

Aperitif

Als Aperitif nach eigener Kreation:

„Leib & Seele“ Starter (fruchtige Weißbierbowle mit einem Schuß Prosecco)	0,2 l	€ 3,20
---	-------	--------

Zur Erfrischung:

SPRIZZ (Italienischer Prosecco mit Soda und Aperol)	0,2 l	€ 4,50
---	-------	--------

Prosecco Holler (Prosecco mit Holunderblütensirup)	0,1 l	€ 4,50
---	-------	--------

Campari Orange ¹	0,2 l	€ 5,70
------------------------------------	-------	--------

Campari Soda ¹	0,2 l	€ 5,20
----------------------------------	-------	--------

Martini bianco, dry oder rosso	5 cl	€ 3,70
---------------------------------------	------	--------

Sandemann Sherry medium oder dry	5 cl	€ 3,10
---	------	--------

Portwein	5 cl	€ 3,10
-----------------	------	--------

Vorab eine Suppe oder Vorspeise

Klare Brühe vom Rindertafelspitz mit Leberspätzle und Schnittlauch	€ 3,90
--	--------

„Antipasti“ Verschiedene Gemüse gegrillt und mariniert garniert mit frisch gehobeltem Parmesan	€ 7,60
--	--------

Kleine Rose vom norwegischen Räucherlachs auf Reiberdatschi, mit Preiselbeersahnemeerrettich und Salatsträußerl	€ 7,90
---	--------

Frisch aus dem Garten: Unsere Salate

Altbayrischer Brotsalat Großer Salatteller mit Würfeln von kräftigem Bauernbrot, gebratenem Speck, Zwiebeln und gebratenen Pilzen sowie Schafskäse, mariniert mit Balsamicodressing	€ 9,80
---	--------

Salatvariation „Leib & Seele“ - kleine Portion -	€ 10,80 € 8,50
Verschiedene Blattsalate der Saison an Kräuter – Senfdressing, mit gebratener Hähnchenbrust und Waldpilzen sowie Gurke und Tomate	

Salatvariation „Madagaskar“ - kleine Portion -	€ 11,80 € 9,50
Variation von bunten Marktsalaten mit Kräuter - Senfdressing, sowie zarter Schweinelende in der Pfefferkruste	

Gourmetsalat - kleine Portion -	€ 12,80 € 10,50
Allerlei Buntes aus dem Garten mariniert mit Balsamicodressing, mit gebratenem Zanderfilet und Riesengarnele	

Fleisch, Fisch und Vegetarisches

Käs´spatzn nach Allgäuer Art mit dreierlei Käse	€ 8,90
mit Röstzwiebeln	
dazu ein kleiner Beilagensalat	€ 3,20
Gedünsteter Blattspinat mit gebratenen Pilzen	€ 8,80
abgeschmeckt mit etwas Muskat	
Sauerbraten an kräftiger Sauce	€ 10,90
mit Apfelblaukraut und gemischten Knödeln	
Zanderfilet vom Grill in der Kartoffelkruste an Kräutersauce	€ 14,50
serviert mit buntem Gemüse der Saison	
Wiener Schnitzel vom Kalb	€ 14,80
mit Bratkartoffeln, gemischtem Salat und Preiselbeeren	
Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende mit Röstzwiebeln	€ 14,90
dazu reichen wir Bratkartoffeln und bunte Salate vom Markt	

Brotzeit und kalte Schmankerl

Kesselfrische Weißwürst ⁷ (bis 15 Uhr)	€ 1,80
1 Stück mit süßem Senf	
Münchner Wurstsalat von der Regensburger	€ 7,20
mit Essiggurkerl und roten Zwiebeln, serviert mit dunklem Brot	
Schweizer Wurstsalat	€ 7,90
mit Zwiebelringen und Streifen vom Emmentaler, dazu Bauernbrot	
Obatzda	€ 7,90
mit kräftigem Bauernbrot, garniert mit roten Zwiebeln	
Großes Brotzeitbrett¹	€ 9,80
verschiedene Schmankerl aus unserer guten Brotzeitküche garniert mit Essiggurkerl, Tomaten und Zwiebelringen, mit Butter und Brotkorb	

⁷mit Antioxidationsmittel, Geschmacksverstärker und Konservierungsstoff

Zum Ausklang etwas Süßes oder ein Eis

Drei Stück frisch gebackene Apfelkücherl in Zimtzucker gewendet	€ 4,50
mit Bourbon – Vanilleeis und angeschlagenem Landrahm	
Kaiserschmarrn nach altem Rezept	€ 6,80
mit Mandeln, Rosinen und Puderzucker sowie Apfelmus	
Kleiner Käsevariation mit Feigensenf	€ 6,80
garniert mit frischen Früchten	