

SUPPEN UND KLEINE GERICHTE

 vegetarisch  vegan

Tagessuppe 5.50 €

Wechselndes Suppenangebot – bitte fragen Sie beim Service an

Tafelspitzbrühe 5.50 €

Wahlweise mit Griesnocken oder Leberspätzle, Gemüse-Julienne

Gemischter Beilagensalat 4,20 € 

Hausdressing

Bunter großer Salatteller 8.80 € 

Hausdressing mit ofenfrischem Baguette und Butter

Mit gebratenen Putenstreifen + 7.00 €

Mit gebratenen Riesengarnelen + 13.00 €

Allgäuer Käsespätzle 12.80 € 

Spätzle mit Allgäuer Emmentaler, gerösteten Zwiebeln

u. einem Schuss trockenen Weißwein, Salatbouquet

Parmesan-Spinatknödel 15.80 € 

Semmelknödel bestehend aus einem Teig mit Spinat, Parmesan u. Zwiebeln,

dazu feines Ratatouille, schließlich getoppt mit gehobelten Parmesanflocken

Rustico Porcini 14,80 €

Teigtaschen gefüllt mit Steinpilzen, Ricotta und frischen Kräutern an einer

Steinpilzcreme



HAUPTGERICHTE

 vegetarisch  vegan

VOM OBERPFÄLZER STROHSCHWEIN

Schnitzel „Wiener Art“ 14.20 €

2 panierte Schnitzel vom Schwein wahlweise
mit Kartoffelsalat oder Pommes Frites

Champignonrahmschnitzel 14.90 €

2 Naturschnitzel vom Schwein in einer Weißwein-Champignonrahmsauce
mit Spätzle

Cordon Bleu 16,40 €

Fein paniertes Schnitzel vom Schwein mit Käse-Schinkenfüllung,
wahlweise mit hausgemachtem Kartoffelsalat o. Pommes Frites

„Schweizer Leckerli“ 17.40 €

Für den größeren Hunger: 2 Naturschnitzel v. Schwein mit Rahmsauce,
dazu Käsespätzle u. Röstzwiebeln

Schweinemedallions 19.60 €

3 Schweinefiletstücke, noch leicht rosa gebraten, Weißwein-
Champignonrahmsauce, Broccoliröschen u. Pommes Frites



HAUPTGERICHTE

 vegetarisch  vegan

VOM OBERPFÄLZER JUNGBULLEN

Tafelspitz vom Rind 17,90 €

Eine kräftige Tafelspitzbrühe zum Garen unseres Tafelspitz ist die Grundlage, dazu reichen wir in Butter sautierten Blattspinat, eine feine Meerrettichcreme und Bratkartoffeln

Burgunderbraten vom Oberpfälzer Jungbullen 16,90 €

Zarter Braten, ca. eine Woche in einer Rotwein-Marinade gebeizt, dazu Blumenkohlröschen, auf die Burgundersauce einen Tupfen Creme-Fraiche und schließlich Semmelknödel

Rinderfiletspitzen 27.00 €

An Cognac-Pfefferrahm, Kartoffelrösti u. Romanesco

Rumpsteak (ca. 200g) 27.50 €

Vom Oberpfälzer Jungbullen, rosa gebraten, mit Kräuterbutter, Pommes Frites u. gemischten Salat

ZUSÄTZLICHE BEILAGEN ZUR WAHL

Portion Pommes Frites 3.50 €

Portion Tomatenketchup o. Mayonnaise 0.80 €

Semmel- oder Kartoffelknödel 3.80 €



HAUPTGERICHTE

 vegetarisch  vegan

ASIATISCHE ANKLÄNGE

Asiatisches Gemüse süß-sauer 9.50 € 

Fein geschnittene Gemüsestreifen süß-sauer mit ein wenig Chili u. Koriander
aromatisiert, dazu Basmatireis

Mit gebratenen Putenstreifen + 7.00 €

Mit gebratenen Riesengarnelen + 13.00 €

Lo Mein 9.50 € 

Chinesische Nudeln mit versch. Gemüsen in dunkler Ingwer-Sojasauce

Mit gebratenen Putenstreifen + 7.00 €

Mit gebratenen Riesengarnelen + 13.00 €

FISCHGERICHTE

Matjesfilets Hausfrauenart 15.50 €

2 Matjesfilets in einer Sahne-Schmand Sauce mit Apfelstücken,
Gewürzgurke und Zwiebel, dazu Petersilienkartoffeln

Seelachsfilet 15.80 €

Zart gebacken mit feiner Panade, hausgemachtem Kartoffelsalat
u. Remouladensauce, Salatbouquet

Mediterrane Spaghetti 18.90 €

Garnelen in Olivenöl, Kirschtomaten, Zucchiniestreifen mit Knoblauch u.
Chili gebraten, am Ende mit einem Schuss Weißwein gelöscht, getoppt von
wenigen Minzstreifen

Medaillons vom Steinbeißer 22.80 €

Gebratene Tranchen vom Steinbeißer auf Gemüse-Julienne, Petersilien-
kartoffeln dazu eine Zitronenbuttersauce



BROTZEITKARTE

(auch außerhalb der Küchenzeiten *)

 vegetarisch  vegan

Bayerischer Wurstsalat * 9,90 €

Schinken-Lyoner in feinen Streifen, pikant mit Zwiebeln und Gewürzgurke im Essigsud bereitete bayerische Spezialität, dazu Bauernbrot und Butter

Bauernseufzer warm o. kalt * 8,60 €

1 Paar mit Bauernbrot, Senf

Mit Sauerkraut + 1.60 €

Obazda * 5,50 €

Bayerische Spezialität: fein gewürzter Weich- und Frischkäse, mit Creme-Fraiche, Sahne, Paprika und Zwiebeln verfeinert, dazu Bauernbrot

Bayerischer Brotzeiteller * 13,50 €

Stadtwurst, Bauernseufzer, ger. Schinken u. Emmentaler, Obazda mit Gewürzgurke, Bauernbrot u. Butter



Currywurst – der Klassiker 10,90 €

Mit würziger Tomatencurrysauce, dazu knusprige Pommes Frites im Feinschnitt (nur während der Küchenzeiten)



SONNTAGS- UND FEIERTAGSKARTE

 vegetarisch  vegan

ZUSÄTZLICH ZUR STANDARDKARTE

Schweinebraten 14,20 €

Halsstück vom Oberpfälzer Strohschwein
„rösch“ im Ofen gegart in dunkelsämiger Sauce,
frischem Kartoffelknödel und Speckkraut

Schäuferl 15,50 €

Im Ofen gegartes Schweineschulterstück,
leicht vom Knochen zu trennen mit knackiger Kruste
in dunkler eigener Bratensauce
mit Speckkraut und frischem Kartoffelknödel



DESSERT

 vegetarisch  vegan

Palatschinken 7,90 €

Dünn gebackener Pfannkuchen
mit Vanilleeis, Schokosauce und Schlagsahne

Apfelküchle 8,20 €

In Bierteig gebackene Apfelringe,
mit Grand Marnier verfeinert und einer Kugel Vanilleeis, Schlagsahne

Apfelstrudel 7,90 €

Die Apfel-Variante Österreichs:
in Blätterteig eingerollte Apfel-Zimtfülle mit Vanilleeis, Schlagsahne

Zitronensorbet „Mount Rigi“ 6,40 € 

Gruß aus der Schweiz:
Zitronensorbet mit Mount-Rigi-Likör, fr. Minze

Weitere Eisspezialitäten

entnehmen Sie bitte der gesonderten Eiskarte

