

# DIESE GERICHTE



## SIND JEDEN PFIFFERLING WERT

### „Himbeer-Spritz“

Himbeermark mit Prosecco auf Eis  
und frischer Limette € 5,90

**Klare Ochsenschwanzsuppe** mit Sherry  
und gebratenen Pfifferlingen n€ 5,50

**Sommersalate** mit  
gebratenem Speck und Pfifferlingen € 11,50



**Cremiges Risotto** mit frischen Pfifferlingen  
und gehobeltem Parmesan € 12,00

**Rahmpfifferlinge** mit Semmelknödel € 13,50

Spatzenhausener **Kalbsfilet am Stück gebraten** auf Kräuterpfifferlingen  
mit Marktgemüse und Herzoginkartoffeln € 21,50

**Bandnudeln** mit frischen Pfifferlingen und gebratenem **Eismeerlachsforellenfilet** € 15,50

**Vanilleparfait** mit frischen Beeren € 5,50

### Unsere Sommerweine

|   |             |             |              |
|---|-------------|-------------|--------------|
| Weingut Graf von Schönborn, Franken   | 0,1l        | 0,2l        | 0,75l        |
| <b>Riesling Kabinett</b><br>Reife Zitrusfrucht & Duft nach frischen Orangen | <b>2,40</b> | <b>4,60</b> | <b>16,80</b> |
| <b>Rosé Kabinett</b><br>Fruchtiger rosé mit Brombeeraromen                  | <b>2,50</b> | <b>4,90</b> | <b>17,80</b> |

### Und zum gutem Schluß

**Waldhimbeergeist 42%** Brennerei Lantenhammer  
wild gesammelt, duftend, intensiv  
2 cl € 5,00

# UNSERE KLASSIKER

## *Vorspeisen & Suppen*

**Vorspeisensalat** mit gerösteten Kerndl und Brezncroutons € 6,00

**Hausgebeizter Lachs** mit Kräuter-Creme-fraiche und Salatgarnitur € 8,50

Kräftige **Rindssuppn** mit Pfannkuchenstreifen, Leber- und Grießnockerln € 4,00

## *Salate*

**Vitamenschlag** Blattsalaten mit Hausdressing dazu gegrillte Rinderlendenstreifen, geröstete Kerndl und gebratene Schwammerl € 11,50

**Truthahnbruststreifen** vom Grill, mit Frühlingzwiebeln und Kirschtomaten in Kräuterbutter, auf einer knackigen Salatvariation mit Walnußvinaigrette € 10,50

**Ruccolasalat** mit Limonenvinaigrette, Kirschtomaten, gehobeltem Parmesan und 3 gebratenen Riesengarnelen € 13,00

## *Vegetarisches*

**Kasspatzn** mit Allgäuer Bergkäs, knusprigen Röstzwiebeln, Schnittlauch, einem Hauch schwarzen Pfeffer dazu ein kleiner Salatteller € 9,00

**Kartoffel-Lauchstrudel** mit Kräuter-Crème-fraiche und Salatstrauß € 9,00

## *Vollwertgericht*

**Kartoffelnocken mit Sonnenblumenkernen** auf Karotten-Ingwer-Soße € 8,50

## *Fleisch & Fisch*

Zarter **Zwiebelrostbraten** vom bayrischen Weideochsen mit krossen Röstzwiebeln, Speckbohnen und goldgelben Bratkartoffeln € 17,50

**Medaillons vom Schweinefilet** auf Morchel-Sherrysauce mit Marktgemüse und hausgemachten Spätzle € 15,00

**Straubi-Schnitzel vom Schweinerücken** in der Zwiebel-Speck-Panade mit Kartoffel-Radieserlsalat und einem kleinen Salatteller<sup>1/6</sup> € 12,00

6 Stück **Rostbratwürstl** auf deftigem Weinsauerkraut mit reschen Bratkartoffeln und hausgemachten Thymian-Meerrettichsenf <sup>6/7</sup> € 8,00

Herzhafte **Majoran-Pflanzerl** mit Kartoffel-Radieserlsalat <sup>1/6</sup> € 8,00

Gebratenes **Saiblingsfilet vom Königssee** auf Frühlinglauch-Kirschtomatengemüse mit kleinen Kräuterkartoffeln € 15,50

Wellig gebrutztes **Wienerschnitzel** von der Kalbshüfte aus der Pfanne, mit Röstkartoffeln, frischen Preiselbeeren und einer halben Zitrone € 16,50

Gebackene **Spanferkelkopfsülze** mit Remouladensauce und Kartoffel-Ruccolasalat<sup>1/6</sup> € 10,00

Halbe knusprige **Schweinshaxn** auf Dunkelbiersauce mit zweierlei Knödel und deftigem Sauerkraut<sup>7</sup> € 11,00

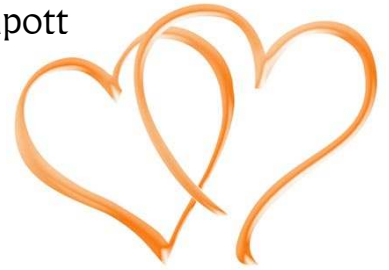
Saftiger **Schweinsbraten** aus der Schulter mit am Krustl, dazu zweierlei Knödel und Speck-Krautsalat <sup>7</sup> € 10,00

## Süße Sachen...

Tante Finni's **Mandelschmarrn** im Ofen goldgelb gebacken, mit **Amaretto** flambiert und hausgemachtem Apfelkompott (Zubereitungszeit ca. 20 min. ) 8,50



- Warmer Apfelstrudel** mit Vanillesauce 5,00
- Nougatmousse** mit frischen Früchten 5,50
- Limonen-Joghurtmousse** mit marinierten Beeren 5,00
- Hausgemachte Rohrnudel** mit Vanillesauce 4,50



## Ganz was Heißes...

www.dinzler.de - „Frische ist unsere Stärke“: Durch sein volles und feines Aroma hat es Dinzler Kaffee zu einem ausgesprochenen Publikumsrenner gebracht. Typisch für Dinzler: der Kaffee ist nicht nur in gehobenen Kreisen sondern auch in bodenständigen Lokalen beliebt.

|                    |      |                         |      |
|--------------------|------|-------------------------|------|
| Cappuccino         | 3,00 | Latte Macchiato         | 3,40 |
| Espresso doppelt   | 3,00 | Große Tasse Milchkaffee | 3,30 |
| Espresso macchiato | 2,00 | Tasse Crema Kaffee      | 2,60 |
| Espresso           | 1,90 |                         |      |



Im Jahre 1873 eröffnete Herr Joseph Eilles das erste Spezialitätenhaus für feinsten Tee und Kaffee in der Münchner Residenzstrasse. Rasch avancierte Eilles zum königlich bayerischen Hoflieferanten und gilt noch heute als einer der Mitbegründer der hiesigen Teekultur. Heute steht das Haus Eilles für edelste Genusswaren und bietet vom Kaffee bis hin zum mit in Europa führenden Teesortiment eine einmalige Produktlinie an.

|                  |      |
|------------------|------|
| Earl Grey        | 2,60 |
| Sommerbeere      | 2,60 |
| Darjeeling       | 2,60 |
| Kamillenblüten   | 2,60 |
| Rooibos Vanille  | 2,60 |
| Pfefferminzblatt | 2,60 |
| Kräutergarten    | 2,60 |
| Grüner Tee       | 2,60 |



## Becks: Kakao mal anders...

|  |      |
|--|------|
| <b>Nude</b>                                | 3,30 |
| Heiße Schokolade Pur mit Milchschaum       |      |
| <b>The Fudge</b>                           | 3,30 |
| mit Karamell                               |      |
| <b>Chill Bill</b>                          | 3,30 |
| mit feurigen Chillies                      |      |
| <b>Mit Schuß</b>                           | 4,30 |
| Heiße Schokolade mit Baileys oder Amaretto |      |

# BAYERISCHE BROTZEITSCHMANKERL



## **Straubingers Schinkenbrettl**

mit Emmentaler Käse, Südtiroler-, Parma- und gekochtem Schinken,  
serviert mit Essiggurke, Butter, Brot und frischer Breze € 10,00

Cremiger **Obatzter** mit roten Zwiebelringen, knackigen Radieserln und zwei Brezn € 7,50

**Bayrischer Wurstsalat** mit Essiggurke, roten Zwiebelringen und Hausbrot € 7,50

**Schweizer Wurstsalat** mit Emmentaler Käse, Essiggurke, roten  
Zwiebelringen und Hausbrot € 8,50

**Lauwarmer Schweinsbraten** mit frischem Meerrettich, Krautsalat und Bauernbrot € 7,50

**Gebackener Leberkäs** mit Spiegelei und Kartoffel-Radieserlsalat / 6 € 9,00

**Rauchpeitsch'n** vom Spatzenhausener Hofmetzger  
mit Bavaria blue und ofenfrische Breze € 7,00

**Schmalzfleisch** mit roten Zwiebelringen und Brotkorb € 7,00

## **Dazu empfehlen wir ein kühles frisches**



Hacker Pschorr Kellerbier naturtrüb vom Fass

0,5 l 3,70

Spritziges Roggenbier von Thurn und Taxis

0,5 l 3,80

Sternweiße von Hacker Pschorr

0,5 l 3,80

---