

Suppen

Rinderkraftbrühe mit hausgemachtem Brätstrudel ⁽⁴⁾	3,50 Euro
Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Lebernockern ^(4/6)	3,50 Euro
Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Pfannkuchenstreifen	3,20 Euro

Kleine Vorspeisen und Gangerl

Kleiner, milder Ziegenfrischkäse in hausgemachtem Bacon gegrillt⁽⁶⁾
mit wilden Kräutern, Apfelchutney und Crisps vom Vulcanoschinken
dazu ein kleines Salatbouquet und Baguette 7,80 Euro

Hauchdünner Manchinger Schinken (bay. Parmaschinken/ Metzger Huber Manching)
mit marinierten Knödelscheibchen, Kürbiskernöl und Balsamicocreme
dazu ein kleines Salatbouquet und Baguette 7,80 Euro

Salate

„Vitamikick“

Gemischte Blattsalate, geröstete Cashews, Croutons und frische
Kräuter mit Mango-Chillidressing und Baguette 9,90 Euro
dazu wahlweise:

gegrillte Henderlbrust und Speckstreifen 10,80 Euro

Salat „Rustikal“ mit gegrillten Lendchenstreifen
und Käse 9,90 Euro

Kleiner gemischter Beilagensalat 3,00 Euro

Alle Hauptgerichte, ausgenommen Cordon Bleu, Zander und Lachsforelle sind auch als kleine Portion erhältlich

Erläuterungen Zusatzstoffe

1 Konservierungsstoffe/2 Farbstoff/3 Antioxidantien/4 Phosphat/5 Schwefel/6 Nitritpökelsalz

.....für die fleischlos Glücklichen

Euringers „Knödel-Tris“

hausgemachte Spinat-, Kaspress- und Waldpilzknödel, geriebener Grana Padano, gebräunte Butter, buntes Gemüse und Rucola

11,90 Euro

Hausgemachte Kartoffelkräpferl mit „Bayernbazi“ (vormals Obazda) gefüllt dazu Rucola, buntes Gemüse und geräucherte Paprikacreme

10,90 Euro

Allgäuer Kasspatzn

im Pfanderl serviert mit Röstzwiebeln

8,90 Euro

Gegrillte Polentaecken mit buntem Pfannengemüse



Pesto Rosso (ohne Parmesan), Balsamicocreme und Rucola

10,90 Euro

.....ois wos schwimmt

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Apfel-Krenschaumsoße⁽⁵⁾

(Tyroller/Pförring)

Gemüse und Petersilienkartoffeln

15,90 Euro

Gebratene Bachforellenfilets mit Mandel-Pinienkernbutter

(Tyroller/Pförring)

Rahmblattspinat, Gemüse und Kräuterkartoffeln

15,90 Euro

Euringers „Boarische Bujabäas“

Trio von Forellenfilet, Zander und Riesengarnele, gegrillt, mit frischem Gemüse im kräftigen Sud serviert,

dazu Knoblauchsoße und Weißbrot

16,90 Euro

Gebratenes Zanderfilet mit Kräuterschaumsoße

Gemüse, geschmorten Kirschtomaten und Bandnudeln

15,90 Euro

Erläuterungen Zusatzstoffe

1 Konservierungsstoffe/2 Farbstoff/3 Antioxidantien/4 Phosphat/5 Schwefel/6 Nitritpökelsalz

Aus da Pfanna und am Schmordopf.....

Altmünchner Zwiebelrostbraten vom bayerischen Jungbullen

(Metzgerei Huber/Manching)

mit Gemüse, Bratkartoffeln und Röstzwiebeln 15,90 Euro

„Böfflamot“ vom bayerischen Jungbullen

(Metzgerei Huber/Manching)

Flache Rindsschulter, 4 Stunden langsam geschmort

mit Rotweinsosse, Serviettenknödeln, Gemüse und Preiselbeeren 12,90 Euro

Schwabenpfanderl vom Schweinefilet

Gebatene Medaillons, mit Gemüse und gegrilltem Speckstreifen⁽⁶⁾,

Rahmschwammerl und Spätzle 12,90 Euro

Feines Dreierlei vom Naturschwein (Strohhaltung/Freilauf-Kaltstall)

(Joseph Huber/Hundszell/Familie Weichselbaumer/Thalhof)

mit buntem Gemüse, Kartoffelnockerl, Bohnenbündchen⁽⁶⁾

und kräftiger Soße, verfeinert mit 1160 Kellerbier 14,90 Euro

Bei diesem Gericht arbeiten wir nach dem Nose to Tail Prinzip, d.h. wir bestellen ganze Tiere und verarbeiten diese vom Kopf bis Schwanz zu hausgemachten Leckereien. Die ganzheitliche Verwertung eines Tieres zeugt von Respekt und zeigt die Wertschätzung gegenüber einer wertvollen Ressource.

Ge-Schnitzeltes.....

Münchner Schnitzel, in scharfem Senf und Kren⁽⁵⁾ eingelegt,

mit Gemüse, Röstkartoffeln und Preiselbeeren 11,90 Euro

Cordon Bleu vom Schwein⁽⁶⁾

mit Gemüse und Kartoffelkroketten 11,90 Euro

Schnitzel Wiener Art

mit Gemüse und Pommes Frites 10,90 Euro

Erläuterungen Zusatzstoffe

1 Konservierungsstoffe/2 Farbstoff/3 Antioxidantien/4 Phosphat/5 Schwefel/6 Nitritpökelsalz

.....direkt vom Grill



-Bacon „Beef- oder Cheeseburger“⁽⁶⁾

mit 100% Rindfleisch von der Hochrippe, gebackenen Bierzwiebeln, Barbecue Soße, SteakFries, SourCream und kleiner Salatgarnitur 15,90 Euro

„Barthelmarktziggeina“-Rostbraten

Lendensteak vom bayerischen Jungbullen mit hausgemachter Paprikasalsa, Röstzwiebeln und Kräuterbutter, dazu Bohnenbündchen und Grillkartoffeln 18,90 Euro

Grillplatte von Schwein und Rind⁽⁶⁾

mit Gemüse, Kroketten und Pommes Frites 15,90 Euro

Gegrilltes Rinderlendensteak vom bayerischen Jungbullen

wahlweise mit hausgemachter

- Kräuterbutter 19,90 Euro
- Chillisoße (scharf) 19,90 Euro
- Pfeffersahnesoße 19,90 Euro

Zu den **Steaks vom Grill** reichen wir buntes Gemüse wahlweise Pommes Frites, SteakFries, Bratkartoffeln oder Röstitaler

Unsere Lieferanten:

Metzgerei Huber, Manching: Rind/Schwein/Wurstwaren

Metzgerei Joseph Huber, Hundszell: Naturschwein

Fischzucht Tyroller, Pförring: Lachsforellen, Forellen

Fritz Ganz, Ingolstadt: Gemüse/Salat/Obst

Widmann, Oberstimm: Kartoffeln/Eier

Erläuterungen Zusatzstoffe

1Konservierungsstoffe/2Farbstoff/3Antioxidantien/4Phosphat/5Schwefel/6Nitritpökelsalz

Brotzeiten & kleine Zwischenmahlzeiten

Bayerischer/Schweizer Wurstsalat mit Brot ⁽⁴⁾	6,50/6,90 Euro
Saurer Presssack mit Brot ⁽⁶⁾	6,90 Euro
Euringers Bauernbrettl mit Geräuchertem , Aufschnitt, Käse, Kren und Brot ^(4/5/6)	8,90 Euro
Brot mit Belag Ihrer Wahl	
gekochtem Schinken ⁽⁶⁾	3,90 Euro
geräuchertem Schinken ⁽⁶⁾	4,10 Euro
Schnittkäse	3,90 Euro
Schaschlik mit Pommes Frites ⁽⁶⁾	6,90 Euro
Currywurst mit Pommes frites ^(4/6)	6,90 Euro
Strammer Max ⁽⁶⁾	6,90 Euro
Abgebräunter Leberkäse mit Spiegelei und Brot ^(4,6)	6,90 Euro
2 Paar Wiener mit Senf und Brot ^(4,6)	4,10 Euro

Erläuterungen Zusatzstoffe

1 Konservierungsstoffe/2 Farbstoff/3 Antioxidantien/4 Phosphat/5 Schwefel/6 Nitritpökelsalz