

## Suppen

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

## Kleine Vorspeisen und Gangerl

Kleiner, milder Ziegenfrischkäse in hausgemachtem Bacon gegrillt <sup>(6)</sup> mit wilden Kräutern, Apfelchutney und Schinkencrisps dazu ein kleines Salatbouquet und Baguette	8,90 Euro
Forellenfilet aus dem Buchenholzrauch (Tyroller/Pförring) auf Kartoffelpuffern, mit Steirer Kren und Preiselbeersahne dazu ein kleines Salatbouquet und Baguette	9,90 Euro

## Salate

Bayerischer „Caesar's-Salad“ Blattsalate, krosser Bauernspeck <sup>(1/4)</sup> , Bergkäse, Croutons und gegrillte Hendlbrust, mit dem bekannten „Caesar's Dressing“ mariniert	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 Salatsträußerl

11,90 Euro

### Hausgemachte Kartoffelkrapferl mit „Bayernbazi“ (vormals Obazda) gefüllt

dazu Salatsträußerl, buntes Gemüse und Paprikacreme

10,90 Euro

### Allgäuer Kasspatzn

im Pfanderl serviert mit Röstzwiebeln

8,90 Euro

### Gebackene Arancini (Risottobällchen) mit buntem Grillgemüse



Paprikacreme, frischen Kräutern, Balsamico

und Salatsträußerl

10,90 Euro

## .....ois wos schwimmt

### Gebratenes Lachsforellenfilet mit Apfel-Krenschaumsoße<sup>(5)</sup>

(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

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

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

### Altmünchner Zwiebelrostbraten vom bayerischen Jungbullen

(Metzgerei Huber/Manching)

mit Gemüse, Bratkartoffeln und Röstzwiebeln 17,90 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<sup>(6)</sup>,

Rahmschwammerl und Spätzle 12,90 Euro

### Jungschweinskarree mit Wildkräutern, Pfeffer und Bacon gebraten

(Metzgerei Huber/Manching)

auf buntem Grillgemüse, kräftiger Weltenburger- Dunkelbiersosse

und gebackenen Kartoffelnockerln 13,90 Euro

## Ge-Schnitzeltes.....

### Münchner Schnitzel, in scharfem Senf und Kren<sup>(5)</sup> eingelegt,

mit Gemüse, Röstkartoffeln und Preiselbeeren 11,90 Euro

### Cordon Bleu vom Schwein<sup>(6)</sup>

mit Gemüse und Kartoffelkroketten 11,90 Euro

### Gebackenes Braumeisterschnitzel (mit Almkäse, Kräutern und Rauchschinken gefüllt)

dazu Gemüse, Bratkartoffeln und Preiselbeeren 12,90 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“<sup>(6)</sup>

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 19,90 Euro

### Grillplatte von Schwein und Rind<sup>(6)</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 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 <sup>(4)</sup>	6,50/6,90 Euro
Saurer Presssack mit Brot <sup>(6)</sup>	6,90 Euro
Bauernbrettl mit Geräuchertem , Aufschnitt, Käse, Kren und Brot <sup>(4/5/6)</sup>	8,90 Euro
Feines Käse-Tris (Hartkäse/Blauschimmel/Bergkäse) mit hausgemachter Brioche, Butter und Birnensenf	8,90 Euro
Brot mit Belag Ihrer Wahl	
gekochtem Schinken <sup>(6)</sup>	3,90 Euro
geräuchertem Schinken <sup>(6)</sup>	4,10 Euro
Schnittkäse	3,90 Euro
Schaschlik mit Pommes Frites <sup>(6)</sup>	6,90 Euro
Currywurst mit Pommes frites <sup>(4/6)</sup>	6,90 Euro
Strammer Max <sup>(6)</sup>	6,90 Euro
Abgebräunter Leberkäse mit Spiegelei und Brot <sup>(4,6)</sup>	6,90 Euro
2 Paar Wiener mit Senf und Brot <sup>(4,6)</sup>	4,10 Euro

Erläuterungen Zusatzstoffe

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