



Take away | To go | Zum mitnehmen



Heilig Abend:

**Wir öffnen von 12 bis 19 Uhr und
kochen Ihr Abendessen**

Vorbestellung erwünscht!

**Wir haben uns bei der Auswahl der Speisen „was“ gedacht
und die Leckereien sind gut „warm zu halten“ bei Ihnen im Ofen!**

Unsere Karte am 24. Dezember:

Maronencremesuppe frische Kräuter Weißbrot	€ 4,50
Hirschedelgulasch in feiner Preiselbeersoß' Rahmwirsing Semmelknödel	€ 17,00
½ „Lugeder“ – Bauernente an Natursoß' Apfelblaukraut Kartoffelknödel	€ 17,50
Zarter Kalbsrahmbraten frisch geschmort Natursoß' buntes Gemüse Butterspätzle	€ 18,50
Wiener Schnitzel vom Kalb Bratkartoffeln Beilagensalat Preiselbeeren	€ 19,50
¼ Hafermastgans frisch aus dem Rohr Apfelblaukraut glacierte Maronen Kartoffelknödel	€ 20,00
Mousse von der dunklen Schokolade Zwetschgenröster fein ☺	€ 5,50



**Am ersten und zweiten
Feiertag ist unsere Karte
wieder etwas größer, siehe
nächste Seite und bis 20:30 Uhr**

Aus dem Suppentopf:

Klare Brühe vom Rindertafelspitz mit Grießnockerl € 4,50

Maronencremesuppe mit frischen Kräutern & Weißbrot € 4,50

Vegetarisches und Fleischlos

Teigtascherl gefüllt mit Peccorino & Feigen € 9,90
in Salbeibutter geschwenkt

Allgäuer Kässpatzn € 9,90
dreierlei Käse | Röstzwiebel

Salate & Buntas aus dem Garten

Salat „Leib & Seele“ € 9,90
Bunte Salate | gebratene Hühnerbrust & Pilze | Kräuter – Senfdressing

Altbayrischer Brotsalat € 9,90
Große Salatvariation | geröstetes Bauernbrot, Speck & Schafskäse | Balsamico

Schmankerlsalat € 9,90
Allerlei Buntas | gebratene Rinderlendenwürfel in geschrotetem Pfeffer | Senfdressing

Die Evergreens im Leib & Seele

Schweinsbraten frisch aus dem Rohr an Dunkelbiersoß´ € 9,90
Kartoffelknödel | Krautsalat

„Leib & Seele“ – Burger mit reinem Rinderhack € 9,90
Tomate | Gurke | Dip | Zwiebel | Pommes frites

Fleisch & Fisch auf IHREM Tisch

Münchner Schnitzel in der Senf – Meerrettichpanade € 9,90
Pommes frites | Tomatenketchup

Gebackenes Rotbarschfilet € 9,90
Soß´ Remoulade | Kartoffel – Gurkensalat

Geschnetzeltes von der Rinderlende € 12,90
Pfefferrahm | hausgemachte Butterspätzle

Hirschedelgulasch in feiner Preiselbeersoß´ € 17,00
Rahmwirsing | Semmelknödel

½ „Lugeder“ – Bauernente an Natursoß´ € 17,50
Apfelblaukraut | Kartoffelknödel

Zarter Kalbsrahmbraten frisch geschmort € 18,50
Natursoß´ | buntes Gemüse | Butterspätzle

Wiener Schnitzel vom Kalb € 19,50
Bratkartoffeln | Beilagensalat | Preiselbeeren

¼ Hafermastgans frisch aus dem Rohr € 20,00
Apfelblaukraut | glacierte Maronen | Kartoffelknödel

Süße Sünden

Kaiserschmarrn nach altem Rezept € 7,50
Mandeln | Rosinen | Apfelmus | Zwetschgenröster

Mousse von der dunklen Schokolade € 5,50
Zwetschgenröster | fein ☺



SPEISELOKAL UND HOPFOTHEK

Alkoholfreies zum Mitnehmen

Afri Cola, Afri Light oder Bluna Orangenlimonade	0,33 l	€ 2,00
Bitter Lemon, Tonic Water oder Ginger Ale	0,2 l	€ 2,00
Siegsdorfer Petrusquelle, still oder spritzig	0,75 l	€ 3,00

Flaschenbiere

Spaten Hell, Löwenbräu Alkoholfrei oder Dunkles Bier, Franziskaner Weißbier hell oder dunkel, Franziskaner Kellerbier	0,5 l	€ 2,50
--	-------	--------

Weißwein

Bianco di Custoza, Region Garda	0,75 l	€ 9,00
Lugana, südl. Gardasee	0,75 l	€ 11,00

Rotwein

Primitivo, Rocca Alta, Puglia	0,75 l	€ 9,00
Cabernet Lazio, Antico Ceppo, Latium	0,75 l	€ 15,50