

## Suppen

---

*Tafelspitzbrühe*  
*mit Pfannkuchenstreifen oder Leberknödel oder dreierlei Einlage* 5,90 €

## Hauptgerichte

---

	<i>Kleine Portion</i>
<i>Wiener Schnitzel aus der Kalbslende</i> <i>Pommes Frites, Röstkartoffeln oder Kartoffelpüree,</i> <i>Preiselbeeren, Salat</i>	22,90 € 19,50 €
<i>Cordon Bleu</i> <i>Gefüllt mit Bergkäse und Schinken, Kartoffelpüree,</i> <i>Preiselbeeren, Salat</i>	23,50 € 20,50 €
<i>Geschnetzeltes aus der Kalbslende</i> <i>Schnittlauch-Petersilien-Rahm, geröstete Schwammerl, Spätzle,</i> <i>Salat</i>	24,00 € 21,00 €
<i>Kalbsherz vom Grill</i> <i>Meerrettich, Schinkenchips, Kartoffelrösti, Marktgemüse</i>	19,90 € 17,00 €
<i>Schweinebraten</i> <i>Kartoffelknödel, Krautsalat</i>	14,50 € 11,80 €
<i>Rostbraten von der bayerischen Rinderlende</i> <i>abgeschmolzene oder geröstete Zwiebeln, Röstkartoffeln, Salat</i>	23,90 € 19,90 €
<i>Tafelspitz aus dem Gemüsesud</i> <i>Meerrettichspäne, Röstkartoffeln, Marktgemüse</i>	22,50 € 19,50 €
<i>Ausgelöste Backhendlbrust</i> <i>Kartoffel-, Gurken-, Radieserlsalat</i>	16,90 € 13,90 €
<i>Süß- und Salzwasserfische, Garnele, Jakobsmuschel</i> <i>Dill-Safran-Krebssud, Ingwer, Koriander</i>	24,50 € 20,00 €

---

*Unser Schweinefleisch wird ausschließlich von regionalen Landwirten geliefert, die ihre Tiere auf Stroh halten. Dadurch wird das natürliche Instinktverhalten der Schweine geweckt, insbesondere das Wühlen. Dies entspricht einer artgerechten Haltung, welche ein gesünderes und besseres Leben für die Tiere bedeutet.*

---

**Veranstaltungen ab 50 Personen**  
**sind auch an unseren Ruhetagen Samstag und Sonntag möglich**

---

## Kleine Gerichte

---

<i>Medaillon vom Schweinefilet</i>	14,90 €
<i>Egerlingen in Rahm, hausgemachten Spätzle</i>	
<i>Kinderschnitzel</i>	10,00 €
<i>Pommes Frites</i>	
<i>2 Paar Schweinswürstel</i>	9,70 €
<i>Fasskraut</i>	
<i>2 Stück Münchner Weißwürste</i>	4,60 €
<i>vom „Weißwurst-Weltmeister“ Magnus Bauch</i>	

## Brotzeiten

---

<i>Münchner Wurstsalat von Regensburgern</i>	10,00 €
<i>Schweizer Wurstsalat vom Leberkäse</i>	10,00 €
<i>zu allen Brotzeiten servieren wir unser Hausbrot</i>	

## Desserts

---

<i>Karamellisierter Kaiserschmarrn, Apfelkompott, Preiselbeeren</i>	10,00 €
<i>Palatschinken</i>	
- <i>mit Schokoladensauce und Vanilleeis</i>	6,00 €
- <i>mit Marillenmarmelade, eingelegten Rosinen, Vanilleeis</i>	6,00 €
<i>Apfel-Palatschinken, Walnusseis</i>	7,50 €
<i>Blaubeer-Palatschinken, Karamelleis</i>	7,50 €
<i>Rohrnudel, Vanillesauce, Vanilleeis</i>	6,00 €
<i>Zwetschgendatschi, Walnusseis</i>	5,60 €
<i>Orangen-Crème brûlée, Beeren, Passionsfruchteis</i>	8,00 €
<i>Herzkirschragout, große Kugel Karamelleis</i>	8,00 €
<b>Eis:</b> Schokolade, Zitrone, Erdbeeren, Walnuss, Vanille	
<b>Eissorten von der Konditorei Widmann:</b>	
<i>Karamell, Sauerrahm-Cranberry, Buttermilch-Limette, Passionsfrucht, Johannisbeere</i>	
<i>Kleine Kugel</i>	1,70 €
<i>Große Kugel</i>	2,70 €

Eine Liste der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite. Auf Wunsch erhalten Sie gerne unseren Dokumentationsordner, in dem alle Speisen hinsichtlich enthaltener Allergene detailliert aufgeschlüsselt sind. Bitte haben Sie jedoch Verständnis, dass aufgrund unseres Arbeitsablaufs ein Vorhandensein von Spuren aller Allergene nicht ausgeschlossen werden kann.

## Alkoholfreie Getränke

---

<i>Adelholzener Classic oder still</i>	0,75 l	6,10 €
	0,25 l	2,90 €
<i>Tafelwasser</i>	0,5 l	3,70 €
<u>Säfte (*Nektar):</u>		
<i>Apfel naturtrüb</i>	0,3 l	3,80 €
<i>Orange, Johannisbeere*, Rhabarber*, Maracuja*</i>	0,3 l	3,80 €
<i>Saftschorle</i>	0,5 l	4,30 €
	0,3 l	3,20 €
<i>Tafelwasser mit Holunderblütensirup</i>	0,5 l	4,30 €
<i>Coca Cola<sup>1,9,11</sup>, Fanta<sup>1,3,11</sup>, Sprite<sup>2,11</sup>, Spezi<sup>1,9,11</sup></i>	0,4 l	4,10 €
	0,2 l	3,00 €
<i>Cola light<sup>1,9,11</sup></i>	0,33 l	3,50 €
<i>Sprite<sup>2,11</sup></i>	0,5 l	3,90 €

## Biere vom Fass

Alle Biersorten enthalten Glutenhaltiges Getreide

---

<i>Helles aus dem Eichenholzfass im Tonkrug (ab 17.30 Uhr)</i>	0,5 l	4,60 €
<i>Helles</i>	0,5 l	4,40 €
	0,3 l	2,90 €
<i>Zwickel</i>	0,5 l	4,50 €
	0,3 l	3,00 €
<i>Weißbier</i>	0,5 l	4,50 €
	0,3 l	3,00 €
<i>Dunkel</i>	0,5 l	4,50 €
	0,3 l	3,00 €
<i>Radler</i>	0,5 l	4,40 €
	0,3 l	3,10 €
<i>Schnitt vom Hellen, Weißbier, Dunkel, Zwickel</i>		3,30 €
<i>Russ'n</i>	0,5 l	4,50 €

## Flaschenbiere

---

<i>Pils</i>	0,3 l	3,60 €
<i>Leichtes Weißbier</i>	0,5 l	4,50 €
<i>Altbairisch Ur-Weizen dunkel</i>	0,5 l	4,50 €
<i>Alkoholfreies Bier</i>	0,5 l	4,50 €
<i>Alkoholfreies Weißbier</i>	0,5 l	4,50 €

## Weinschorle

Alle Weine enthalten Schwefeldioxid und Sulfite

---

<i>Schorle weiß oder rot, sauer oder süß</i>	0,5 l	5,20 €
	0,25 l	3,80 €

## Warme Getränke

---

<i>Espresso</i>	2,20 €
<i>Doppelter Espresso</i>	3,60 €
<i>Espresso macchiato</i>	2,40 €
<i>Haferl Kaffee, Haferl Cappuccino, Haferl Milchkaffee, Latte macchiato</i>	3,40 €
<i>Haferl Ronnefeldt Tee:</i>	3,30 €
<i>Japan Classic (Grüner Tee), Red Berries (Früchtetee), Roibosh Vanilla, Verbena (Kräutertee), Earl Grey, Darjeeling, Kamille, Pfefferminze, Fenchel</i>	

## Weißweine 0,2 l

Alle Weine enthalten Schwefeldioxid und Sulfite

---

<i>Cuvée „Saugeil“</i>	7,00 €
<i>Horst Sauer (Weinberg Fam. Geisel), Franken</i>	
<i>Riesling trocken</i>	7,00 €
<i>Hofmann, Franken</i>	
<i>Grauburgunder trocken</i>	7,00 €
<i>Bercher, Baden</i>	
<i>Silvaner trocken</i>	7,00 €
<i>Horst Sauer, Franken</i>	
<i>Weißburgunder, trocken</i>	7,00 €
<i>Von Winning, Pfalz</i>	
<i>Grüner Veltliner</i>	7,00 €
<i>Sonnhof Social Club BIO</i>	
<i>Chardonnay</i>	7,00 €
<i>Domaine Les Yeuses, Languedoc</i>	
<i>Sauvignon „Petit Bourgeois“</i>	7,20 €
<i>Henri Bourgeois, Loiretal</i>	
<i>Lugana „Ora“</i>	7,20 €
<i>Perla del Garda, Venetien</i>	

## Rotweine 0,2 l

---

<i>Spätburgunder trocken</i>	7,00 €
<i>Bercher, Baden</i>	
<i>Zweigelt</i>	7,00 €
<i>Umathum, Burgenland</i>	
<i>Cabernet &amp; Merlot „Riff Rosso“</i>	7,30 €
<i>Alois Lageder, Südtirol</i>	
<i>Chianti Colli Senesi</i>	7,30 €
<i>Tenuta Nicolai – Palagetto, Toscana</i>	
<i>Merlot</i>	7,00 €
<i>Cantina di Custoza, Venetien</i>	
<i>Grand Bateau de Château Beychevelle</i>	7,90 €
<i>Bordeaux</i>	

## Rosé 0,2 l

---

2018	<i>Rosé von Zweigelt und Pinot noir</i>	7,00 €
	<i>Loimer, Niederösterreich</i>	
	<i>Gerne servieren wir Ihnen unsere offenen Weine auch in 0,1 l</i>	3,60 €

## Aperitif

---

	<i>Glas Prosecco di Valdobbiadene, Brut</i>	0,1 l	4,70 €
	<i>Drusian, Venetien</i>		

# Weißwein 0,75 l

Alle Weine enthalten Schwefeldioxid und Sulfite

---

2018	<i>Riesling trocken</i> <i>Robert Weil, Rheingau</i>	28,00 €
2018	<i>Riesling trocken „Tonschiefer“</i> <i>Weingut Dönhoff, Nahe</i>	29,00 €
2019	<i>Riesling „Dr. L.“ trocken</i> <i>Ernie Loosen, Mosel</i>	28,00 €
2019	<i>Silvaner trocken erste Lage „Würzburger Stein“</i> <i>Juliusspital, Franken</i>	30,50 €
2018	<i>Grauburgunder „Vom Löss“</i> <i>Franz Keller, Baden</i>	25,00 €
2019	<i>Sauvignon blanc „Jakobi“</i> <i>Weingut Gross, Südsteiermark</i>	29,50 €
2018	<i>Sauvignon blanc trocken</i> <i>Weingut Knipser, Pfalz</i>	26,00 €
2019	<i>Grüner Veltliner „Am Berg“</i> <i>Bernhard Ott, Wagram</i>	26,00 €
2019	<i>Grüner Veltliner „Fass 4“</i> <i>Bernhard Ott, Wagram</i>	33,00 €
2018	<i>Grüner Veltliner Federspiel „Ried Kreutles“</i> <i>Emmerich Knoll, Wachau</i>	36,50 €
2018	<i>Lugana „I Frati“</i> <i>Cá dei Frati, Lombardei</i>	28,90 €
2018	<i>Gavi di Gavi</i> <i>Romina Tacchino, Piemont</i>	26,90 €
2018	<i>Sancerre</i> <i>Merlin-Cherrier, Loire</i>	35,00 €
2017	<i>Chassagne-Montrachet</i> <i>Bouchard, Burgund</i>	69,90 €

## **Rotwein 0,75 l**

*Alle Weine enthalten Schwefeldioxid und Sulfite*

---

2018	<i>Spätburgunder "Oberberger Bassgeige"</i> <i>Franz Keller, Baden</i>	30,50 €
2018	<i>Zweigelt</i> <i>Umathum, Burgenland</i>	28,00 €
2016	<i>Blaufränkisch</i> <i>Umathum, Burgenland</i>	28,00 €
2016	<i>Haideboden</i> <i>Umathum, Burgenland</i>	43,00 €
2018	<i>Lagrein</i> <i>Ansitz Waldgries, Südtirol</i>	29,00 €
2014	<i>Brunello di Montalcino</i> <i>Altesino, Toskana</i>	65,00 €
2017	<i>Barbera d'Alba</i> <i>Pio Cesare, Piemont</i>	29,00 €
2016	<i>Pesquera Crianza</i> <i>Alejandro Fernandez - Pesquera, Ribera del Duero</i>	39,50 €

## **Schaumweine 0,75 l**

---

	<i>Prosecco di Valdobbiadene, extra-dry</i> <i>Drusian, Venetien</i>	26,00 €
	<i>Bouvet Ladubay Crémant Trésor Rosé</i>	33,00 €
	<i>Champagner Henriot brut, Premier Cru</i>	79,00 €

## Spirituosen

---

<i>Obstbrand</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,10 €</i>
<i>Williams Christbrand, Weingut Graf von Schönborn</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Williamsbrand, Hans Reisetbauer, Oberösterreich</i>	<i>2 cl</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Marillenbrand, Hans Reisetbauer, Oberösterreich</i>	<i>2 cl</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Zwetschge, Hans Reisetbauer, Oberösterreich</i>	<i>2 cl</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Waldhimbeergeist, Brennerei Braun, Taubertal</i>	<i>2 cl</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Grappa di Barbera &amp; Nebbiolo „Monpra”, holzfassgereift, Destillerie Berta, Piemont</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,80 €</i>
<i>„Sickendieker“ Halbbitter</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,70 €</i>
<i>Campari Orange oder mit Soda <sup>1, 10</sup></i>	<i>4 cl</i>	<i>5,70 €</i>
<i>Martini bianco</i>	<i>4 cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Sandemann Sherry medium dry</i>	<i>5 cl</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Gebirgsenzian</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,70 €</i>
<i>Malteser Aquavit</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,70 €</i>
<i>Wodka „Moskovskaya“</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,70 €</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,70 €</i>
<i>Amaretto di Saronno, Mandellikör</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,70 €</i>
<i>Jägermeister, Kräuterlikör</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,70 €</i>
<i>Asbach Uralt</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,70 €</i>
<i>Ballantines Finest Scotch Whisky</i>	<i>4 cl</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Rum</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,70 €</i>
<i>Remy Martin</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,70 €</i>
<i>Baileys <sup>8</sup></i>	<i>2 cl</i>	<i>3,70 €</i>
<i>Averna</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,70 €</i>



### **Unser Geschenktipp:**

*Gerne erstellen wir Gutscheine für Speisen und Getränke  
in der von Ihnen gewünschten Höhe.*



*Auf Wunsch erhalten Sie gerne unseren Dokumentationsordner, in dem alle Speisen  
hinsichtlich enthaltener Allergene detailliert aufgeschlüsselt sind. Bitte haben Sie jedoch  
Verständnis, dass aufgrund unseres Arbeitsablaufs ein Vorhandensein von Spuren aller  
Allergene nicht ausgeschlossen werden kann.*

## **Zusatzstoffe**

---

- |                              |                                     |
|------------------------------|-------------------------------------|
| 1. mit Farbstoffen           | 9. koffeinhaltig                    |
| 2. mit Konservierungsstoffen | 10. chininhaltig                    |
| 3. mit Antioxidationsmittel  | 11. mit Süßungsmittel               |
| 4. mit Geschmacksverstärkern | 12. enthält eine Phenylalaninquelle |
| 5. mit Schwefeldioxid        | 13. gewachst                        |
| 6. mit Schwärzungsmittel     | 14. mit Nitritpökelsalz             |
| 7. mit Phosphat              | 15. mit Taurin                      |
| 8. mit Milcheiweis           | 16. mit Tartazin                    |