

Salate

„Wochenmarktsalat“

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

€ 16,70

„Schmankerlsalat“

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

€ 22,30

Vegetarisch

Hausgemachte Käsespätzle mit Emmentaler überbacken, dazu Röstzwiebeln und Blattsalat

€ 12,80

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

€ 14,50

Bayerische Schmankerl

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

€ 11,40

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

€ 13,90

½ gegrillte knusprige Schweinshaxe mit Kartoffelknödel und gemischten Salatteller

€ 15,60

Ochsensaftbraten „Burgunder Art“ in Rotweinsauce mit Semmelknödel und Salatteller

€ 16,70

Bullentafelspitz mit Meerrettichsauce, Petersilienkartoffeln und cremigen Rahmwirsing

€ 17,80