

Speisekarte

<i>„Bayerische Festtagssuppe „mit Grießnockerl, Leberspätzle und Pfannkuchenstreifen</i>	<i>€ 5,90</i>
<i>Frische Spargelcremesuppe mit Sahnehäubchen und Schnittlauch</i>	<i>€ 6,40</i>
<i>„Vorspeisenvariation“ Tomate-Mozzarella an Balsamicodressing, Knödelcarpaccio mit gebratenen Speckpilzen, Rucolasalat mit Parmesan und italienischem Landschinken dazu Ciabatta</i>	<i>€ 14,50</i>
<i>Krustenschweinebraten mit zweierlei Knödel und Salat</i>	<i>€ 13,90</i>
<i>Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites und Salatteller</i>	<i>€ 14,50</i>
<i>½ gegrillte knusprige Schweinshaxe mit Kartoffelknödel und gemischten Salatteller</i>	<i>€ 15,60</i>
<i>Cordon Bleu vom Schwein, mit Schinken und Käse gefüllt, dazu Pommes Frites und Salat</i>	<i>€ 16,70</i>
<i>Ochsensaftbraten in Rotwein geschmort mit Semmelknödel und Salatteller</i>	<i>€ 16,70</i>
<i>„Wochenmarktsalat“ Knackige Salate in weißem Balsamico- dressing mit würzig gebratenen Putenbruststreifen, Champignons und Zwiebeln, dazu Ciabatta</i>	<i>€ 16,70</i>
<i>Putensteak „Schwäbische Art“ an Rahmschwammerl, dazu Käsespätzle, Röstzwiebeln und Salatteller</i>	<i>€ 17,30</i>
<i>Kalbsrahmbraten mit feiner Rahmsauce, dazu hausgemachte Eierspätzle und Salatteller</i>	<i>€ 17,80</i>
<i>Gekochter Rindertafelspitz mit Meerrettichsauce, cremigen Kohlrabi und Petersilienkartoffeln</i>	<i>€ 17,80</i>
<i>Gegrillte Medaillons vom Schweinefilet an feiner Rahmsauce mit Röstinchen und Salatteller</i>	<i>€ 19,50</i>
<i>Grillteller nach Art des Hauses mit Kräuterbutter, Speckbohnen und Pommes Frites</i>	<i>€ 20,10</i>

Zwiebelrostbraten von der Rinderlende, rosa gebraten,
mit Röstkartoffeln und gemischtem Salatteller € 23,40

Gebratene Edelfischfilets „Müllerin Art“
(Lachsforelle, Zander, Barsch) mit Muschel und Scampí
dazu Salzkartoffeln und Blattsalat € 22,30

„Schmankerlsalat“ Bunte Blattsalate in weißem Balsamico-
dressing mit in Olivenöl gebratenen Fischfilets, Scampí und
Muschel, dazu knusprige Kartoffelecken und Ciabatta € 22,30

Bayerisches Bullenlendensteak „Herren Art“
(roh ca. 240 Gramm) rosa gebraten
mit Kräuterbutter, Speckbohnen und Röstkartoffeln € 29,90

Für unsere Vegetarier

Hausgemachte Käsespätzle mit Emmentaler überbacken,
Röstzwiebeln und Blattsalate € 12,80

Hausgemachte Spinatknödel mit zerlassener Butter
dazu frisch gehobeltem Parmesan und großem Salatteller € 14,50

Als Dessert empfehlen wir

Schwarzwaldschnitte an Kirschragout
mit Schokoladeneis und Sahne
€ 8,90

„Nußknackerbecher“ mit Walnußeis, Eierlikör,
Krokant, Schokoladenflocken und Sahne € 7,90

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne € 7,90

„Opa´s Liebling“ Vanilleeis mit Eierlikör, Schokoladen-
sauce und Sahne € 7,90

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne € 8,30

Hausgemachte Apfelkücherl im Bierteig gebacken, mit
Zimtzucker, Vanilleeis und Sahne € 8,90

„Neuwirt´s Dessertteller“ mit buntem Allerlei € 10,90