



## A Schluckerl zum Ankommen

„Bubbles against troubles“ 2024

Deutscher Perlwein

Christian Stahl, Auernhofen/Maindreieck – Franken 0,1l 4,00

„Winter-Kracherl“

Apfel / Birne / Ingwer / Zitrone / Vanille / aufgefüllt mit Prosecco 7,90

Hausgemachter Glühwein

Zimt / Nelken / Sternanis / Orange 6,50

## Weinempfehlung

Cuvée Incognito 2021

Philipp Kuhn, Laumersheim / Deutsche Weinstraße – Pfalz 0,2l 8,00

## Unsere ausführliche Weinkarte



## Unsere Tageskarte



## English Menu



### **Kleine Gsmackerl & vorweg**

zum Bier kleine „Glücksschnittn“

Schnittlauchbrot / Griebenschmalzbrot 5,00

„Lochkaskupferl“

Emmentalerwürferl zum Dazwischenbeißen 4,00

Geräuchertes Forellenfilet

Apfel-Merrettichcreme / Feldsalat / Butter / Wurzelbrot 12,90

„Saufetzensalat“

sauer marinierter Schweinsbraten / Zwiebeln / Essiggurkerl / Meerrettich 10,50

„Haderner Obatzi“

rote Zwiebeln / Essiggurkerl / Bauernbrot / Brezn 12,50

### **Herzhafte Salatliebe**

Steirer Bauernbowl - mit Orangen-Senfdressing -

bunte Blattsalate / gebackene Hendlstückerl / Kartoffelsalat / Krautsalat  
Radieserl / steirisches Kürbiskernöl 17,90

Almhüttn Salat - mit Kartoffel-Sauerrahmdressing -

Feldsalat / Südtiroler Speck / gebackene Kartoffelwürferl / Ofentomaten 15,90

Kleiner Beilagensalat 5,90

Speck-Krautsalat oder Kartoffel-Vogersalat 4,90

Großer bunter Salat 11,90

### **Aus der Suppnkuchl**

Kräftige Rindsbrühe mit Gemüsestreifen und Schnittlauch

wahlweise mit Pfannkuchenstreifen oder Leberknödel 6,90

Cremige Kartoffelsuppe -vegan-

Majoran / Zwiebeln / Gemüse / Schnittlauch 7,90

zusätzlich mit Wiener Würstl 8,90

### **Fleischlos glücklich**

„Kasspatzn“

gebackene Zwiebeln / Schnittlauch 15,50

Feine Kürbis-Teigtascherl -vegan-

Butternusskürbis / Cashewkerne / Senffrüchte / Apfel-Salbeiragout 17,90

## **Lieblingsschmankerl**

Ofenfrischer Schweinsbraten -aus dem Halsgrat-

Kartoffelknödel / Augustiner-Dunkelbiersoße 17,10

Unser Zwiebelrostbraten -aus der Rinderlende-

Speck-Bohnen / Bratkartoffeln / Schalotten-Rotweinsauce / Backzwiebeln 29,50

Wiener Schnitzel -vom Kalb-

wahlweise mit Bratkartoffeln, Kartoffel-Vogerlsalat oder Pommes Frites 28,90

Münchner Schnitzel vom Schwein -in der Meerrettich-Senf-Breznpanade-

wahlweise mit Bratkartoffeln, Kartoffel-Vogerlsalat oder Pommes Frites 18,50

Gesottener Kalbstafelspitz

Wurzelgemüse / Bouillonkartoffeln / Meerrettich / Schnittlauch 21,90

Kalbfleischpflanzerl aus der Butterpfanne

Kartoffelbrei / Bratensafterl 17,60

## **Weils ned Wurst ist**

2 Stück „kesselfrische“ Weißwurst vom Metzgermeister Magnus Bauch

süßer Senf / Brezn -täglich bis 14:00 Uhr- 8,90

„Most famous Currywurst“

Pommes Frites / hausgemachte pikante Soße 16,10

6 Stück Rostbratwürstl vom Grill

Augustiner Weißbier-Sauerkraut / Meerrettich / Kartoffelbrei 15,60

## **Aus Fluss und Meer**

Seehechtfilet im Breznmantel

Kartoffel-Vogerlsalat / Remoulade / Zitrone 18,90

Saiblingsfilet -auf der Haut gebraten-

Grünkohl / Kartoffelbrei / Safransauce 22,00

## **Süße Schlemmereien**

Unsere Apfelkücherl

im Augustiner-Bierteig / Zimt-Zucker / Vanilleeis / Schlagrahm 9,90

Kaiserschmarrn -ab 2 Personen-

mit Rum flambiert / Mandeln / Rosinen / Zwetschgenkompott p.P. 10,90

„Beschwipstes Früchtl“

Rumtopf / Vanilleeis / Haselnusskrokant / Schlagrahm 9,90