer Salatteller mit Kaspressknödel</b> , Joghurtdressing, Balsamico-Glacé, gerösteten Kernen & Baguette	13,20€
<b>Großer Salatteller mit Rinderfetzen</b> , Joghurtdressing, Balsamico-Glacé & Baguette	15,20€

## ❖ Hauptspeisen

<b>Schwabenteller</b> - Schweinelendchen vom Grill mit Rahmschwammerl, Käsespätzle & Salat	14,70€
<b>Zwiebelrostbraten Wiener Art</b> mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Speckbohnenbouquet	20,70€
<b>Schweineschnitzel Wiener Art</b> mit Preiselbeeren, Pommes frites & Salat	13,70€

<b>„Cordon Bleu“</b> von der Truthahnbrust mit Preiselbeeren, Petersilienkartoffeln & Salat	15,20€
<b>Schweinefilet im Speckmantel</b> mit Pfeffersoße & Kartoffelgratin	18,70€
<b>Schweinebraten</b> mit Biersoße, Semmelknödel & Krautsalat	11,70€
<b>Roastbeef</b> mit Kräuterjus, Kartoffelgratin & Bohnenbouquet	21,70€
<b>Kalbstafelspitz</b> mit Meerrettichsoße, Wurzelgemüse & Butterkartoffeln	16,70€
<b>Wildgulasch</b> mit Serviettenknödel & sautierten Pilzen	16,70€
<b>Gegrilltes Renkenfilet vom Chiemseefischer</b> mit Rahmwirsing & Kräuterdrillingen	16,70€
<b>Gegrilltes Forellenfilet aus dem Mangfalltal</b> mit Zitronenbutter & Petersilienkartoffeln	16,70€
<b>Kaspressknödel</b> mit Roter Beete, Kräuter-Schmand & mariniertem Rucola	13,70€
<b>Selbstgemachte Kartoffelgnocchi</b> (saisonal)	13,70€
<b>Käsespätzle</b> mit Röstzwiebeln & Salat	11,20€

## ❖ Dessert

<b>Bayerisch Creme</b> mit Himbeermark	6,80€
<b>Dunkles Schokoladenmousse</b> mit Baiser, Olivenöl & Schokoladenchip	7,20€
<b>Tiramisu</b>	5,20€
<b>Schokoladenbrownie</b> mit weißem Schokoladenmousse & karamellisierten Nüssen	7,20€

## ❖ Aperitif & Weinkarte

<i>Sanbitter(alkoholfrei) mit Tonic Water oder Orangensaft</i>		5,00 €
<i>Martini bianco oder rosso</i>		4,50 €
<i>Sandemann Sherry medium dry</i>		4,50 €
<i>Aperol Sprizz oder Hugo</i>		6,00 €

### 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 Ratsherr</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		19,00 €
❖ <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>		