

# SALATE

## KLEINE SALATSCHALE

### "BUNTER BEILAGENSALAT"

Gemischter grüner Salat, Krautsalat, Karotten, Tomaten mit Mandel-Balsamico-Dressing

(vegetarisch)

5,50 €

### "KRAUTSALAT"

Knackiger Krautsalat, Karottenstreifen mit Schmand-Apfeldressing

(vegetarisch)

6,00 €

### "GURKENSALAT"

Frisch aufgeschnittene Gurken mit Schmand-Dill-Dressing

(vegetarisch)

6,00 €

## GROBE SALATSCHALE

Die großen Salat werden mit gemischten grünen Salat, Kraut-Karotten-Schmand-Salat, Kirschtomaten, Gurken, Bauernbrot und Mandel-Balsamico-Dressing serviert

### "SCHWABINGER"

Mit griechischem Feta und getrockneten Cranberries garniert

(vegetarisch)

16,90 €

### "CHIEMSEE"

Zwei köstliche, gratinierte Ziegenkäsetaler mit hausgemachtem Thymianhonig auf geröstetem Bauernbrot

(vegetarisch)

16,90 €

### "TRAUNSTEINER"

Mit gebratenen Pilzen und einem bunten Mischung aus gerösteten Kernen garniert

(vegetarisch)

16,90 €

### "BODENSEE"

Mit gebratenen Hächenbrust-Streifen und hausgemachten Croutons

17,90 €

### "AMMERSEE"

Mit gebratenen, saftigen Rumpsteak- Streifen vom deutschen Jungbullen aus der Region

21,90 €

### "KULMBACHER"

Mit knusprigen, panierten Schnitzelstreifen

20,90 €

# SNACKS ZUM BIER

---

## BROTZEIT

---

### "HANDKÄS' MIT MUSIK"

Schmackhafter Handkäse mit Butter, dazu Bauernbrot und Kümmel im Körbchen  
(vegetarisch)  
8,90 €

### "HANDKÄSETATAR"

Gehackter Handkäse mit Zwiebeln und Schmand, gewürzt mit etwas Muskatnuss, serviert mit Butter und Bauernbrot  
(vegetarisch)  
10,90 €

### "WÜRZIGER OBATZDA"

Leckere Camenbert-Creme mit Paprika gewürzt, serviert mit Butter, Bauernbrot und ofenfrischer Brezel  
(vegetarisch)  
10,90 €

### "KRÄUTERQUARK"

Hausgemachter Kräuterquark mit den Kräutern der Frankfurter "Grünen Soße", serviert mit Butter, Bauernbrot und ofenfrischer Brezel  
(vegetarisch)  
10,90 €

### "FLAMMKUCHEN"

Knuspriger Wirthausfladen belegt mit wahlweise:  
- Speck, Zwiebeln und Schmand 15,90 €  
- Mit Lauch, Feta und Schmand 15,90 €

### "MÜNCHNER WEIßWÜRSTE"

Ein Paar original Münchner Weißwürste in Boullion, dazu süßer Senf und ofenfrische Brezel  
9,90

---

## SUPPE

---

### "TAGESSUPPE"

Immer frisch zubereitete Suppe und nur solange der Vorrat reicht, serviert mit Bauernbrot  
7,40 €

# AUF DER JAGD

## SCHNITZELJAGD

Die saftigen Oberschalenschnitzel vom Schwein, in der Pfanne gebraten, wahlweise mit Steakhouse-Fritten oder Bratkartoffeln

### "WIENER ART"

Schnitzel nach "Wiener Art" mit Zitrone  
16,90 €

### "JÄGER"

Schnitzel mit frischen Champignons in Rahm  
17,90 €

### "SCHMORZWIEBELN"

Schnitzel mit reichlich Schmorzwiebeln  
17,90 €

### "BERGBAUER"

Schnitzel mit Zwiebeln, Bacon und Spiegelei  
19,90 €

### "HANDKÄ'S"

Schnitzel mit Schmorzwiebeln und Handkäse überbacken  
21,90 €

### "FRANKFURTER"

Schnitzel mit hausgemachter "Grüner Soße"  
18,90 €

### "CORDON BLEU"

nach Art des Hauses gerollt, gefüllt mit Edamer und Kochschinken  
22,90 €

### "KALBSSCHNITZEL"

Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Zitrone und Preiselberren garniert  
25,90 €

## BURGER-WIRTHHAUS-STYLE

### "JOHNAGOLD"

Gegrilltes Rinderhackfleisch, knuspriger Bacon, Käse, Tomaten, Zwiebeln, Salat, Essiggurke und haus eigene Sauce, serviert mit Steakhouse-Fritten  
16,90 €

### "KÄS' PUR"

Gegrilltes Rinderhackfleisch mit Ziegenkäse, Tomaten, Zwiebeln, Salat, Essiggurke und Feigensenf-Sauce, serviert mit Steakhouse-Fritten  
16,90 €

### "DER KNUSPRIGE"

Knusprige Hähnchenbrust, Tomaten, Zwiebeln, Salat, Essiggurke und haus eigener Sauce, serviert mit Steakhouse-Fritten  
16,90 €

### "THEO"

Gebackener, hausgemachter Gemüsebratling, Tomaten, Zwiebeln, Salat, Essiggurke und haus eigene Sauce, serviert mit Steakhouse-Fritten  
(vegetarisch)  
16,90 €

# AUF DER JAGD

## RUMPSTEAK

Bestes Rumpsteak vom deutschen  
Bullen serviert mit hausgemachter  
Kräuterbutter und wahlweise:

*Beilagensalat*

*Steakhouse - Fritten*

*Bratkartoffeln*

**"LADYS CUT - 150g"**

20,90 €

**"MEDIUM CUT - 250g"**

25,90 €

**"CHEFS CUT - 350g"**

33,90 €

### OPTIONAL

Schmorzwiebeln 2,50 €  
Paprika-Zucchini-Gemüse 5,90 €

# WIRTSCHAUSKÜCHE

## FLEISCH

### "WIRTSCHAUS-PFANNE"

Ausgelöstes Haxenfleisch mit frischen Pilzen, Dunkelbiersauce, Kartoffeln und Spiegelei  
17,90 €

### "ALLGÄUER FILETTOPF"

Gebratene Streifen von der Hähnchenbrust mit frischen Spätzle und Champignon-Rahm-Sauce  
17,90 €

### "BACKHENDL"

Knusprig panierte Hähnchenbrust mit Paprika-Zucchini-Gemüse, Steakhouse-Fritten und Tomatensauce  
20,90 €

### "MÜNCHNER WURSTSALAT"

Feine Streifen vom Leberkäse mit Zwiebeln, Essiggurken und Vinaigrette, serviert mit Bratkartoffeln  
15,90 €

### "NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTCHEN"

Nürnberger Rostbratwürstchen, herzhaft abgeschmeckt, auf Sauerkraut, dazu Bauernbrot und Senf  
3 Stück - 9,90 €  
6 Stück - 13,90 €  
9 Stück - 16,90 €

## FISCH

### "BIER-BACKFISCH"

Bester Wildlachs im knusprigen Bierteig, serviert mit Zitrone, Steakhouse-Fritten und Remoulade  
18,90 €

### "LACHSSCHNITTE"

Gebratener Lachs auf Weißweinsauce, dazu Paprika-Zucchini-Gemüse, Grillzitrone und Bratkartoffeln  
24,90 €

## JEDEN TAG FRISCHE HAX'N

Garantiert knusprige Grillhaxe mit etwas Kümmel, beim Braten laufend mit Paulaner Dunkelbier und Butter bepinselt, dazu Dunkelbiersauce, sowie Sauerkraut und Kartoffelknödel  
24,90 €

# WIRTSCHAUSKÜCHE

---

## VEGETARISCH

---

### "TIROLER KÄSESPÄTZLE"

Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Schmorzwiebeln, serviert in einer kleinen Pfanne

(vegetarisch)

16,90 €

### "GEFÜLLTE SPINATKNÖDEL"

Frische Semmelknödel mit Spinat bespickt, gefüllt mit Ricotta, dazu frische Champignons in Rahm, gebratene Pilze und heimischen Kräuter

(vegetarisch)

18,90 €

### "OFENKARTOFFEL"

Butterweiche Kartoffel, frisch aus dem Ofen, mit hausgemachtem Kräuterquark und buntem Salatbouquet

(vegetarisch)

14,90 €

Wahlweise mit:

- gebratenen Pilzen 16,90 €
- zarten Hähnchenstreifen 18,90 €
- saftigen Steakstreifen 20,90 €

# DAS PERFEKTE ENDE

---

## DAS DESSERT IM GLÄSCHEN

---

### "TIRAMISU"

Heller Bisquitboden mit Haselnüssen und weißer Schokolade  
6,00 €

### "SCHWARZWÄLDER KIRSCH"

Dunkler Bisquitboden, Schokoladenmousse und Schwarzwälder Kirschen mit Kirschwasser  
6,00 €

### "SCHOKOLADENALLERLEI"

Mousse von Zartbitter-, Vollmilch- und weißer Schokolade mit Nusscrumble  
(vegetarisch)  
6,00 €

---

## WARME GETRÄNKE

---

|                           |        |                                  |        |
|---------------------------|--------|----------------------------------|--------|
| <b>Espresso</b>           | 2,50 € | <b>Warme Schokolade am Stiel</b> | 4,50 € |
| <b>Doppelter Espresso</b> | 4,00 € | <b>BIO Teespezialitäten</b>      | 3,50 € |
| <b>Kaffee</b>             | 3,00 € | Ingwer-Zitronengras              |        |
| <b>Cappuccino</b>         | 3,50 € | Earl Grey                        |        |
| <b>Latte macchiato</b>    | 4,00 € | Apfel-Orange                     |        |
| <b>Milchkaffee</b>        | 4,00 € | Himbeer-Verbene-Lavendel         |        |
|                           |        | Milky Oolong                     |        |
|                           |        | Marokkanische Minze              |        |
|                           |        | Jasmin Dragon                    |        |
|                           |        | English Breakfast                |        |

# PAULANER BIER SPEZIALITÄTEN

## VOM FASS

### Original Münchner Hell

0,25l 3,00 €  
0,50l 5,20 €

### Hefe-Weißbier

0,30l 3,50 €  
0,50l 5,20 €

### Original Münchner Dunkel

0,25l 3,00 €  
0,50l 5,20 €

### Pils

0,25l 3,00 €  
0,50l 5,20 €

### Zwickl

0,30l 3,50 €  
0,50l 5,20 €

## ALKOHOLFREI

### Hefe-Weißbier alkoholfrei 0,0%

0,50l 4,90 €

### Weißbier Zitrone alkoholfrei 0,0%

0,50l 4,90 €

### Münchener Hell alkoholfrei

0,33l 4,50 €

### Hacker-Pschorr Radler naturtrüb alkoholfrei

0,50l 4,90 €

## FLASCHENBIERE

### Salvator

0,50l 5,50 €

### Weißbier Kristallklar

0,50l 4,90 €

### Hefe-Weißbier Dunkel

0,50l 4,90 €

## BIER-MIX

### Radler

0,25l 3,00 €  
0,50l 5,20 €

### Russ`n

0,50l 5,20 €



# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

---

## SOFT DRINKS

---

**Paulaner Spezi**  
**Paulaner Spezi-Zero**

0,33l 4,00€

**Coca Cola**  
**Coca Cola Zero**

0,20l 3,00 €  
0,40l 4,50 €

**Almdudler**

0,35l 4,50 €

**Hassia Orangenlimonade**  
**Hassia Zitronenlimonade**

0,20l 3,00 €  
0,40l 4,50 €

**Schweppes Bitter Lemon**

0,20l 3,60 €

---

## MINERALWASSER

---

**Vöslauer Prickelnd**  
**Vöslauer Still**

0,25l 3,20 €  
0,75l 6,60 €

---

## SAFTSCHORLEN

---

**BIO-Apfelsaft- Schorle**  
**(naturtrüb)**

0,20l 3,00 €  
0,40l 4,70 €

**Johannisbeer- Schorle**

0,40l 4,70 €

**Maracuja- Schorle**

0,40l 4,70 €

**Traubensaft- Schorle**

0,40l 4,70 €

**Rhabarbersaft- Schorle**

0,33l 4,50 €

---

## HAUSGEMACHTER EISTEE

---

**Leckerer grüner, roter oder  
schwarzer Tee mit frischer  
Minze und Früchten**

0,40l 4,50 €

# WEINE

---

## WEIßWEIN

---

### 2022 Riesling, Kiedricher Sandgrub, trocken

*Weingut Nikolai, Rheingau*

0,20l 5,50 €

### 2022 Weissburgunder, trocken

*Weingut Nikolai, Rheingau*

0,20l 6,00 €

### 2022 Grauer Burgunder, trocken

*Weingut Strohm, Rheinhessen*

0,20l 6,50 €

### 2022 Gelber Muskateller, lieblich

*Winzergen. Herxheim, Pfalz*

0,20l 6,50 €

---

## ROTWEIN

---

### 2018 Spätburgunder, trocken

*Weingut Strohm, Rheinhessen*

0,20l 6,50 €

### 2021 Primitivo Puglia IGT, trocken

*Ca del Lago, Italien*

0,20l 6,50 €

### 2022 Merlot, trocken

*Marc del Lago, Italien*

0,20l 6,50 €

---

## ROSEWEIN

---

### 2022 „Glutrosa“, halbtrocken

*Winzergen. Herxheim, Pfalz*

0,20l 6,00 €

### 2021 Rosé, trocken

*Weingut Strohm, Rheinhessen*

0,20l 6,50 €

---

## APFELWEIN

---

### Eschbacher Apfelwein pur oder gespritzt

*Kellerei Heil*

0,25l 3,00 €

0,50l 5,20 €

---

## APERRO

---

### 2019 Riesling Sekt, extra trockener Piccolo

*Winzergen. Herxheim, Pfalz*

0,20l 8,50 €

### Aperol-Spritz

*Nach italienischem Rezept*

0,40l 9,00 €

