

„SPRIZZ“ 5,20 €
 Aperol auf Eis
 mit Prosecco
HUGO, 5,20 €
 hausgemachter
 Hollunderblütensirup auf Eis
 mit Prosecco
„HUGO BLACK“ 5,20 €
 Hollundersirup mit Prosecco
 auf Eis verfeinert mit
 Hollunderbeeren



Tageskarte



Kürbisrahmsupperl mit karamellisierten Kürbiskernen	3,90 €
Kraftbrühe mit Bratspätzle	3,90 €
 ✚ Vorspeisen: „Toskanischer Vorspeisenteller“ mit eingelegtem, italienischem Gemüse, Parmaschinken und mild geräuchertem Lachs, dazu Steinofenbaguette	9,80 €
„Tiroler Gröstl“ abgeröstetes Bratenfleisch mit jungen Zwiebeln, Speckwürfeln und Bratkartoffeln, dazu ein Spiegelei	8,50 €
Gebackene Briesmilzwurst mit Kartoffel-Ruccolasalat	8,80 €
Hausgemachtes Krautwickerl in Specksauce mit Bratkartoffeln	9,80 €
<u>Unsere regionale Spezialität:</u> altbayerisches Rehragout, knochenfrei (nach 100 - jährigem Familienrezept gekocht) mit Semmelknödel	12,80 €
Ganzes Surhaxerl mit Röstzwiebeln, Sauerkraut und Bratkartoffeln	11,80 €
Putensteak „mediterran“ mit Mozzarella, Schafskäse, Tomatenwürfel, Ruccola und Chili überbacken, dazu Berner Röstinchen	13,20 €
„Brauerschnitzel“ mit Schinken, Speckwürfeln, frischem Knoblauch und Emmentaler gefüllt, dazu Pommes frites	13,20 €
Maishähnchenbrust in einem Knuspermantel von Cornflakes, Kürbiskernen und Chili, dazu Kartoffel-Ruccolasalat	13,50 €
<u>Unsere Spezialität:</u>	
Zarte Oxenbackerl (jeder Ochs hat höchstens zwei Pfund davon) in einer kräftigen Rotweinsauce mit Preiselbeeren und Semmelknödel	13,90 €
Hirschedelgulasch in einer kräftigen Rotweinsauce mit Preiselbeeren und hausgemachten Spätzle	14,80 €
Filet vom kanadischen Flusszander in Safranrahm, dazu Buttergemüse und gebratene Kartoffelroulade	16,50 €
Kleiner Beilagensalat	2,90 €
Zwetschgen in Rotwein mit einer Kugel Vanilleeis	5,50 €
Stück Haustorte/ Stück Rumbombe	á 2,80 €
Portion hausgemachter Christstollen	2,80 €

Wir wünschen unseren Gästen einen guten Appetit!

Tageskarte

„**SPRIZZ**“ 5,20 €
 Aperol auf Eis
 mit Prosecco

HUGO, 5,20 €
 hausgemachter
 Hollunderblütensirup auf Eis
 mit Prosecco

„**ARMINO**“ 5,20 €
 auf Eis mit Lime Juice
 verfeinert, Prosecco und
 Limette (ist einen Versuch wert)

1 Stück Rumbombe 2,80 €

ger Rostbratwürstl auf Sauerkraut
 mit Landbrot 7,20 €

zen, hausgemachte Spätzle mit Käse
 acken und Röstzwiebeln 7,50 €

t im Kürbiskern-Chili-Knuspermantel
 selbstgemachte Knoblauchmajo und
 rtoffel-Ruccolasalat 13,50 €

Eine Scheibe abgebräunte Briesmilzwurst
 mit Speckrahmwirsing und Salzkartoffeln 8,80 €

5 Stück Garnelenschwänze im Kartoffelknuspernest gebacken, dazu
 pikant scharf Asiasauce 6,90 €

Bunte Salatplatte mit gebratenen Putenbruststreifen fein
 garniert, dazu Steinofenbaguette 10,50 €

Ungarisches Kesselgulasch mit frischen Paprika- und
 Speckwürfel, dazu hausgemachte Spätzle 10,90 €

Putensteak „mediterran“ mit Mozzarella, Schafskäse, Tomatenwürfel,
 Ruccola und Chili überbacken, dazu Berner Röstinchen 12,50 €

„Brauerschnitzel“ mit Schinken, Speckwürfeln, frischem
 Knoblauch und Emmentaler gefüllt, dazu Pommes frites
 und bunter Salatteller 13,90 €

Unsere Spezialität:

Zarte Oxenbackerl (jeder Ochs hat höchstens zwei Pfund davon)
 in einer kräftigen Rotweinsauce mit Preiselbeeren
 und Semmelknödel 13,90 €

Wiener Rostbraten mit Röstzwiebeln, Pommes frites
 und buntem Salatteller 16,80 €

Unsere selbstgemachten Kuchen und Desserts:

Hausgemachtes Hollerkompott
 mit einer Kugel Vanilleeis 5,50 €



Zwetschgen in Rotwein mit einer Kugel Vanilleeis 5,50 €

Stück Haustorte 2,80 €

Stück Apfeldatschi mit Streusel und Sahne 2,80 €

Wir wünschen unseren Gästen einen guten Appetit!

Tageskarte

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt
in unserem Hause!

Als Dessert empfehlen wir:

Hausgemachtes Hollerkompott mit einer Kugel Bratapfeleis garniert	5,90 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	4,80 €
Stück Haustorte	2,70 €
Stück Johannisbeerkuchen mit Sahne	2,70 €
Stück Himbeer- Quarkschnitten	2,70 €

Als Nachspeise empfehlen wir:

Vanilleeis mit heißen Himbeeren	4,80 €
Walnusseis mit Eierlikör und Sahne	5,30 €

Wir wünschen unseren Gästen einen guten Appetit!

Tageskarte

2 Stück Apfelkücherl mit Vanilleeis

4,20 €

Unsere Spezialität:

*Zarte Oxenbackerl (jeder Ochs hat höchstens zwei Pfund davon)
in einer kräftigen Rotweinsauce mit Preiselbeeren
und Serviettenknödel*

Zum Dessert empfehlen wir:

*Kleiner Kaiserschmarrn mit Apfelkompott
Vanilleeis mit heißen Himbeeren
Walnußeis mit Eierlikör und Sahnehäubchen*

À 2,50 €

Wir wünschen unseren Gästen einen guten Appetit!