

SUPPEN UND KLEINE GERICHTE

 vegetarisch  vegan

Tagessuppe	6,50 €	
Wechselnde Suppenangebote – bitte fragen Sie beim Service an		
Rindskraftbrühe	6.00 €	
Wahlweise mit Griesnocken, Flädle oder Leberspätzle mit Gemüse-Julienne		
Gemischter Beilagensalat	4,60 €	
Hausdressing		
Bunter großer Salatteller	9.80 €	
Hausdressing mit ofenfrischem Baguette und Butter		
Mit gebratenen Putenstreifen	+ 7.00 €	
Mit 4 gebratenen Riesengarnelen	+ 13.00 €	
Allgäuer Käsespätzle	13.50 €	
Spätzle mit Allgäuer Emmentaler, gerösteten Zwiebeln u. einem Schuss trockenen Weißwein, Salatbouquet		
Gemüse-Quiche	11,50 €	
Hausgemachte Gemüse-Quiche bestehend aus reichlich frischem Gemüse auf dünnem Mürbeteigboden und einer cremigen Fülle aus Schmand, Ei und Käse im Ofen überbacken an einem Salatbouquet		
Bandnudeln mit Steinpilzen	15,80 €	
Bandnudeln in einer Steinpilzcreme		



HAUPTGERICHTE

 vegetarisch  vegan

VOM OBERPFÄLZER STROHSCHWEIN

Schnitzel „Wiener Art“ 15,80 €

2 panierte Schnitzel vom Schwein wahlweise
mit Kartoffelsalat oder Pommes Frites

Champignonrahmschnitzel 17,20 €

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“ 18,20 €

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

Schweinemedallions 21,50 €

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



HAUPTGERICHTE

 vegetarisch  vegan

VOM OBERPFÄLZER JUNGBULLEN

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 28.00 €

An Cognac-Pfefferrahm, Kartoffelrösti u. Broccoliröschen

Rumpsteak (ca. 200g) 28.50 €

Vom Oberpfälzer Jungbullen, rosa gebraten, in Butter geschwenkte
Champignon, wahlweise

Mit Kräuterbutter oder Cognac-Pfefferrahm

Mit Pommes Frites oder Bratkartoffeln oder Reis

FÜR DIE JÜNGSTEN GÄSTE

Kleines Schweineschnitzel 9,50 €

Mit Pommes Frites oder Spätzle, Champignon- o. Bratensauce

Bandnüdelchen 7,50 €

Mit Tomatengemüse

Kartoffelkloß^{*)} o. Portion Butterspätzle 5,50 €

Mit Bratensauce


*) außer an Sonntagen: werden frisch zubereitet, gabelfertig vorgeschnitten Dauer ca. 20
Min.



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 4 gebratenen Riesengarnelen	+ 13.00 €	

FISCHGERICHTE

Matjesfilets Hausfrauenart	16.20 €
2 Matjesfilets, mild angeräuchert mit schnittfestem Fleisch in einer Sahne-Schmand Sauce mit Apfelstücken, Gewürzgurke und Zwiebel, dazu Bratkartoffeln	
Riesengarnelen „Costa del Sol“	21.90 €
Sechs Riesengarnelen in Olivenöl mit reichlich Knoblauch und Chili gebraten, Salatbouquet dazu Baguette	
Seelachsfilet	16.80 €
Zart in Eihülle gebacken mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Remouladensauce, Salatbouquet	
Gebratenes Zanderfilet	22,50 €
Schonend gebraten an einer Estragon-Dijonsensauce, dazu Broccoliröschen und Petersilienkartoffeln	



BROTZEITKARTE

(außer Sonntagmittags)

 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 * 8,90 €

1 Paar mit Bauernbrot, Senf

Mit Sauerkraut + 1.60 €

Obazda * 6,50 € 

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

UNSERE EINZIGARTIGEN CURRYWURSTVARIANTEN

Currywurst nach Art des Hauses (scharf) 13,80 €

Hausgemachte fruchtig-scharfe Currysauce mit Tomatenstücken, Knoblauch,
Currycreme und einigen Zutaten (Geheimrezept) dazu knusprige Pommes
Frites im Feinschnitt (nur während der Küchenzeiten)

Currywurst nach Art des Hauses (mild) 13,80 €

Der Küchenchef bietet in einer weiteren Variante eine ebenso fruchtige Tomaten-
Paprika-Currysauce aus eigener Herstellung: reichhaltig im Aroma, mild am
Gaumen 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 Krautsalat oder Speckkraut

Schäuferl 16,90 €

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



DESSERT

 vegetarisch  vegan

Affogato al Caffè 5,50 €

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

Affogato al Orange 7,50 €

Eine Kugel Bourbon-Vanilleeis getauft mit kräftigem Espresso und
einem Schuss Grand Marnier – die Trilogie aus Dessert-Digestiv-Kaffee

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 siehe Eiskarte

