Mini-Mittags-Spritz

Kleiner Aperol Spritz 3,00 €

Kleiner Sanddorn Spritz 3,00 €

Kleiner Limoncello Spritz 3,00 €

Mittagssnacks in der Bowl– täglich von 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr

Garnelen in Knoblauchöl gebraten auf dem Salatbeet, dazu

Baguette und Dip 12,90 €

Kürbisfalafel mit Dip und Baguette auf Salatbett 13,90 €

Hühnchenspieße in Tyriaki-Sauce auf Reis mit Julienne 13,90 €

Gruppen ab 8 Personen ausschließlich mit Tischreservierung!

Suppe und Vorspeisen

Pfannkuchensuppe 5,90 €

Leberknödelsuppe 5,90 €

Kürbissuppe mit Sahnehaube 6,20 €

Obatzda im Haferl mit Brot und Butter 9,20 €

Großer gem. Salatteller mit Baguette 10,90 €

Bunter Salatteller mit Thunfisch mit Ei und Baguette 16,90 €

Kleiner gem. Salatteller 6,00 €

Tischreservierung unter 08043/9100

Dies und das:

Federweißer, 0,2l 3,00 €

Ofenkartoffel mit Sauerrahm an Salatgarnitur 1o,90 €

Käsespätzle mit Röstzwiebeln an Salatgarnitur 16,90 €

Mozzarellaschnitzel mit Preiselbeeren und Pommes frites 14,90 €

Veganes Schnitzel mit Pommes frites und Gurkensalat 16,90 €

Hirtenmakkaroni mit Bolognese,
Schinken, Erbsen und Parmesan 16,90 €

Kaspressknödel in Butter gebraten an Salatgarnitur 14,90 €

Glutenfrei:

Ofenkartoffel mit Sauerrahm an Salatgarnitur mit gebratenen Hühnchensteak 18,90 €

Kleiner gem. Salat 6,00 €

Food table- Tischbüffet

01.07 bis zum 10.10

z. B. Verschiedene Bowls, Schitzelchen, Aufstriche, Baguette, Salate Dessert...

Ab 4 Personen inkl. Aperitif und Dessert 32,90 € pro Person (auch rein vegetarisch möglich)

Sprechen sie uns an oder wählen sie die 08043/9100

Unsere Öffnungszeiten:

Donnerstag bis Sonntag warme Küche von 11.30 Uhr bis 20 Uhr.

Mittwoch von 11.30 Uhr bis 15 Uhr

Klassiker

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln, Zitronenschnitz, Preiselbeeren, 23,90 €

Cordon bleu vom Schwein mit Schinken und Käse, dazu pommes frites 17,90 €

Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln, dazu pommes frites

25,90 €

Schweinefilet auf Pfefferrahmsauce, dazu Kroketten 21,90 €

Ein Schnäpschen in Ehren kann keiner verwehren:

Haselnuss 2 cl 36 % 3,40 €

Hausschnaps (Obstler) 2 cl 38 % 3,00 €

Williamsbirne 2 cl 40 % 3,40 €

Himbeergeist 2 cl 30 % 3,40 €

Rüscherl (Asbach Cola) 4 cl 3,90 €

Veccia Romagna (italienischer Weinbrand) 2 cl 3,40 €

Honiggrappa 2 cl 3,40 €

Hausgemachter Beerenlikör ca. 18 % 4 cl 3,20 €

Obstler mit Sahne38 % 3,00 €

Unsere „spritzigen“

Nur für kurze Zeit alle Spritz 5 Euro

Alle 5,00 €

Sartispritz

Walchenseespritz, blau wie unsere bayrische Karibik

Der gute alte Hugo

Aperol, den gibt es jetzt auch alkoholfrei bei uns

Der Hannes, dunkelrot wie die Liebe

Die leicht scharfe Inge

Sommer-Sonne-Limoncello

Weinempfehlung:

Zenato Ripassa Valpolicella Superiore 0,75 l 38,90 €

Kalterer See DOC Classico Superiore 0,75 l 34,90 €

Silvaner, Würzburger Stein 0,75 l 28,90 €

Das Beste aus Bayern:

Schweinebraten aus der Schulter mit Knödel und Krautsalatgarnitur 14,90 €

½ Schweinshaxe mit Knödel und Krautsalat 16,90 €

Gesottene Rinderbrust mit Gemüsejulienne, frischem Kren und Kartoffelsalat 15,90 €

Bayrischer Wurstsalat (aus Leberkäse) mit Brot 9,80€

Schweizer Wurstsalat mit Brot 10,80 €

Hausgemachte Bratensülze mit Remouladensauce, Zwiebeln und Bratkartoffeln 13,90€

Altbayrisches Gericht der Woche:

Abgebräunter Leberkäse mit Spiegelei und hausgemachtem Kartoffelsalat 12,90 €

2 Stück Weisswürste mit Breze und süßem Senf 8,20 €

Bayrische Brotzeit ab 2 Personen mit Speck, Kas, Pressack, Brot und Butter, Radieserl und Weintrauben 32 Euro

Tischreservierung unter 08043/9100

Spezialitäten des Hauses

Was Süßes

Kaiserschmarrn, leicht karamellisiert mit Zimt und Zucker, dazu Apfelmus 13,90 €

Schokoküchlein mit flüssigem Kern, dazu Eis und Sahne 7,20 €

Apfelstrudel mit Eis und Sahne 5,60 €

Walnusseis mit Eierlikör und Sahne 8,20 €

Eis mit heißen Himbeeren und Sahne 8,20 €

Eiskaffee oder Eisschokolade 6,20 €

Gemischtes Eis mit Sahne 5,80 €

Heißgetränke:

Espresso macchiato 2,40 € *Espresso 2,10 €*

Espresso doppio 3,80 €

Latte macchiato 4,00 € *Cappuccino 3,80 €*

Milchkaffee im Haferl 3,90 €

Gerne bereiten wir Ihre Milchmixgetränke auch mit Mandel-oder Sojamilch zu.

Affogato (Espresso doppio mit Eis) 4,00 €

Haferl Kaffee 3,90 € *Tasse Kaffee 3,50 €*

Heiße Schokolade (Kakaopulver) mit Sahne 3,90 €

Haferl Tee 3,60 €

Biere:

Franziskaner Weißbiere:

Dunkel-alkoholfrei-oder Russe 0,5 l 4,70 €

Alkoholfreies Weissbier Zitrone 0,3 l 3,80 €

Franziskaner Kellerbier vom Fass 0,5 l 4,80 €

Kellerbier vom Fass im 2 Liter Humpen (nur zum Verzehr im Restaurant) 16,00 €

Spaten:

Helles-Radler oder Löwenbräu dunkel 0,5 l 4,50 €

Alkoholfreies Helles 0,5 l 4,50 €

Alkoholfreie Getränke

Verschiedene Saftschorlen:

0,5 l 4,80 €

0,3 l 3,50 €

-Maracuja-Apfel-Holunder-Johannisbeere (Nektar)

Tafelwasser 0,5 l 3,70 €

Spezi (1,3,9) 0,5 l 4,80 €

Cola (1,3,9) 0,5l 4,80 €

Almdudler o,5 l 4,80 €

(Wasser, Zucker, Kohlensäure, Säuerungsmittel, Zitronensäure, Farbstoff E150d, natürliches Kräuterextrakt)

Offene Rotweine:

Merlot 0,2 l 7,30 €

Zweigelt 0,2 l 7,30 €

Primitivo 0,2 l 7,30 €

Südtiroler Edelvernatsch 0,2 l 7,30 €

Cabernet sauvignon 0,2 l 6,20 €

Offene Weißweine:

Lugano DOC Weingut Bulgarini 0,2 l 8,20€

Riesling halbtrocken 0,2 l 7,10 €

Chardonnay 0,2 l 6,80 €

Grüner Veltliner (Kremser Sandgrube) 0,2 l 6,80 €

Rose':

Bardolino chiaretto Weingut Zenato 0,2 l 8,20 €

Sollten Sie eine Allergie oder Unverträglichkeit haben, kommunizieren Sie bitte mit uns - Kommunikation ist alles ☺

von 14.30 Uhr bis 17 Uhr

Leberknödelsuppe 5,90 €

Pfannkuchensuppe 5,90 €

Cremesuppe 6,20 €

6 St.Rostbratwürstel auf Sauerkraut mit Senf und Brot 9,20 €

Schweinebraten aus der Schulter mit Knödel, an Krautsalatgarnitur 14,90 €

½ Schweinshaxe mit Knödel u. Krautsalat 16,90 €

Gesottene Rinderbrust mit hausgemachtem Kartoffelsalat, Gemüsejulienne und frischem Kren 15,90 €

Schweineschnitzel nach „Wiener Art“ mit hausgemachtem Kartoffelsalat 15,90 €

Hirtenmakkaroni mit Bolognese, Schinken, Champignon, Tomaten und Erbsen 16,90 €

Käsespätzle mit frischen Röstzwiebeln an Salatgarnitur 16,90 €

Wurstsalat (Leberkäse) mit Brot 9,80 €

Schweizer Wurstsalat (Leberkäse) mit Brot 10,80 €

Natürlich gibt es nachmittags auch alle Süßspeisen und Kuchen

Umbestellung 1 Euro, kleine Portion 1,50 € weniger

Tagesschmankerl vom 29.10 bis zum 01.11.26.

Wiesenbier vom Fass!

Donnerstag:

Gänse-Gröst´l mit Kartoffel, Zwiebeln und Spiegelei 15,90 €

Freitag

Hausgemachte Bratensülze mit Remouladensauce 13,90 €

Samstag

Frische Blut-und Leberwurst mit Salzkartoffeln auf Sauerkraut14,90 €

Sonntag

Hirschgoulasch mit Preiselbeeren, garniert mit Schwammerlsauce,

dazu hausgemachte Spätzle 17,90 €

Gemischtes Eis mit Sahne 5,60 €

Himbeerkuchen 3,50 €

Umbestellung1,00 € kleine Portion 1,50 € weniger

PS: *ein Prosit der Gemütlichkeit!* ☺

Wies'nbier vom Fass 0,5l 4,70 €