

Salate

„Wochenmarktsalat“

Knackige Blatt- und Rohkostsalate in Hausdressing mit würzig gebratenen Putenbruststreifen, Champignons und Zwiebeln, dazu Ciabatta

€ 14,90

„Schmankerlsalat“

Bunte Blattsalate in weißem Balsamicodressing mit in Olivenöl gebratenen Fischfilets, Scampi und Muschel, dazu knusprige Kartoffelecken und Ciabatta

€ 19,90

Vegetarisch

Hausgemachte Käsespätzle mit Emmentaler überbacken, dazu Röstzwiebeln und Blattsalat

€ 11,40

Cremige Kürbisrahmnudeln mit Rucola, gehobelten Parmesanspänen, Kürbiskerne und Kernöl

€ 12,90

Hausgemachte Spinatknödel mit zerlassener Butter dazu frisch gehobeltem Parmesan und großem Salatteller

€ 12,90

Bayerische Schmankerl

Hausgemachte Fleischpflanzerl, nach überliefertem Rezept, vom Metzgermeister Christian Hamburger, mit Bratensauce und Kartoffel-Gurkensalat

€ 9,90

Frischer Krustenschweinebraten (Schlegel + Wammerl) in Dunkelbiersauce mit Kartoffel- und Semmelknödel, dazu Salatteller

€ 12,40

½ gegrillte knusprige Schweinshaxe mit Kartoffelknödel und gemischtem Salatteller

€ 13,90

Ochsensaftbraten „Burgunder Art“ in Rotweinsauce mit Semmelknödel und Goldacher Apfelblaukraut

€ 14,90

Bullentafelspitz mit Meerrettichsauce, Petersilienkartoffeln und cremigen Rahmwirsing

€ 15,90