

---

## KLEINE SALATSCHALE

---

### "BUNTER BEILAGENSALAT"

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

(vegetarisch)

5,70 €

### "KRAUTSALAT"

Knackiger Krautsalat, Karottenstreifen mit Schmand-Apfeldressing

(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

### "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 €

### "HANDKÄS' MIT MUSIK"

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

### "WÜRZIGER OBATZDA"

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

### "FLAMMKUCHEN"

Knuspriger Wirthausfladen belegt mit wahlweise:  
- Speck, Zwiebeln und Schmand 15,90 €  
- Mit Käse, Champignons, Lauchzwiebeln und Schmand 15,90 €

### "MÜNCHNER WEIßWÜRSTE"

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

.....

### "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 €

### "NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTCHEN"

Nürnberger Rostbratwürstchen, herzhaft abgeschmeckt, auf Sauerkraut, dazu Bauernbrot und Senf  
3 Stück - 10,90 €  
6 Stück - 13,90 €  
9 Stück - 16,90 €

### "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  
25,90 €

### 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  
25,90 €

## "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 Kräuterquark und buntem Salatbouquet

(vegetarisch)

15,90 €

Wahlweise mit:

- gebratenen Pilzen 17,90 €
- zarten Hähnchenstreifen 19,90 €
- saftigen Steakstreifen 21,90 €

## "WIENER ART"

Schnitzel nach "Wiener Art" mit Zitrone

16,90 €

## "CHAMPIGNON-RAHM"

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 €

## "CORDON BLEU"

nach Art des Hauses gerollt, gefüllt mit Edamer und Kochschinken

23,90 €

## "JOHNAGOLD-BURGER"

Gegrilltes Rinderhackfleisch, knuspriger Bacon, Käse, Tomaten, Zwiebeln, Salat, Essiggurke und hauseigene Sauce, serviert mit Steakhouse-Fritten

16,90 €

## "ZIEGENKÄSE-BURGER"

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

16,90 €

## "HÄHNCHEN-BURGER"

Knusprige Hähnchenbrust, Tomaten, Zwiebeln, Salat, Essiggurke und hauseigener Sauce, serviert mit Steakhouse-Fritten

16,90 €

## "THEO-BURGER"

Gebackener, hausgemachter Gemüsebratling, Tomaten, Zwiebeln, Salat, Essiggurke und hauseigene Sauce, serviert mit Steakhouse-Fritten

(vegetarisch)

16,90 €

## "KALBSSCHNITZEL"

Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Zitrone und Preiselberren garniert

25,90 €

## **DIE HOHE KUNST DES PERFEKTEN STEAKS**

Etwas Fett in einer Pfanne bei hoher Temperatur erhitzen. Das Fleisch von beiden Seiten mit einem Papiertuch trockentupfen und von beiden Seiten etwa 2-3 Minuten hellbraun anbraten. Jetzt das Steak würzen und für etwa 20 bis 25 Minuten auf dem Rost im Ofen fertiggar.

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

*Beilagensalat*

*Steakhouse - Fritten*

*Bratkartoffeln*

### **"LADYS CUT - 150g"**

21,90 €

### **"MEDIUM CUT - 250g"**

25,90 €

### **"CHEFS CUT - 350g"**

33,90 €

### **"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 €