

Aperitif

„Frühlings-Hugo“ mit Berg-Kräutern 0,2l / 4,50€
und unserem Haus-Secco oder alkoholfrei 0,2l / 3,90€

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Leber-Spätzle und Schnittlauch 3,90€

Cremesuppe vom frischen Bärlauch 4,90€
mit gerösteten Schwarz-Brot-Croutons und Brunnen-Kresse

Kräftige Fischsuppe mit Kräutern und Knoblauch 7,50€

Vorspeisen

Creme-Bruleé vom Ziegenkäse mit Honig und Thymian 8,50€

Tatar von der geräucherten Lachsforelle 9,90€
(Fischzucht Ketelhut/Kaltenbrunn)



Salate

<i>Kleiner gemischter Salat</i>	3,90€
<i>Großer Salat mit gerösteten Kernd'ln</i>	6,10€
<i>mit gebratener Hühnchenbrust und Mango-Chutney</i>	10,60€
<i>mit gegrillten Lachsforellenfilets</i>	11,90€

Vegetarisch

<i>Mediterrane Kräuter-Polenta-Pflanzer'l auf frischem Ratatouille-Gemüse und Pflücksalaten</i>	11,20€
<i>Hausgemachte Allgäuer Käsespätzle dazu geröstete Zwiebel-Ringer'l und gemischter Salat</i>	9,50€
<i>Bandnudeln in rahmiger Zitronen-Pfeffer-Soße mit Champignons, Egerlingen und frischer Kresse</i>	8,90€



Hauptgänge

Schweinelendenschnitzel „Wiener Art“ aus der Pfanne 11,50€

Oder

Unser „Vorbergschnitzel“ gefüllt mit Kräuterkäse 14,90€

und hausgemachtem Brotzeitschinken

zu den Schnitzel gibt's gemischte Salate und Pommes!!

Zwiebelrostbraten aus der bayrischen Rinderlende 18,50€

mit hausgemachten Butterspätzle und gemischtem Salat

Greilinger Märzen-Bier-Goulasch vom Kalb 15,90€

dazu frische Blattsalate und Semmelknödel

Lachsforellenfilet hautseitig kross gebraten 16,60€

auf tomatisiertem Kichererbsengemüse mit Zuckerschoten



Zart gekochtes Tellerfleisch von der Ochsenbrust 8,90€
mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Sahne-Meerrettich

Unser Steak vom Salzstein:

Lendensteak vom bayrischen Jungbullen mind. 350g 30€
mit Garnelenspieß (Surf & Turf) +4,50

*dazu servieren Wir gemischte Salate, Kräuterbutter
und Süßkartoffel-Pommes mit Bärlauch-Mayonnaise!!*

„Reiter Schmankerl“ Hähnchenbrustfilet vom Grill 13,90€
in rahmiger Schwammerl Soße dazu hausgemachte Butterspätzle

Schottisches Steinbeißer-Filet in Olivenöl gebraten 19,20€
auf cremigem Bärlauch-Risotto und Schmortomaten



Nachspeisen

Bayrisch-Krem auf Rhabarber-Kompott 4,90€

Frischer Pfannkuchen mit Vanille-Eis und Schokosoße 5,90€

Schoko-Soufflee mit Vanille-Sahne 6,50€

Schauen Sie auch gerne auf Unsere Eis-Karte !!

Unser Kaiserschmarrn (ca. 15 min)

mit Apfelmus und Beeren garniert 9,90 €

karamellisiert, mit Cognac flambiert und im Pfandl serviert!!

Fondue mit hausgemachter Kraftbrühe!!

Essen in gemütlicher Runde, ein romantisches Dinner,

Familienfeier, Betriebsessen oder einfach nur so!!

Ob auf der Sonnen-Terrasse oder in der Gaststube mit
heimeliger Atmosphäre, genießen Sie beste regionale Qualität!!

Bestehend aus Filet-Fleisch von Rind, Schwein, und Huhn

verschiedenen Soßen und Beilagen zur Wahl!!

Ab 2 Personen auf Vorbestellung!!



Brotzeit

Mit Bio-Holzofen-Brot aus'm Greilinger Backheis'l !!

Boarischen / Schweizer Wurstsalat 6,90€ / 7,50€

„Zum Bei“ Wurstsalat vom Leberkäse mit Paprikastreifen 7,50€

Gemischtes Brotzeitbrett'l 10,00€ p.P.

mit Südtiroler Traditionsspeck, hausgemachter Brotzeitschinken,
Heuhmilchkäse, Kalter Braten und Bavaria Blue*

Unsere Hirschbratwürst'l* von der Metzgerei Landerer

3 Stück mit hausgemachtem Kartoffelsalat 6,90€

Sur-Wammer'l mit Sauerkraut und Brot 7,20€*

1 Paar Wiener oder Debreciner* mit Senf und Brot 3,50€*

2 Paar Wiener oder Debreciner* mit Senf und Brot 5,50€*

2 Stück Weißwurst mit süßem Senf und frischer Breze 4,90€

*(*mit Phosphat)*

Ihr Wohlbefinden in unserem Hause liegt uns besonders am Herzen, deshalb haben wir zu unseren Gerichten die Allergieauslöser dokumentiert. Fragen Sie unsere Bedientenden oder uns Wirtsleute, wir werden Sie gerne dazu beraten

