

## Suppen

Rinderkraftbrühe mit hausgemachtem Brätstrudel	3,50 Euro
Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Lebernockern	3,50 Euro
Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Pfannkuchenstreifen	3,20 Euro

## Salate

### Bayerischer „Caesar’s-Salad“

Blattsalate, krosser Bauernspeck (1/4), Bergkäse, Croutons und gegrillte Hendlbrust, mit dem bekannten „Caesar’s Dressing“ mariniert

10,50 Euro

Salat „Rustikal“ mit gegrillten Lendchenstreifen und Käse

9,90 Euro

Kleiner gemischter Beilagensalat

3,00 Euro

## .....für die fleischlos Glücklichen

Hausgemachte, gebackene Kartoffelkräpferl mit „Obatzd’m“ gefüllt dazu Rucola, buntes Gemüse und geräucherte Paprikacreme

10,90 Euro

Euringers „Tiroler Spinatknödel“

mit brauner Butter, Parmesan, buntem Gemüse und Rucola

10,90 Euro

Allgäuer Kasspatzn, im Pfanderl serviert mit Röstzwiebeln

8,90 Euro

## .....überhaupt go ned tierisch (also vegan)

Knusperrahmfleck, frisch aus dem Ofen (ohne Ei/mit Sojamilch) mit gegrilltem Gemüse, Kräutern, rotem Tomatenpesto und Rucola

11,90 Euro

Erläuterungen Zusatzstoffe

1 Konservierungsstoffe, 2 Stabilisatoren, 3 Geschmacksverstärker, 4 Antioxidationsmittel, 5 Säureregulator

Alle Gerichte, ausgenommen Knusperrahmfleck, Cordon Bleu, Boandlkramer, Zander, Saibling und „Boarische Bujabäas“ sind auch als kleine Portion erhältlich!

### Aus da Pfanna und am Schmordopf.....

Altmünchner Zwiebelrostbraten vom bayerischen Jungbullen mit Gemüse, Bratkartoffeln und Röstzwiebeln	15,90 Euro
„Böfflamot“ vom bayerischen Jungbullen in Rotweinsauce mit Serviettenknödeln, Preiselbeeren und Schmand	12,90 Euro
Schwabenpfanderl vom Schweinefilet mit Speck <sup>(1,4)</sup> , Rahmschwammerl und Spätzle	12,90 Euro
Gegrillte Schweinefiletmedaillons im Speckmantel <sup>(1,4)</sup> mit Dunkelbiersauce, Gemüse und Kartoffelnockerln	12,90 Euro

### Ge-Schnitzeltes.....

Münchner Schnitzel, in scharfem Senf und Kren <sup>(4)</sup> eingelegt, mit Gemüse, Röstkartoffeln und Preiselbeeren	11,90 Euro
Cordon Bleu vom Schwein <sup>(1,4)</sup> mit Gemüse und Kartoffelkroketten	11,90 Euro
Schnitzel Wiener Art mit Gemüse und Pommes Frites	10,90 Euro

Erläuterungen Zusatzstoffe

1 Konservierungsstoffe, 2 Stabilisatoren, 3 Geschmacksverstärker, 4 Antioxidationsmittel, 5 Säureregulator

## .....direkt vom Grill

### „Boandlkramer“ vom bayerischen Jungbullen

100% Rinderhack im Burgerbun, gegrillter Speck, „Fuchsdeifswuidsoß“ (Ja, ist scharf), Tomaten, Gurken, Salat, Käse und gebackene Zwiebelringe

dazu Pommes Frites

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 <sup>(1,4)</sup>

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 allen **Steaks vom Grill** reichen wir buntes Gemüse  
wahlweise Pommes Frites, Countrykartoffeln oder Rösti

Erläuterungen Zusatzstoffe

1 Konservierungsstoffe, 2 Stabilisatoren, 3 Geschmacksverstärker, 4 Antioxidationsmittel, 5 Säureregulator

## .....ois wos schwimmt

### Gebrautes Lachsforellenfilet mit Apfel-Krenschauasoße

(prakt. grätenfrei/Fischzucht Tyroller Pförring)

Gemüse und Petersilienkartoffeln

15,90 Euro

### Gebraute heimische Bachforellenfilets mit Mandel-Pinienkernbutter

(prakt. grätenfrei/Fischzucht Tyroller Pförring)

gedünstetem Rahmblattspinat, Gemüse und Kräuterkartoffeln

15,90 Euro

### Euringers „Boarische Bujabäas“

Trio von Lachsforellenfilet, Zander und Riesengarnele, gegrillt, mit frischem Gemüse im kräftigen Sud serviert, dazu Rouille

(Knoblauchsoße) und Weißbrot

16,90 Euro

### Gebrautes Zanderfilet mit Kräuterschauasoße

Gemüse, geschmorten Kirschtomaten und Bandnudeln

15,90 Euro

Erläuterungen Zusatzstoffe

1 Konservierungsstoffe, 2 Stabilisatoren, 3 Geschmacksverstärker, 4 Antioxidationsmittel, 5 Säureregulator

## Brotzeiten & kleine Zwischenmahlzeiten

Bayerischer/Schweizer Wurstsalat mit Brot <sup>(1,4,6)</sup>	6,50/6,90 Euro
Saurer Presssack mit Brot <sup>(1,4,6)</sup>	6,90 Euro
Euringers Bauernbrettl mit Geräuchertem , Aufschnitt, Käse, Kren und Brot <sup>(1,4,6)</sup>	8,90 Euro
Brot mit Belag Ihrer Wahl	
gekochtem Schinken <sup>(1,4,6)</sup>	3,90 Euro
geräuchertem Schinken <sup>(1,4,6)</sup>	4,10 Euro
Schnittkäse <sup>(1)</sup>	3,90 Euro
Schaschlik mit Pommes Frites <sup>(1,4,6)</sup>	6,90 Euro
Currywurst mit Pommes frites <sup>(1,4,6)</sup>	6,90 Euro
Strammer Max <sup>(1,4,6)</sup>	6,90 Euro
Abgebräunter Leberkäse mit Spiegelei und Brot <sup>(1,4,6)</sup>	6,90 Euro
2 Paar Wiener mit Senf und Brot <sup>(1,4,6)</sup>	4,10 Euro

### Unsere Lieferanten

Metzgerei Huber Manching: Rind/Kalb/Schwein/Wurstwaren

Fischzucht Tyroller Pförring: Forellen/Saibling

Widmann Oberstimm: Kartoffeln/Eier

Fritz Ganz Ingolstadt: Gemüse/Obst/Kräuter/Pilze

Bäckerei Kuttenreich Ingolstadt: Backwaren

Erläuterungen Zusatzstoffe

1 Konservierungsstoffe, 2 Stabilisatoren, 3 Geschmacksverstärker, 4 Antioxidationsmittel, 5 Säureregulator