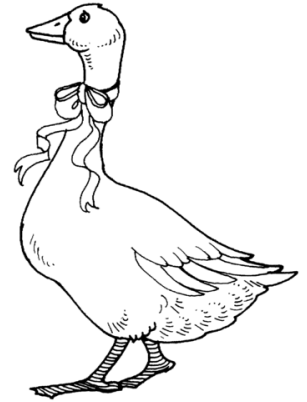


Kirchweih 2020



„Bayerische Festtagssuppe“ mit Grießnockerl,
Leberspätzle und Pfannkuchenstreifen € 4,50

Kürbiscremesuppe vom Hokkaido- und
Muskatkürbis mit steirischen Kernöl
und gerösteten Kürbiskernen € 4,50

„Vorspeisentrilog“ mild geräucherte
Entenbrust, Ziegenkäse im Speckmantel,
Räucherlachs mit Sahne-Meerrettich
und Feldsalat, dazu Ciabatta € 10,90

Portion Ente, frisch aus dem Bratrohr
mit Goldacher Apfelblaukraut und
rohgeriebenen Kartoffelknödeln € 14,90

1/2 Gansbrust frisch aus dem Bratrohr,
in Scheiben geschnitten mit Apfelblaukraut
und Kartoffelknödel € 15,90

„Geflügelplatte“ von Gansbrust und Ente mit
Apfelblaukraut und Kartoffelknödel € 16,40

Krustenschweinebraten in Dunkelbiersauce
mit Semmelknödel, Kartoffelknödel und Salat € 10,40

Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites und Salatteller € 10,90

½ gegrillte knusprige Schweinshaxe mit Kartoffelknödel
und gemischtem Salatteller € 11,90

Ochsenbraten „Burgunder Art“ in Rotweinsauce
mit Semmelknödel und Goldacher Apfelblaukraut € 12,90

Kalbsrahmbraten mit Eierspätzle und gemischtem Salatteller € 13,40

Gekochter Rindertafelspitz mit Meerrettichsauce, frischem
Rahmwirsing und Petersilienkartoffeln € 13,90

| | |
|---|---------|
| „Hüttengaudi“ Schweinefiletmedaillons vom Grill mit Waldpilzen in Sahnesauce, Käsespätzle und Salatteller | € 14,90 |
| „Wochenmarktsalat“ Knackige Salate in weißem Balsamico-dressing mit würzig gebratenen Putenbruststreifen, Champignons und Zwiebeln, dazu Ciabatta | € 12,90 |
| Cordon Bleu vom Schwein, mit Schinken und Käse gefüllt, dazu Pommes Frites und Salat | € 12,90 |
| Grillteller mit verschiedenen Medaillons, Grillwürstchen, Kräuterbutter, Speckbohnen und Pommes Frites | € 13,90 |
| Gebratene Edelfischfilets (Lachs, Zander & Barsch) mit Scampi, buntem Pfannengemüse und Petersilienkartoffeln | € 17,40 |
| Zwiebelrostbraten von der Rinderlende, rosa gebraten, mit Röstkartoffeln und gemischtem Salatteller | € 17,90 |

Für unsere Vegetarier

| | |
|---|--------|
| Hausgemachte Käsespätzle mit Emmentaler überbacken, dazu Röstzwiebeln und Blattsalat | € 9,40 |
| Hausgemachte Spinatknödel in der Butterschmelze mit frisch gehobeltem Parmesan und großem Salatteller | € 9,90 |

Als Dessert empfehlen wir

Hausgemachte Kirchweihnudel 2,50 € pro Stück

| | |
|--|--------|
| „Pinoccio“ für unsere kleinen Gäste, 2 Kugeln Eis mit Sahne | € 2,40 |
| „Neuwirt's Dessertteller“ mit buntem Allerlei | € 7,90 |
| Hausgemachte Apfelkücherchen, im Bierteig gebacken, mit Zimtzucker, Vanilleeis und Sahne | € 6,90 |
| Nußknackerbecher mit Walnußeis, Eierlikör, Krokant, Schokoladenflocken und Sahne | € 5,90 |
| Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne | € 5,90 |
| Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und Sahne | € 5,90 |
| „Opa's Liebling“ Vanilleeis mit Eierlikör, Schokoladensauce und Sahne | € 5,90 |
| Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne | € 5,90 |
| Hausgemachter Kuchen | € 3,00 |