

Frühlingskarte April 2024



Vorspeisen und Suppen

Kräuterpfannkuchensuppe 5,80 €

Leberknödelsuppe 5,80 €

Bärlauchcremesuppe 6,40 €

Grüne Spargelsuppe mit Sahnehaube 6,40 €

*Hausgemachte Frühlingsrollen mit Bärlauch-Gemüsefülle,
dazu Sweet Chilisauce 7,90 €*

Tischreservierung unter 08043/9100

Kleine Portion 1,50 € weniger

Umbestellung 1.00 Euro



Klassiker

Cordon bleu aus der Schweinelende mit Schinken und Käse gefüllt, dazu Pommes frites und Preiselbeeren 16,90

Allgäuer Teller:

Schweinefilet auf feinem Pilzrahm mit Käsespätzle und Röstzwiebeln 18,90 €

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren 21,90 €

Nudeln und vegetarische Gerichte:

Hirtenmakkaroni 14,90 €

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat 15,90 €

Fettuccine mit hausgemachtem Bärlauchpesto 11,90 €

Falafel auf Blattsalat mit Himbeer-Senfdressing, dazu Baguette 14,90 €



 *WILDLAND*

Der Frühling lässt grüßen:

Frühlingspfanne mit Hühnchenstreifen,

Paprika, Lauch, Champignons, Zwiebeln,

Knoblauch, Reis und Feta dazu Sauerrahmdip 18,90 €

Frühlingspfanne ohne Hühnchen 16,90 €

Was wär' der Frühling ohne Spargel:

Portion Spargel (500 g Rohgewicht) pur 13,90 €

-mit Kartoffeln 15,90 €

-mit gemischtem Schinken 18,90 €

-mit Schweineschnitzel 21,90 €

-mit Schweinefilet 23,90 €

-mit Kalbsschnitzel 26,90 €

Dazu wählen Sie bitte: Sauce Hollandaise, zerlassene Butter oder Rapsöl

Wochenschmankerl:

Donnerstag

Hackbraten mit Pfeffersauce und Pommes frites

12,90 €

Freitag:

Senfrahmgeschnetztes (Schwein) mit Reis

16,90 €

Samstag:

Hax'npfandl mit Jägersauce und Knödel 14,90 €

17,90 €

Sonntag:

Es gilt die Sonntagskarte

Apfelstrudel mit Eis und Sahne 5,60 €

Erdbeerschmandkuchen 3,90 €

Dessert:

*Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Rosinen,
leicht karamellisiert mit Zimt und Zucker, dazu
Apfelmus 12,50 €*

Apfelstrudel mit Eis und Sahne 5,60 €

Walnusseis mit Eierlikör und Sahne 7,90 €

Eis mit heißen Himbeeren und Sahne 7,90 €

Apfelkücherl mit Eis und Sahne 8,90 €

Blaubeerpalatschinken mit Eis und Sahne 8,60 €

*Tischreservierung unter
08043/9100*

Spezialitäten des Hauses:

Clubsandwich Spezial:

Hausgemachtes Weißbrot, leicht in Olivenöl geröstet, meets Rindersteak und Garnele, Tomaten, Salat, Zwiebeln mit zweierlei Saucen 25,90 €

Hausgemachtes Weißbrot, leicht in Olivenöl geröstet meets Hühnchensteak Tomaten, Salat, Zwiebeln mit zweierlei Saucen 18,90 €

Dazu Pommes frites 4,50 €

Dazu Country potatos 4,50 €

Jachenauer Galgen (Huhn, Rind, Schwein)

mit Sauerrahmdip, Bratkartoffeln und

kleinem gemischtem Salat 27,90 €

Frischer Bachsaibling in Butter gebraten vom Fischer Hans aus Wegscheid, dazu reichen wir *Risoleekartoffeln und einen kleinen gemischten Salat 21,90 €*

Das Beste aus Bayern

*Schweinebraten aus der Schulter mit Kartoffelknödel und
Krautsalat 13,20 €*

*½ bayerische Schweinshaxe mit Knödel und Krautsalat (am
besten vorreservieren ☺) 14,90 €*

*Tellerfleisch mit hausgemachtem Kartoffelsalat und
13,20 € frischem Kren*

Bayerischer Wurstsalat (Leberkäse) mit Brot 8,80 €

*Bayerischer Wurstsalat (Leberkäse) mit Käsestreifen
und Brot 9,80 €*

*Hausgemachte Bratensülze mit Remouladensauce und Brot
10,90 €*

*Speck- und Käseplatte mit Obatzda, dazu Brot und Butter
15,90 €*

Obatzda mit Brot und Butter 9,80 €

Bis 17 Uhr:

2 Stück Weißwurst mit Breze und süßem Senf 7,60 €

Weinempfehlung:

Würzburger Stein Silvaner

Die typischen Aromen des Silvaners nach Birne und frisch gemähtem Gras werden um fruchtige Aromen nach Stachelbeere und würzige Aromen nach Minze ergänzt. Detailliert leicht cremig und rassig. Der Muschelkalk des Würzburger Steins bringt eine vitale Mineralität, die salzige Frische animiert und belebt lang.

0,75 l 26,90 €

Zenato Ripassa Valpolicella Superiore

Konzentrierter, holzgeküsster Rotwein aus der Gardaseeregion. Mit einem angenehmen würzigem Finale klingt der Zenato Ripassa lange nach.

0,75l 36,90 €