

Genussmomente

**Brennesselsuppe
Frischkäseröllchen 6,00**

**Schweinekotelette
Vom Schwäbisch – Hällischen
Butterrübe, gebräunte Spinatknödel 17,00**

**Ochsenfetzten
Pfefferrahmsauce, Bratkartoffeln 18,50**

Warm ums Herz

Rindersafterl

Rinderbrühe, Leberspätzle hausgemacht, Wurzelgemüse, 5,50

Ausflug ins Grüne

Sattes Grün

geröstete Kerne, Sprossen, Kirschtomaten, Gurken, Brezncroutons, Balsamicodressing
groß 6,00 klein 3,80

Vorne weg

Feldsalat, Kartoffeldressing, Brezncroutons 10,50
mit Speck 14,50
mit drei Garnelen 17,50

Rosa Roastbeef sous vide

bunte Marktsalate, Steirisches Kernöl, Salzflocken, Gemüsechips 16,00

Rote Bete Carpaccio

gebratener Ziegenkäse, lauwarme Meerrettich-Apfel-Soß' 15,00

In München dahoam

Knusprige, halbe Schweinshaxn

Dunkelbiersoß, Münchner Kartoffelknödel, Semmelknödel, Bayrischkraut 14,50

Hohenloher Landschweinsbraten aus Schwäbisch – Hall

aus dem Rohr, Schulterbraten, gemischte Knödel, Krautsalat, Natursafterl, 12,00

Ente vom Lugeder aus Pleiskirchen

Kartoffelknödel, Preiselbeerblaukraut
halb 19,50 viertel 14,50

Straubingers Festschmaus

für zwei oder mehrere

Lugeder Ente, Landschweinsbraten, Schweinshaxn, Käskrainer,
Kartoffelknödel, Semmelknödel, Preiselbeerblaukraut, Bratensoß
pro Person 19,50

a bisserl mehr

Bayrischkraut, Blaukraut, Kartoffelsalat je 2,50

Zusatzstoffe: ¹Farbstoff ²Geschmacksverstärker ³Konservierungsstoff ⁴Antioxidationsmittel

Verführung mit bayrischem Akzent

Straubi Schnitzel

Schweinerücken, Röstzwiebel, Speck^{3,4}, Breznbrösl, Kartoffel – Radieserlsalat 12,50

Wiener Schnitzel aus der Kalbshüfte

Majoran-Bratkartoffeln, Zitrone, gerührte Preiselbeeren 22,50

Lendensteak vom Weiderind

Portweinsauce, mariniertes Gemüse, Kartoffelgratin
Ca. 200g 23,50

Straubingers Gulasch vom Weiderind

Kräutersaitlinge, Semmelknödel 16,50

Simmentaler Selection

Unsere Lendensteaks stammen vom Simmentaler Jungbullen Roastbeef. Das beziehen wir von Schillerfleisch, ein Garant für beste Qualität aus deutscher, kontrollierter Herkunft.

Fleischlos glücklich

Straubi Kasspatzn

Tiroler Bergkas, Röstzwiebeln, gemahlener Pfeffer, Grünzeug 12,00

Steinpilz-Tascherl

Mangold, Kirschtomaten, Almkäse, braune Butter 16,00

Kaspressknödel

buntes Linsengemüse, Meerrettichsoß' 14,50

Seesaibling

auf der Haut gebraten, geschmortes Tomaten-Lauchgemüse, Rosmarinkartoffeln 21,00

Widerstand zwecklos

Rosmarin - Vanillekrem

brauner Zucker 6,50

Schokomousse

Birnensauce 6,50

Apfelstrudel

Bauernhofeis Vanille 5,50

Kugelrund – dreierlei Bauernhofeis

aus frischer Landmilch

Schokolade, gebrannte Mandel, Sauerrahm 6,00

Bauernhofeis

Hausgemachte Eissorten von Hansi Engesser. Seine Frau Moni produziert ausschließlich mit frischer Vollmilch, ohne Farb- und Konservierungsstoffe in liebevoller Handarbeit auf dem eigenen Hof im Starnberger Land.

Naherholung mittendrin

Schinkenbrettl

Wachholder Schinken^{3,4}, Südtiroler Schinken⁴, würziger Hirschschinken, Saure Gurke, Butter, Salatstrauß und Hausbrot, 10,00

Obatzter

Obatzter³, rote Zwiebeln, Radieserl, zwei Brezn 9,00

Herzhafte Käskrainer

Bayrisch Kraut, Hausbrot 10,50

dazu ein Paulaner Hefe – Weißbier Dunkel 4,60

Lauwarmer Schweinebraten

frischer Meerrettich, Krautsalat, Vitaminschlag 8,50

Un-FASS-Bar

frisch gezapftes Hacker – Pschorr Münchner Hell
aus dem 10 Liter Eichenfass mit Edelstahlblase
am Tisch zum Selberzapfen
für mehrere Leut
76,00

G`mahde Wiesn

Heulimonade, Grüner Veltliner,
spritziges Münchner Wasser
0,25l 5,90

Wilde Wiese

Zitronige Bio Heulimonade
der Geschmack heimischer Bergkräuter und bergfrischem Alpenwasser,
abgefüllt in der Kelterei Stadler am Högl 0,33l 3,50€

Heute nicht so hungrig? Einige Speisen können auch kleiner zubereitet werden. Fragen sie nach und seien Sie nicht traurig, wenn Ihr Lieblingsgericht nicht dabei ist.

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Zutaten.

