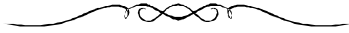


Vorspeisen und leichte Gerichte



<i>Pikant angemachtes Tatar vom Rinderfilet mit Pfisterbrot</i>	€ 14,90
<i>Carpaccio vom Ochsenfilet mit Rucolasalat Reggiano Parmesan, altem Balsamico und frischem Baguette</i>	€ 15,90
<i>Roastbeef in der Honig-Senfkruste rosa gebraten mit Sauce Remoulade und Kartoffel-Röster</i>	€ 19,50
<i>Hausgebeizter Graved Lachs mit Dillsenfauce Kartoffelrösti und frischem Baguette</i>	€ 18,90
<i>Original italienischer Büffelmilch-Mozzarella mit Fleischtomaten, Rucolasalat und frischem Baguette</i>	€ 12,90
<i>Räucherlachs mit Kartoffelrösti, Apfelmeerrettich gehacktem Ei, Creme fraîche und frischem Baguette</i>	€ 18,90
<i>Bayerischer Vorspeisenteller mit Radi, Griebenschmalz Südtiroler Speck, Kaminwurz'n und Pfisterbrot</i>	€ 12,90
<i>Hausgemachte Tafelspitzsülze mit Blattsalaten steirischem Kernöl und Kartoffel-Röster</i>	€ 14,90
<i>Wurstsalat von Regensburgern roten Zwiebeln, Weinessig und Pfisterbrot wahlweise mit Käse</i>	€ 10,50 € 11,90
<i>Matjesfilet „ Hausfrauen Art “ mit Äpfeln Zwiebeln, Gurken, Joghurt und Butterkartoffeln</i>	€ 14,50
<i>„ Logger Matjes “ mit Creme fraîche, Schnittlauch roten Zwiebeln, frischgeriebenem Apfel und Butterkartoffeln</i>	€ 14,50
<i>Marinierte Bratheringe mit roten Zwiebeln und Kartoffel-Röster</i>	€ 10,50

Salate



- Bunter Salatteller von frischen Marktsalaten* € 8,90
- Rucolasalat in Olivenöldressing mit lauwarmen gratiniertem Ziegenkäse, Zwergtomaten und frischem Baguette* € 13,90
- Bunte Blattsalate vom Markt mit gegrillten Egerlingen, Austernpilzen Champignons, Buttercroûtons und frischem Baguette* € 12,90
- Bunte Blattsalate mit Streifen von gebackener Poulardenbrust, Rotweinsauce und gebratenen Pilzen* € 14,90
- Rucolasalat in Olivenöldressing mit Speckkrusteln, Zwergtomaten, gehobeltem Reggiano Parmesan und frischem Baguette* € 13,50

Suppen



- Tafelspitzbouillon mit Pfannkuchenstreifen* € 5,90
- Tafelspitzbouillon mit original Kuffler Leberknödel und Schnittlauch* € 6,40
- Bayerische Kartoffelsuppe mit Speck, Petersilienwurzel, Karotten und Lauch* € 5,90
- Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl und Gemüsen* € 5,90

Fischgerichte



- In Butterschmalz goldgelb gebackenes Rotbarschfilet
mit Sauce Remoulade und hausgemachtem
Kartoffelsalat* € 19,50
- Tranche vom gegrillten Lachsfilet
mit Gemüse, Butterkartoffeln
und Sauce Bearnaise* € 23,90
- Gemischter Fischteller
Gegrillter Lachs, Zanderfilet, Barsch
und Scampi mit Sauce Bearnaise,
gebratenem Gemüse und Butterkartoffeln* € 25,90

Vegetarische- und Nudelgerichte



- Bandnudeln in Gorgonzolasauce
mit Champignons, Austernpilzen
und kleinem gemischten Salat* € 13,50
- Portion grünes Spargelrisotto
mit Reggiano Parmesan* € 13,50
- 3 Stück Spiegeleier mit Rahmspinat
und Salzkartoffeln* € 12,50
- Allgäuer Käsespätzle von hausgemachten Eierspätzle
mit geschmolzenen Zwiebeln, Röstzwiebeln,
Bergkäse und kleinem gemischten Salat* € 14,90
- Gemischte Rahmschwammerl
von Egerlingen, Champignons
und Austernpilzen mit Semmelknödel serviert* € 14,50

Bayerische Schmankerl



- Halbe ausgelöste bayerische Bauernente
mit Entensauce, Apfelblaukraut
2 Stück Kartoffelknödel mit Bröselbutter* € 24,90
- Knuspriger Schweinsbraten
„Marke Gutshof Schwaige“ in Dunkelbiersauce
gebraten mit Apfelblaukraut, Kartoffelknödel
und Bröselbutter* € 16,50
- Sauerbraten vom bayerischen Weiderind
aus der Schulter geschnitten
mit Rosinen, Semmel- und Kartoffelknödel
und Apfelblaukraut* € 18,90
Kleine Portion € 17,00
- Niederbayerisches Bauernspanferkel
in Optimator kross gebraten,
dazu Kartoffel- und Semmelknödel
und Speckkrautsalat* € 23,90
Kleine Portion € 18,90
- 1/2 Schweinshaxe
nach Original „Haxnbauer Rezeptur“
handgedrehten Kartoffelknödel
mit Bröselbutter und Speckkrautsalat* € 17,90
- Hausgemachte Kalbsbrust
mit einer Weißbrot-Gemüsefüllung,
Bratensauce und Kartoffel-Gurkensalat* € 18,50
- Münchener Tellerfleisch
mit geschabtem Meerrettich, Rahmspinat
und Kartoffel-Röster* € 17,50
- Tafelspitz vom bayerischen Weiderind
mit Apfel-Meerrettichsauce, Rahmspinat
und Kartoffel-Röster* € 21,90
Kleine Portion € 17,90
- Bayerische Schmankerlplatte
Bauernente, Schweinshaxe, Spanferkel
Grillwürstel, Bratenjus
Apfelblaukraut und Sauerkraut
Kartoffel - und Semmelknödel
pro Person* € 24,90

Unsere Spezialitäten



- 2 Paar abgebräunte Kalbsbratwürstel
aus hauseigener Metzgerei mit Kartoffelsalat
und Bratenjus* € 11,50
- 8 Stück Kuffler Rostbratwürstel
vom Grill auf Pfälzer Weinsauerkraut* € 12,90
- Kalbsrahmgulasch
mit gebratenen Egerlingen, Butterspätzle
und Gurkensalat* € 18,50
- Zarter Lammrücken ausgelöst
rosa gebraten, Lammjus, gebratenem Gemüse
und Rahmkartoffeln* € 25,90
- Filetsteak vom Angus Rind
mit Sauce Bearnaise oder grüner Pfeffersauce
feinem Gemüse und überbackenen Kartoffeln* € 35,50
- Gemischte Filetspitzen gegrillt
in Pfefferrahmsauce, feines Gemüse
vom Markt und Butterspätzle* € 22,90
- Backhuhn vom ausgelösten Stubenküken
mit frittierter Petersilie, Zitrone
und Kartoffelsalat* € 21,50
- Abgebräunte oder gebackene Kalbsbriesmilzwurst
mit Kartoffel-Gurkensalat* € 13,90
- Schweineschnitzel „Wiener Art“
aus dem Rücken geschnitten mit Kartoffel-Röster
und Gurkensalat* € 18,50

- Filetteller vom Rind, Kalb und Schwein
gegrillt auf Champignons à la crème
Speck, feinem Gemüse
und Butterspätzle* € 25,90
- Original Kuffler Wiener Schnitzel
aus dem Kalbsrücken geschnitten
und in Butter gebraten mit Kartoffel-Röster
und Gurkensalat* € 24,90
- Medaillons vom Schweinefilet
vom Grill, Cognac-Pfeffersauce
Kartoffelpüree und gemischtes Gemüse* € 21,50
- Cordon Bleu vom Kalbsrücken
mit Schinken und Käse gefüllt
Kartoffel-Röster und Gurkensalat* € 25,90
- Steak von der Ochsenlende vom Grill
rosa gebraten mit Kräuterbutter
frischem Marktgemüse
und überbackene Kartoffeln* € 29,90
- Medaillons vom Schweinefilet gegrillt
auf Käsespätzle und Rahmschwammerl
im Pfanderl serviert
mit kleinem gemischten Salat* € 22,80
- Schweinelendchen
vom Rücken gegrillt mit Schinken
und Allgäuer Bergkäse überbacken,
Rahmchampignons, Röstzwiebeln,
feinem Gemüse und Tellerrösti* € 18,50
- Hirschmedaillons vom Grill
mit dunkler Wildsauce, gebratenen Pilzen,
glasierten Weintrauben, Butterspätzle
und Brokkoliröschen* € 25,90

Dessert

<i>Hausgemachte Rote Grütze mit Bourbon-Vanillesauce</i>	€ 8,50
<i>Gemischtes Eis ohne Sahne</i>	€ 5,90
<i>mit Sahne</i>	€ 6,50
<i>Bayerischer Apfelstrudel mit Sahne</i>	€ 6,80
<i>Bayerische Creme mit Himbeermarksauce nach Rezept unseres Chef-Pâtissiers</i>	€ 8,50
<i>Salat von frischen Früchten mit Grand Marnier verfeinert und Vanilleeis</i>	€ 7,90
<i>Apfelkücherl mit Zimtucker, Himbeermarksauce und Vanilleeis</i>	€ 7,90

Käse

<i>O'bazter von Camembert und Frischkäse</i>	€ 9,90
<i>Käseteller vom Andechser Bio-Käse</i>	€ 12,70

Beilagen

<i>Hausgemachte Eierspätzle</i>	€ 3,50
<i>Salzkartoffeln, Kartoffel-Röster</i>	€ 3,20
<i>Pommes frites</i>	€ 3,50
<i>Semmel oder Kartoffelknödel mit Sauce</i>	€ 3,50 € 4,00
<i>Blaukraut, Sauerkraut</i>	€ 3,50
<i>Beilagengemüse</i>	€ 3,90
<i>Portion Preiselbeeren</i>	€ 2,00
<i>Portion Salzbutter</i>	€ 1,50
<i>Portion frisch geriebener Meerrettich</i>	€ 1,50
<i>Pfisterbrot</i>	€ 1,00
<i>Frische Brez'n aus der Familien Bäckerei Mathieu</i>	Stück € 1,50

*Die Preise verstehen sich inklusive 19% MwSt.
und Bedienungsgeld.*

Wir akzeptieren folgende Karten: