

SUPPEN UND KLEINE GERICHTE

 vegetarisch  vegan

Tagessuppe	6,00 €	
Wechselnde Suppenangebote – bitte fragen Sie beim Service an		
Tafelspitzbrühe	6.00 €	
Wahlweise mit Griesnocken oder Leberspätzle, Gemüse-Julienne		
Gemischter Beilagensalat	4,60 €	
Hausdressing		
Bunter großer Salatteller	8.80 €	
Hausdressing mit ofenfrischem Baguette und Butter		
Mit gebratenen Putenstreifen	+ 7.00 €	
Mit gebratenen Riesengarnelen	+ 13.00 €	
Allgäuer Käsespätzle	13.50 €	
Spätzle mit Allgäuer Emmentaler, gerösteten Zwiebeln u. einem Schuss trockenen Weißwein, Salatbouquet		
Parmesan-Spinatknödel	16,20 €	
Semmelknödel bestehend aus einem Teig mit Spinat, Parmesan u. Zwiebeln, dazu feines Ratatouille, schließlich getoppt mit gehobelten Parmesanflocken		



HAUPTGERICHTE

 vegetarisch  vegan

VOM OBERPFÄLZER STROHSCHWEIN

Schnitzel „Wiener Art“ 15,80 €

2 panierte Schnitzel vom Schwein wahlweise
mit Kartoffelsalat oder Pommes Frites

Champignonrahmschnitzel 16,80 €

2 Naturschnitzel vom Schwein an einer Weißwein-Champignonrahmsauce
mit Spätzle

Cordon Bleu 17,80 €

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

„Schweizer Leckerli“ 17,90 €

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

Schweinemedallions 21,20 €

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



HAUPTGERICHTE

 vegetarisch  vegan

VOM OBERPFÄLZER JUNGBULLEN

Tafelspitz vom Rind (außer Sonntagmittags) 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 17,90 €

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

Rinderfiletspitzen 27.00 €

An Cognac-Pfefferrahm, Kartoffelrösti u. Broccoliröschen

Rumpsteak (ca. 200g) 27.50 €

Vom Oberpfälzer Jungbullen, rosa gebraten, Broccoliröschen, wahlweise

Mit Kräuterbutter oder Cognac-Pfefferrahm

Mit Pommes Frites oder Bratkartoffeln oder Reis

ZUSÄTZLICHE BEILAGEN ZUR WAHL

Portion Pommes Frites 3.80 €

Portion BBQ-Sauce, Tomatenketchup o. Mayonnaise 0.80 €

Kartoffelknödel 3.80 €



HAUPTGERICHTE

 vegetarisch  vegan

WEITERE HAUPTGERICHTE

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 €

Asiatisches Linsencurry (außer Sonntagmittags) 9,80 € 

Rote Linsen, Basmatireis in einer Curry-Kokosmilch mit Koriander abgestimmten Komposition vielfältiger orientalischer Aromen, mit ein wenig Chili zum Schluss mild gewürzt – ein Genuss für jeden, der die orientalische fleischfreie Küche schätzt ...

Mit gebratenen Riesengarnelen + 13.00 €

FISCHGERICHTE

Matjesfilets Hausfrauenart 16.20 €

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

Seelachsfilet 16.80 €

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

Tagliatelle mit Lachs 17,20 €

„Al-dente“ in einer Spinat-Sahnesauce, ein wenig Weißwein dazu Parmesan

Gebratenes Kabeljaufilet 19,80 €

Schonend gebraten an einer Estragon-Dijon Senfsauce, dazu Broccoliröschen und Petersilienkartoffeln



BROTZEITKARTE

(außer Sonntagmittags)

 vegetarisch  vegan

Bayerischer Würstsalat * 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 * 8,90 €

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 * 15,40 €

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

Currywurst – der Klassiker 11,80 €

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



SONNTAGS- UND FEIERTAGSKARTE

 vegetarisch  vegan

ZUSÄTZLICH ZUR STANDARDKARTE

Schweinebraten 14,90 €

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

Schäuferl 15,90 €

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



DESSERT

 vegetarisch  vegan

Affogato al Caffè 5,00 €

Eine Kugel Bourbon-Vanilleeis getauft mit kräftigem Espresso –
der richtige kleine Abschluss nach einem reichhaltigen Essen

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

