

Suppen

Preise in €

R inderkraftbrühe mit Tageseinlage	5,90
H ausgemachte Gulaschsuppe mit Hausbrot	6,90

Vorspeisen

G riebenschmalz im Töpferl mit Röstzwiebeln und Bauernbrot	4,90
B rezenknödelcarpaccio mit Kräutervinaigrette und gebratenen Pilzen	8,90

Brotzeiten

K alter Braten mit frisch geriebenem Meerrettich und Essiggurke	7,90
J ausenbrettl mit Südtiroler Schinken, kaltem Braten, Kaminwurzeln, Griebenschmalz, Südtiroler Bergkäse, Bratensülze, Butter und Essiggurke	11,90
K äsebrett mit Camembert, Bergkäse, Parmesan, Weintrauben Walnüssen und Baguette	11,90
N ürnberger Rostbratwürstl (6 Stück) mit Sauerkraut und Senf	8,90
H ausgemachte Bratensülze mit roten Zwiebeln und Bratkartoffeln	8,90
B rotkorb	2,50

Alle Brotzeiten (außer Bratensülze) werden mit Bauernbrot serviert

Salate und Ofenkartoffel

K leiner gemischter Beilagensalat	4,50
V orspeisen Salatvariation	5,90
G roße gemischte Salatvariation mit Blattsalaten, Tomaten, Gurken, buntem Paprika, Karotten und Brunnenkresse	7,90
O fenkartoffel mit Kräuterquark und kleinem Salat	7,90
Dazu empfehlen wir: einen in Knoblauchbutter gebratenen Garnelenspieß	3,90
gebratene Hähnchenbruststreifen	5,90
gegrillten Ziegenkäse mit Thymianhonig	5,90
kross gebratene Austernpilze	3,90
Hähnchenstreifen und Austernpilze	7,50

Bei den Salaten können Sie zw. Honig-Balsamico-, oder Joghurtdressing wählen

Vegetarisch und vegan

A llgäuer Käsespätzle (ohne Sahne) im Pfanderl serviert mit hausgemachten Röstzwiebeln und kleinem gemischten Salat	13,50
W aldpilze (Egerlinge, Butterpilze, Maronen, Steinpilze und Pfifferlinge) in Rahmsoße mit Semmelknödel	12,90
M it Tomaten-Cous-Cous gefüllte Avocadohälften auf Orangen-Currysoße	12,90
V eganes Thaicurry mit frischem Gemüse, Ingwer und Yasminreis	12,90

Fleisch- & Fischgerichte

O fenfrischer Krustenschweinebraten auf Dunkelbiersoße mit Kartoffelknödel	11,90
P aniertes Schweineschnitzel in Butter ausgebacken mit Pommes Frites	13,90
B ergsteigerschnitzel vom Jungschwein mit Südtiroler Speck und Bergkäse gefüllt auf gerösteten Knödeln und Biersoß im Pfanderl serviert	14,90
1/4 ofenfrische „Cherry Valley“ Ente, oder	13,90
1/2 ofenfrische „Cherry Valley“ Ente, (Zubereitung ca. 20 min) knusprig gebraten mit Entensoße, Kartoffelknödel und Blaukraut	18,50
H ausgemachter Sauerbraten mit Apfel-Blaukraut und Semmelknödel	17,90
D uo von Lachsforellen- und Zanderfilet auf Kräutersoße mit buntem Mangold und Salzkartoffeln	17,90

Exakte Informationen über die Zusatzstoffe und Allergene finden Sie in unserer Karte mit Aufschlüsselung die Ihnen unser Servicepersonal gerne reicht

Steaks

R inderlendensteak (200 g Rohgewicht)	16,90
R inderfiletsteak (200 g Rohgewicht)	21,90
L adysteak (120 g Rohgewicht)	13,90
Dazu empfehlen wir:	
Knoblauchbaguette (2 Stück)	4,90
Bratkartoffeln	3,50
Pommes Frites	3,50
Wedged Potatoes (würzige Kartoffelspalten)	3,90
Ofenkartoffel mit Kräuterquark	4,90
Gegrilltes Gemüse	4,90
Kleiner gemischter Beilagensalat	4,50

Die Steaks von bayrischen Rindern servieren wir Ihnen mit Café de Paris-Butter und Barbecuesoße

Süßspeisen & Eis

A pfelkücherl (3 Stück) in Zimtzucker mit Vanilleeis	5,90
H ausgemachte Riesenrohrnudel in warmer Vanillesoße	6,50
M ousse au Chocolat auf Fruchtsoßenspiegel mit frischen Früchten	6,90
N ussknacker 2 Kugeln Walnusseis und 1 Kugel Vanilleeis mit Amaretto, Sahne und Nusssplittern	6,50
S chwarzwaldmädl 1 Kugel Vanilleeis und eine Kugel Schokoeis mit Kirschragout, Sahne und Schokostreuseln	4,90
E ierlikörbecher 3 Kugeln Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne	5,90
E is mit heißen Himbeeren 3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren	5,90
C oupe Dänemark 3 Kugeln Vanilleeis mit Schokosoße, Sahne und Waffel	5,90
E iszwerg Anton je 1 Kugel Erdbeer- und Schokoeis mit Schokoladensoße, Sahne und Waffel	3,50
U nser Eissorten: Vanille, Erdbeere, Schoko und Walnuss	1,20
P ortion Sahne	0,60
P ortion Schokosoße	0,60

Exakte Informationen über die Zusatzstoffe und Allergene finden Sie in unserer Karte mit Aufschlüsselung die Ihnen unser Servicepersonal gerne reicht

Brauspezialitäten



Preise in €

Fassbiere

	0,3l	0,5l
Spaten Hell oder Radler	2,90	4,20
Franziskaner Weißbier oder Ruß	3,00	4,20
Franziskaner Weißbier dunkel	3,00	4,20

Flaschenbiere

Franziskaner Weißbier alkoholfrei		4,20
Franziskaner Weißbier leicht		4,20
Franziskaner Royal Jahrgangsweißbier		4,60
Franziskaner Kellerbier unfiltriert		4,80
Löwenbräu Alkoholfreies Helles		4,20
Löwenbräu Dunkel		4,20
Löwenbräu Triumphator (Starkbier)		4,20
Beck's Pils	0,33l	3,80
Franziskaner Weißbier alkoholfrei Zitrone, Blutorange oder Holunder	0,33l	3,30

Wasser



Mineralwasser

Gerolsteiner perlend oder naturell	0,25l	0,75l
	2,80	5,90

Tafelwasser

Brauwasser mit Kohlensäure		0,4l
		3,00

Alkoholfreie Getränke

Softgetränke	0,3l	0,4l
Spezi	2,90	3,80
Afri Cola oder Afri Cola ohne Zucker	2,90	3,80
Bluna Orange- oder Zitronenlimonade	2,90	3,80
Saftschorlen	0,3l	0,4l
Apfel (naturtrüb), Johannisbeer, Sauerkirsch, Mango, Maracuja, Rhabarber, Orange, Ananas, Pfirsich, Traube	2,90	3,90
Säfte	0,3l	0,4l
Apfel (naturtrüb), Johannisbeer, Sauerkirsch, Mango, Maracuja, Rhabarber, Orange, Ananas, Pfirsich, Traube	3,90	4,90
Schweppes		0,2l
Bitter Lemon		3,40
Ginger-Ale		3,40
Tonic Water		3,40
Bionade		0,33l
Holunder		3,70
Ingwer-Orange		3,70

Spannende Weine für anspruchsvolle Gäste

Unsere Weine sind handgemachte, vielschichtige und individuelle Produkte. Wir haben sie sorgfältig ausgewählt und uns dabei auf Betriebe konzentriert, die mit Respekt vor der Natur umweltschonend, nach ökologischen Maßstäben, produzieren. Neben strenger Selektion im Weinberg, wird das Rebgut schonend mit moderner Kellertechnik vergoren und sorgfältig ausgebaut. Dabei steht die Bewahrung der natürlichen Frucht im Vordergrund. Viele dieser Winzer sind Charakterköpfe und so sind ihre Weine ein ausgezeichnetes Trinkvergnügen.

Offene Weißweine

Chardonnay di Verona IGT (Unser Hauswein)

Cantine di Custoza, Veneto, Italien

- | | | |
|--|------|-------|
| | 0,1l | 2,30 |
| • Rebsorte: Chardonnay | 0,2l | 4,50 |
| • Charakter: mild und duftig mit dezenter Säure, ein klasse Allrounder | 0,5l | 11,00 |

Riesling Ey mal 1 VDP Gutswein

Weingut Pfeffingen, Pfalz, Deutschland

- | | | |
|---|-------|-------|
| | 0,1l | 3,60 |
| • Rebsorte: Riesling | 0,2l | 6,90 |
| • Charakter: Aromen nach Aprikose, Pfirsich und gelbem Apfel.
Am Gaumen wirkt er frischfruchtig, mineralisch und elegant | 0,5l | 17,10 |
| | 0,75l | 25,50 |



Grauburgunder QbA

Weingut Jürgen Hofmann, Rheinhessen, Deutschland

- | | | |
|--|-------|-------|
| | 0,1l | 3,60 |
| • Rebsorte: Grauburgunder | 0,2l | 6,90 |
| • Charakter: an der Nase reifer gelber Apfel und dezente Grapefruitnoten.
Im Mund saftig und ausgewogen mit cremiger Textur, ein schöner Wein der Lust auf mehr macht | 0,5l | 17,10 |
| | 0,75l | 25,50 |



Gelber Muskateller QW

Weingut Norbert Bauer, Niederösterreich, Österreich

- | | | |
|---|-------|-------|
| | 0,1l | 3,60 |
| • Rebsorte: Gelber Muskateller | 0,2l | 6,90 |
| • Charakter: an der Nase gelbfruchtig mit dezent hefigen, floralen und muskat-nussigen Tönen. Im Mund saftige Frucht mit feiner Säure und Mineralik | 0,5l | 17,10 |
| | 0,75l | 25,50 |



Grüner Veltliner „Freiheit“ DAC

Weingut Franz und Andreas Proidl, Kremstal, Österreich

- | | | |
|---|-------|-------|
| | 0,1l | 3,60 |
| • Rebsorte: Grüner Veltliner | 0,2l | 6,90 |
| • Charakter: leichtfüßiger, eleganter Veltliner mit feinem Duft nach Kräutern und Wiesenblumen mit dem typischen weißen Pfeffer am Gaumen | 0,5l | 17,10 |
| | 0,75l | 24,70 |



Lugana Ca' Lojera DOC

Azienda Agricola Ca' Lojera, Lombardei, Italien

- | | | |
|---|-------|-------|
| | 0,1l | 3,80 |
| • Rebsorte: Trebbiano di Lugana | 0,2l | 7,50 |
| • Charakter: ausdrucksstarker Lugana mit Fruchtaromen nach Birne, Zitrus, sowie florale Aromen. Im Mund mineralisch, komplex und animierend | 0,5l | 18,50 |
| | 0,75l | 27,90 |



Offene Rotweine

Merlot di Verona IGT (Unser Hauswein)

Cantine di Custoza, Veneto, Italien

• Rebsorte: Merlot	0,1l	2,30
• Charakter: roter Schmeichler aus Norditalien, weich fruchtig und rund	0,2l	4,50
	0,5l	11,00

Spätburgunder QbA

Von der Mark & Walter, Baden, Deutschland

• Rebsorte: Spätburgunder	0,1l	3,60
• Charakter: komplexe Aromen nach Schwarzkirsche und Walderdbeeren, am Gaumen cremig und elegant mit konzentrierter Frucht und strukturgebenden Tanninen. Der harmonische Wein ist in kleinen Holzfässern ausgebaut	0,2l	6,90
	0,5l	17,10
	0,75l	25,50



Blauer Zweigelt „vom Haus“ QW

Roman Pfaffl, Niederösterreich, Österreich

• Rebsorte: Blauer Zweigelt	0,1l	3,10
• Charakter: saftiger Zweigelt mit lebendigen Aromen von Sauerkirschen, unkompliziert mit schönem Trinkvergnügen	0,2l	5,90
	0,5l	14,50
	0,75l	21,90



Ercavio Tempranillo Roble DO

Bodegas Ercavio – Más Que Vinos, Toledo, Spanien

• Rebsorte: Tempranillo	0,1l	3,60
• Charakter: vollmundiger Spanier mit dunkler Beerenfrucht, dezente Holznoten und perfekter Balance	0,2l	6,90
	0,5l	17,10
	0,75l	25,50



Primitivo di Manduria DOC

Cantine Due Palme, Apulien, Italien

• Rebsorte: Primitivo	0,1l	3,30
• Charakter: üppiger Duft nach reifen Beerenfrüchten, Zartbitter-Schokolade, Lakritz und Leder. Am Gaumen süße Frucht, weich und ausgewogen mit reifen Tanninen und einem langen Finish.	0,2l	6,50
	0,5l	16,20
	0,75l	23,90



Rosé

Bardolino Chiaretto DOC

Monte del Frá, Veneto, Italien

• Rebsorte: Corvina, Rondinella, Sangiovese	0,1l	3,10
• Charakter: rotbeerige Frucht mit dezent floralem Einfluss und angenehmer Würze, im Mund frisch, verspielt und animierend	0,2l	5,90
	0,5l	14,50
	0,75l	21,90



Flaschenweine Weiß

Appenheimer Chardonnay „Korallenriff“ QbA

0,75l 34,90

Weingut Jürgen Hofmann, Rheinhessen, Deutschland

- Rebsorte: Chardonnay
- Charakter: Vielschichtiger Duft von weißen und exotischen Früchten, frische Zitrusnoten unterlegt von balsamischen Holznoten und feiner Mineralik. Am Gaumen vielschichtige Frucht, cremige Textur, frische, saftige Säure mit einem fruchtig komplexem Finish



Sauvignon Blanc QW

0,75l 35,90

Weingut Schauer, Sausal Südsteiermark, Österreich

- Rebsorte: Sauvignon Blanc
- Charakter: sortentypische Aromen nach Johannisbeerlaub, Kräutern und weißen Stachelbeeren, am Gaumen ergänzen sich Frucht und Kräuter mit mit frischer animierender Säure und komplexen Finale



Grüner Veltliner Kittmannsberg 1. Lage DAC

0,75l 49,90

Weingut Hiedler, Kamptal, Österreich

- Rebsorte: Grüner Veltliner
- Charakter: Aromatik nach frischen Wiesenkräutern, reifen gelben Äpfeln, Mango, Bananengelee und Orangenzenen. Komplex seidige Textur mit herrlich saftigem Abgang



Flaschenweine Rot

Black Print QbA

0,75l 43,90

Weingut Markus Schneider, Pfalz, Deutschland

- Rebsorte: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Dorsa, Syrah
- Charakter: komplexe Aromen von Kirschen, Brombeeren, Lakritz und Bitterschokolade kombiniert mit Noten von frischen Gewürzen. Im Geschmack vielschichtig, konzentriert, druckvoll und langanhaltend



'XV' Merlot Riserva Alto Adige DOC

0,75l 43,90

Weingut Uwe Alois Lageder, Südtirol, Italien

- Rebsorte: Merlot
- Charakter: konzentriertes Fruchtaroma, pfeffrig-würzig, pflanzlich. Am Gaumen ausgewogen, mit mitteltgewichtigem Körper, frisch, zartbitter, weich und trocken. Biologischer Säureabbau im Edelstahl, Ausbau des Weines in Barriques.



“Brolio Bettino” Chianti Classico DOCG I

0,75l 49,90

Weingut Barone Ricasoli, Toscana, Italien

- Rebsorte: Sangiovese
- Charakter: frische Noten von reifen roten Beeren und ausgeprägten würzigen Kräuternoten. Im Mund zeigt er sich gehaltvoll und energisch mit warmen Reife- und Mineralnoten. Harmonischer Trinkgenuss par excellence



Schaum- & Perlweine

Piadini Veneto Frizzante IGT

Viticoltori Ponte, Veneto, Italien

- Rebsorte: Glera und andere
- Charakter: leichter Aperitif-Frizzante, spritzig, duftig und unkompliziert

0,1l 3,10
0,75l 20,00



Piadini Prosecco Spumante Brut DOC

Viticoltori Ponte, Veneto, Italien

- Rebsorte: Glera
- Charakter: italienischer Schaumwein mit Klasse, lebendig und charmant mit Aromen von Limette und Apfel

0,75l 25,90



Weinschorlen

Weinschorle weiß (Grüner Veltliner 8 Achterl)	0,2l	3,50 / 0,5l	7,70
Weinschorle rot (Merlot di Verona)	0,2l	3,60 / 0,5l	7,80
Weinschorle rosé (Lagrein Rosato)	0,2l	3,70 / 0,5l	7,90

Spritz & Co

Aperol Spritz (Aperol, Vino Frizzante, Soda)	0,2l	6,00
Rhabarber Spritz (Aperol, Rhabarbersaft, Vino Frizzante, Soda)	0,2l	6,00
Pink Grapefruit Spritz (Pink Grapefruit Sirup, Rosé, Soda)	0,2l	6,00
“Hugo” (Holunderblütensirup, Limette, frische Minze, Vino Frizzante, Soda)	0,2l	6,00

Longdrinks

Cuba Libre (Havana Club 3 Jahre, Cola, Limette)	7,90
Gin Tonic	7,90
Wodka Lemon oder Tonic	7,90
Whisky Cola mit Bourbon oder Scotch	7,90
Campari Soda	6,90
Campari Orange	7,90

Heißgetränke

Kaffee



Espresso	2,20
Doppelter Espresso	3,80
Cappuccino	3,30
Latte macchiato	3,90
Tasse Kaffee	2,90
Haferl Kaffee	3,60
Milchkaffee	3,90

Tee



Schwarzer Tee, Pfefferminztee, Grüner Tee mit Lemon Myrte, Früchtetee mit Himbeere und Hibiskus	3,00
--	------

(Loser Blatt-Tee in Hochwertigem Nylon-Aufgussbeutel)

Kakao & Co

Heißer Kuhmilchkakao mit Sahne	4,00
Lumumba (Heißer Kuhmilchkakao mit braunem Rum und Sahne)	5,50
Heiße Kuhmilch mit Bienenhonig	2,90
Heiße Zitrone	3,00
Glühwein (Saisonal)	3,50
Heißer Apfelsaft mit Zimtstange	3,90
Heißer Apfelsaft mit Zimtstange und einem Schuss Calvados	5,70

Spirituosen

Obstbrände

Obstler	2 cl	2,90
Willi	2 cl	2,90
Calvados Papidoux	2 cl	3,90

Edelobstbrände von Fassbind

„Vielle Poire“ Williamsbrand	2 cl	5,90
„Vielle Framboise“ Himbeerbrand	2 cl	5,90
„Vielle Abricot“ Aprikosenbrand	2 cl	5,90
„Vielle Prüne“ Pflaumenbrand	2 cl	5,90



Weinbrände

Osborne Veterano	2 cl	3,00
Cardenal Mendoza, Gran Reserva	2 cl	3,90
Gran Duque d' Alba, Gran Reserva, 20 Jahre	2 cl	4,50
Metaxa*****	2 cl	3,00
Hennessy Fine de Cognac VS	2 cl	4,90

Grappe

Grappa di Prosecco, Andrea da Ponte	2 cl	3,90
Grappa di Moscato, Jacobo Poli	2 cl	4,90
Vuisinar, Nonino	2 cl	3,90

Schnäpse

Tequila weiß oder braun	2 cl	2,70
Wodka Moskovskaya	2 cl	2,70
Absolut Vodka	2 cl	2,70
Gordons Dry Gin	2 cl	2,70
Bombay Sapphire Gin	2 cl	3,90
Hendricks Gin	2 cl	4,50
Linie Aquavit	2 cl	3,30

Anis

Pernod	4 cl	5,10
Ouzo	2 cl	2,70
Sambuca	2 cl	2,70

Kräuterliköre

Ramazotti	2 cl	2,90
Averna	2 cl	2,90
Jägermeister	2 cl	2,90
Fernet Branca	2 cl	2,90
Campari	4 cl	4,70

Vermouth

Martini bianco	5 cl	3,90
Martini rosso	5 cl	3,90
Martini extra dry	5 cl	3,90

Rum

Myers's Jamaica Rum	2 cl	2,90
Bacardi Superior	2 cl	2,90
Havana Club 3 Jahre	2 cl	2,90
Havana Club 7 Jahre	2 cl	4,90

Whisky & Whiskey

Laphroaig (10 Jahre, Islay, Single Malt Whisky)	4 cl	8,50
Cragganmore (12 Jahre, Speyside, Single Malt Whisky)	4 cl	8,90
Glendronach (12 Jahre, Highland, Single Malt Whisky)	4 cl	8,90
Glenmorangie (10 Jahre, Highland, Single Malt Whisky)	4 cl	8,50

Johnnie Walker Red Label (Scotch Whisky)	4 cl	5,50
--	------	------

Jameson Standard (Irish Whiskey)	4 cl	5,50
Tullamore Dew (Irish Whiskey)	4 cl	5,50

Jim Beam (Bourbon Whiskey)	4 cl	5,50
Jack Daniel's (Tennessee Whiskey)	4 cl	5,90

Liköre

Baileys Irish Cream	2 cl	2,90
Amaretto Disaronno	2 cl	2,90
Kahlua Café Liquor	2 cl	2,90
Grand Marnier		