

Nur am Sonntag

Ofenfrisches, knuspriges Schäuferl von 

Dunkelbiersoße | zwoaraloe Knedl | Bayrisch Kraut  
16,90 Euro

Ofenfrischer Krustenbraten von 

Dunkelbiersoße | zwoaraloe Knedl | Speckkrautsalat  
15,90 Euro

**An Sonn- und Feiertagen variiert die übrige Speisekarte!**

ZUM WARM WERN

gloana g'mischer

Blattsalat | 3erlei angemachte | Vinaigrette  
5,00 Euro

„Bavarian Caesars Salad“

Verschiedene bunte Blattsalate  
gegrilltes Freilandhendl | Croutons | gerösteter Bauernspeck | Parmesan  
mit Focaccia und BavarianCaesarsDressing  
16,90 Euro

Hausg'machte klare Rindssuppn





Pfannkuchenstreifen oder Brätstrudel <sup>(6)</sup> oder Lebernockel <sup>(6)</sup>  
5,90 Euro

UNSERE Mogntratzel

Bayerische Frühlingsröllchen/süßsauer | kleine Fleischpflanzerl/Dunkelbiersoße  
knupriger Ziegenfrischkäse/Birnenchutney  
15,90 Euro

Carpaccio

Hauchdünnes Roastbeef | schwarzer Pfeffer | Parmesan | alter Balsamico  
Rosmarincreme | hausgemachte Focaccia | Rucola  
15,90 Euro

 Grammeln,  Kelch und  Glockenpfeffer 

(Eine Hommage an die Mühlviertler Heimat unserer Juniorchefin)

Hausg'machte Grammelknöderl | Paprikakraut | Krustenbratensafterl | Erdäpfelstroh  
13,90 Euro

Erläuterungen Zusatzstoffe

1Konservierungsstoffe/2Farbstoff/3Antioxidantien/4Phosphat/5Schwefel/6Nitritpökelsalz/7Nüsse

## wos gscheids



„Nose To Tail“ von

Joseph Hubers  
NATUR-  
SCHWEIN

(Gebackenes/ Geschmortes/Gegrilltes)

Wertschöpfung auf dem Teller– weil das Schweinchen nicht nur aus Filet besteht  
knusprige Kartoffelschnitte | cremiges Wurzelwerk | Spitzkraut | Chorizo-Jam  
21,90 Euro

## Zwiebelrostbraten vom Färsenroastbeef

Bratensoße | karamellierte Zwiebeln | Gemüse | Bratkartoffeln | Röstzwiebeln  
24,90 Euro

Schwabenpfanderl von

Joseph Hubers  
NATUR-  
SCHWEIN

Schweinefiletmedaillons | Rahmschwammerl | Gemüse | gegrillter Speckstreifen(6) | Butterspätzle  
19,90 Euro

## gn – „Böfflamot“ von Bio Ochse oder Färse

kräftige Schmorsoße | Gemüse | Serviettenknödel | Schmand | Preiselbeeren  
21,90 Euro

Schnitzlerl „Wiener Art“ von

Joseph Hubers  
NATUR-  
SCHWEIN

Gemüse | Pommes Frites | Ketchup (1/3) | Zitrone  
15,50 Euro

Braumeisterschnitzlerl von

Joseph Hubers  
NATUR-  
SCHWEIN

(Rahmkäse/Kräuter/Rauchschinkenfüllung)

Gemüse | Bratkartoffeln | Preiselbeeren  
16,90 Euro

## Bacon/Beef oder– Bacon/„Cheese“-Burger

100% Rindfleisch von der Hochrippe | Röstzwiebeln | Bacon | Käse(optional)  
hausgemachte Barbecue Soße | zweierlei Pommes Frites  
18,90 Euro

## Ois wos schwimmt

## Saibling trifft Forelle

(Von den Tyrollers aus Pförring)

Apfel-Krenschaumsoße | Gemüse | Petersilienkartoffeln | Kartoffelstroh  
23,90 Euro

## unsere „Boarische Bujabäas“

von heimischen Fischen, Muscheln und Riesengarnele  
aufgeschäumter Sud | buntes Gemüse | Aioli | Focaccia  
24,90 Euro

Erläuterungen Zusatzstoffe

1Konservierungsstoffe/2Farbstoff/3Antioxidantien/4Phosphat/5Schwefel/6Nitritpökelsalz/7Nüsse

was fürs guade G'wissn



„Da Greane“



vegetarisch

VeggieBurger aus Erdäpfeln/Kräuter/Gemüse | Käse | Röstzwiebeln  
Kräutermayo | zweierlei Pommes Frites | Barbecue Soße  
17,90 Euro

Knödel-Tris *vegetarisch*

hausgemachte Spinat-, Kaspress- und Waldpilzknödel |  
gebräunte Butter | Gemüse | Parmesan | Kräuterpesto  
16,90 Euro

„So eine Schnitte“ *vegetarisch oder*



Knusprige Kartoffelschnitte | bayerisches Wokgemüse  
Sprossen | cremiges Wurzelwerk | Zitronengrasschaum  
16,90 Euro

**Wir bitten um Verständnis dass aufgrund des Mehraufwandes bei Umbestellungen 1 Euro Aufpreis berechnet wird.**