

Suppen

Preise in €

R inderkraftbrühe mit Tageseinlage	7,50
H ausgemachte Gulaschsuppe mit Hausbrot	8,50

Vorspeisen

G riebenschmalz im Töpferl mit Röstzwiebeln und Bauernbrot	6,50
B rezenknödelcarpaccio mit Kräutervinaigrette und gebratenen Pilzen	10,90

Brotzeiten

K alter Braten mit frisch geriebenem Meerrettich und Essiggurke	10,90
J ausenbrettl mit Südtiroler Schinken, kaltem Braten, Kaminwürzen, Griebenschmalz, Südtiroler Bergkäse, Bratensülze, Butter und Essiggurke	15,90
K äsebrett mit Bergkäse, Parmesan, Emmentaler, Camembert, Weintrauben, Walnüssen und Baguette	15,50
N ürnberger Rostbratwürstl (6 Stück) mit Sauerkraut und Senf	11,90
H ausgemachte Bratensülze mit roten Zwiebeln und Bratkartoffeln	12,50
B rotkorb	3,90

Alle Brotzeiten (außer Bratensülze) werden mit Bauernbrot serviert

Salate und Ofenkartoffel

K leiner gemischter Beilagensalat	4,90
V orspeisen Salatvariation	6,90
G roße gemischte Salatvariation mit Blattsalaten, Tomaten, Gurken, buntem Paprika, Karotten und Brunnenkresse	9,90
O fenkartoffel mit Kräuterquark und kleinem Salat	11,90

Dazu empfehlen wir:	einen in Knoblauchbutter gebratenen Garnelenspieß	4,50
	gebratene Hähnchenbruststreifen	6,90
	gegrillten Ziegenkäse mit Thymianhonig	6,90
	kross gebratene Pilze	5,50
	Hähnchenstreifen und Pilze	9,50

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

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

Vegetarisch und vegan

A llgäuer Käsespätzle (ohne Sahne) im Pfanderl serviert mit hausgemachten Röstzwiebeln und kleinem gemischten Salat	14,90
R ahmschwammerl von Champignons mit gebratenen Brezenknödelscheiben	14,50
V eganes Thaicurry mit frischem Gemüse, Ingwer und Yasminreis	14,50

Fleisch- & Fischgerichte

O fenfrischer Krustenschweinebraten auf Dunkelbiersoße mit Kartoffelknödel	15,50
P aniertes Schweineschnitzel in Butter ausgebacken mit Pommes Frites	17,50
¼ ofenfrische Cherry Valley Ente, oder	19,90
½ ofenfrische Cherry Valley Ente, (Zubereitung ca. 20 min) knusprig gebraten mit Entensoße, Kartoffelknödel und Blaukraut	25,90
B ergsteigerschnitzel vom Jungschwein mit Südtiroler Speck und Bergkäse gefüllt auf gerösteten Knödeln und Biersoß im Pfanderl serviert	17,90
G eschmorte Ochsenbackerl mit Kartoffelpüree und glacierten Karotten	19,90
Z anderfilet auf Kartoffel-Lauchragout mit Kirschtomaten	19,90

Steaks

R inderlendensteak (200 g Rohgewicht)	21,90
L adysteak von der Rinderlende (120 g Rohgewicht)	14,50

Dazu empfehlen wir:	Knoblauchbaguette (2 Stück)	5,50
	Bratkartoffeln	4,50
	Pommes Frites	4,50
	Wedged Potatoes (würzige Kartoffelspalten)	4,90
	Ofenkartoffel mit Kräuterquark	6,50
	Gegrilltes Gemüse	5,90
	Kleiner gemischter Beilagensalat	4,90

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

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

Süßspeisen & Eis

A pfelkücherl (3 Stück) in Zimtzucker mit Vanilleeis	7,50
H ausgemachte Riesenrohrnudel in warmer Vanillesoße	8,90
D uett vom weißem und braunem Schokomousse auf Fruchtsoßenspiegel mit frischen Früchten garniert	7,90
S chwarzwaldmädl 1 Kugel Vanilleeis und eine Kugel Schokoeis mit Kirschragout, Sahne und Schokostreuseln	6,50
N ussknacker 2 Kugeln Walnusseis und 1 Kugel Vanilleeis mit Amaretto, Sahne und Nussplittern	7,50
E ierlikörbecher 3 Kugeln Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne	7,50
E is mit heißen Himbeeren 3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren	7,50
C oupe Dänemark 3 Kugeln Vanilleeis mit Schokosoße, Sahne und Waffel	7,50
E iszwerg Anton je 1 Kugel Erdbeer- und Schokoeis mit Schokoladensoße, Sahne und Waffel	4,90
U nser Eissorten: Vanille, Erdbeere, Schoko und Walnuss	1,80
P ortion Sahne	0,80
P ortion Schokosoße	0,80

Brauspezialitäten

Preise in €

Fassbiere

	0,3l	0,5l
Spaten Hell a3 oder Radler	3,90	5,10
Franziskaner Weißbier a1 oder Ruß	4,10	5,30
Franziskaner Weißbier dunkel		5,30

Flaschenbiere

Franziskaner Weißbier alkoholfrei		5,30
Franziskaner Weißbier leicht		5,30
Franziskaner Royal Jahrgangsweißbier		5,70
Franziskaner Kellerbier unfiltriert		5,70
Löwenbräu Alkoholfreies Helles		5,10
Löwenbräu Dunkel		5,10
Beck's Pils	0,33l	4,50

Wasser



Mineralwasser

	0,25l	0,75l
Gerolsteiner perlend oder naturell	3,90	7,50

Tafelwasser

		0,4l
Brauwasser mit Kohlensäure		3,90

Alkoholfreie Getränke

Softgetränke	0,3l	0,4l
Cola-Mix	3,50	4,50
Afri Cola oder Afri Cola ohne Zucker	3,50	4,50
Bluna Orange- oder Zitronenlimonade	3,50	4,50
Saft- und Nektarschorlen	0,3l	0,4l
Apfel (naturtrüb), Johannisbeer, Sauerkirsch, Mango, Maracuja, Rhabarber, Orange, Ananas, Pfirsich, Traube	3,60	4,80
Säfte und Nektare	0,3l	0,4l
Apfel (naturtrüb), Johannisbeer, Sauerkirsch, Mango, Maracuja, Rhabarber, Orange, Ananas, Pfirsich, Traube	4,20	5,30
Schweppes		0,2l
Bitter Lemon		3,90
Ginger-Ale		3,90
Tonic Water		3,90
Bionade		0,33l
Holunder		4,10
Ingwer-Orange		4,10

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 (können in den Größen 0,1l, 0,2l, 0,5l oder als Flasche bestellt werden)

Chardonnay di Verona IGT (Unser Hauswein)	0,2l	5,90
Cantine di Custoza, Veneto, Italien	1 l	29,00
Riesling Ey mal 1 VDP Gutswein	0,2l	7,90
Weingut Pfeffingen, Pfalz, Deutschland	0,75l	29,00
Grauburgunder QbA	0,2l	7,90
Weingut Jürgen Hofmann, Rheinhessen, Deutschland	0,75l	29,00
Gelber Muskateller QW	0,2l	7,90
Weingut Norbert Bauer, Niederösterreich, Österreich	0,75l	29,00
Grüner Veltliner „Freiheit“ DAC	0,2l	7,90
Weingut Franz und Andreas Proidl, Kremstal, Österreich	0,75l	29,00
Lugana Ca' Lojera DOC	0,2l	8,90
Azienda Agricola Ca' Lojera, Lombardei, Italien	0,75l	33,00

Offene Rotweine (können in den Größen 0,1l, 0,2l, 0,5l oder als Flasche bestellt werden)

Merlot di Verona IGT (Unser Hauswein)	0,2l	5,90
Cantine di Custoza, Veneto, Italien	1 l	29,00
Spätburgunder QbA	0,2l	7,90
Von der Mark & Walter, Baden, Deutschland	0,75l	29,00
Blauer Zweigelt „vom Haus“ QW	0,2l	7,90
Roman Pfaffl, Niederösterreich, Österreich	0,75l	29,00
Ercavio Tempranillo Roble DO	0,2l	7,90
Bodegas Ercavio - Más Que Vinos, Toledo, Spanien	0,75l	29,00
Primitivo Salento IGP	0,2l	7,90
Cantine De Falco, Apulien, Italien	0,75l	29,00

Rosé

Bardolino Chiaretto DOC	0,2l	7,90
Monte del Frá, Veneto, Italien	0,75l	29,00

Flaschenweine Weiß

Saar Riesling „Herrenberg“ QbA 2019 Weingut Willems & Willems, Mosel, Deutschland	0,75l	38,00
Ungstein Scheurebe -SP- VDP Ortswein 2020 Weingut Pfeffingen, Pfalz, Deutschland	0,75l	43,00
Grüner Veltliner Kittmannsberg 1. Lage DAC 2019 Weingut Hiedler, Kamptal, Österreich	0,75l	49,00
Sancerre AC 2020 Domaine de la Garenne, Loire, Frankreich	0,75l	43,00
„Vau de Vey“ Chablis 1er Cru AC 2019 Domaine Malandes, Chablis, Burgund, Frankreich	0,75l	48,00

Flaschenweine Rot

Black Print QbA 2019 Weingut Markus Schneider, Pfalz, Deutschland	0,75l	42,00
Valpolicella Ripasso Superiore DOC 2018 Azienda Agricola Monte del Fra, Venetien, Italien	0,75l	39,00
Langhe Nebbiolo Prinsiot DOC 2020 Fratelli Alessandria, Verduno / Piemont, Italien	0,75l	45,00
Cabernet Franc AOC 2020 Château Yvonne, Saumur Champigny, Loire, Frankreich	0,75l	54,00
Carmenere DO 2019 Erazuris, Valle de Aconcagua, Chile	0,75l	47,00

Schaum- & Perlweine

Piadini Veneto Frizzante IGT Viticoltori Ponte, Veneto, Italien	0,1l 0,75l	3,50 24,90
Piadini Prosecco Spumante Brut DOC Viticoltori Ponte, Veneto, Italien	0,75l	29,90
Champagne Platine 1er Cru Brut AC Nicolas Maillart, Champagne, Frankreich	0,75l	59,00

Weinschorlen

Weinschorle weiß (Grüner Veltliner 8 Achterl)	0,2l	4,90 / 0,5l	8,50
Weinschorle rot (Merlot di Verona)	0,2l	4,90 / 0,5l	8,50
Weinschorle rosé (Bardolino Chiarretto)	0,2l	5,50 / 0,5l	9,50

Spritz & Co

Aperol Spritz (Aperol, Vino Frizzante, Soda)	0,2l	8,50
Rhabarber Spritz (Aperol, Rhabarbersaft, Vino Frizzante, Soda)	0,2l	8,50
Pink Grapefruit Spritz (Pink Grapefruit Sirup, Rosé, Soda)	0,2l	8,50
“Hugo” (Holunderblütensirup, Limette, frische Minze, Vino Frizzante, Soda)	0,2l	8,50

Longdrinks

Cuba Libre (Havana Club 3 Jahre, Cola, Limette)		8,90
Gin Tonic		8,90
Wodka Lemon oder Tonic		8,90
Whisky Cola mit Bourbon oder Scotch		8,90
Campari Soda		7,90
Campari Orange		8,90

Heißgetränke

Kaffee von der Kaffeerösterei Dinzler



Espresso (Vom Magazin 'Der Feinschmecker' 2008 zum besten Espresso Deutschlands gekürt)		2,80
Doppelter Espresso		4,40
Cappuccino		4,20
Latte macchiato		4,90
Tasse Kaffee		3,80
Haferl Kaffee		4,60
Milchkaffee		4,90
Affogato (Espresso mit einer Kugel Vanilleeis)		4,90

Tee

Schwarzer Tee, Kräutertee, Grüner Tee mit Lemon Myrte, Früchtetee mit Himbeere und Hibiskus		3,50
--	--	------

(Loser Blatt-Tee in Hochwertigem Nylon-Aufgussbeutel)

Kakao & Co

Heißer Kuhmilchkakao mit Sahne		4,70
Heiße Kuhmilch mit Bienenhonig		3,50
Heiße Zitrone		3,90
Glühwein (Saisonal)		4,50
Heißer Apfelsaft mit Zimtstange		4,50
Heißer Apfelsaft mit Zimtstange und einem Schuss Calvados		6,90

Spirituosen

Obstbrände

Obstler	2 cl	4,20
Willi	2 cl	4,20
Enzian	2 cl	4,20
Calvados Papidoux	2 cl	4,90
Haselnußgeist "Brennerei Vallendar"	2 cl	5,50

Edelobstbrände von Fassbind



„Vielle Poire“ Williamsbrand 7,50		2 cl
„Vielle Framboise“ Himbeerbrand	2 cl	7,50
„Vielle Abricot“ Aprikosenbrand	2 cl	7,50
„Vielle Prüne“ Pflaumenbrand	2 cl	7,50

Weinbrände

Osborne Veterano	2 cl	3,50
Cardenal Mendoza, Gran Reserva	2 cl	4,50
Gran Duque d' Alba, Gran Reserva, 20 Jahre	2 cl	4,90
Metaxa*****	2 cl	3,50
Hennessy Fine de Cognac VS	2 cl	5,90

Grappe

Grappa di Prosecco, Andrea da Ponte	2 cl	4,50
Grappa di Moscato, Jacobo Poli	2 cl	5,20
Vuisinar, Nonino	2 cl	5,20

Schnäpse

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

Anis

Pernod	4 cl	5,50
Ouzo	2 cl	3,50
Sambuca	2 cl	3,50

Kräuterliköre

Ramazzotti	2 cl	3,90
Averna	2 cl	3,90
Jägermeister	2 cl	3,90
Fernet Branca	2 cl	3,90
Campari	4 cl	4,90

Vermouth

Martini bianco	5 cl	4,20
Martini rosso	5 cl	4,20
Martini extra dry	5 cl	4,20

Rum

Myers's Jamaica Rum	2 cl	3,50
Bacardi Superior	2 cl	3,50
Havana Club 3 Jahre	2 cl	3,90
Havana Club 7 Jahre	2 cl	5,50

Whisky & Whiskey

Laphroaig (10 Jahre, Islay, Single Malt Whisky)	4 cl	9,50
Bruichladdich The Classic Laddie (Islay, Single Malt Whisky)	4 cl	9,50
Cragganmore (12 Jahre, Speyside, Single Malt Whisky)	4 cl	9,50
Glendronach (12 Jahre, Highland, Single Malt Whisky)	4 cl	9,50
Glenmorangie (10 Jahre, Highland, Single Malt Whisky)	4 cl	9,50

Johnnie Walker Red Label (Scotch Whisky)	4 cl	6,90
--	------	------

Jameson Standard (Irish Whiskey)	4 cl	6,90
----------------------------------	------	------

Tullamore Dew (Irish Whiskey)	4 cl	6,90
-------------------------------	------	------

Jim Beam (Bourbon Whiskey)	4 cl	6,90
----------------------------	------	------

Jack Daniel's (Tennessee Whiskey)	4 cl	7,50
-----------------------------------	------	------

Liköre

Baileys Irish Cream	2 cl	4,50
Amaretto Disaronno	2 cl	4,50
Frangelico Haselnuss Likör	2 cl	4,50
Kahlua Café Liquor	2 cl	4,50
Grand Marnier	2 cl	4,90