

# Ostern 2026

„Bayerische Festtagssuppe „mit Grießnockerl,  
Leberspätzle und Pfannkuchenstreifen € 5,90

Kartoffelcremesuppe mit Schinchenchips € 6,40

„Vorspeisenteller“

Räucherlachs, Makrele, Forellenfilet, Krabbencocktail,  
mit Sahnemeerrettich und Salatbouquet,  
dazu Ciabatta € 14,50

Lammkeule „Provenzalische Art“ mit Speckbohnen  
und Bratkartoffeln € 19,00

Lammhaxer'l geschmort mit Speckbohnen  
dazu gebackenen Kartoffelecken und Kräuterdip € 19,00

Marinierte Lammkoteletts vom Grill  
mit Ratatouillegemüse und Kartoffelgratin € 22,30

Krustenschweinebraten mit zweierlei Knödel und Salat € 13,90

Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites und Salatteller € 14,50

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

Cordon Bleu vom Schwein, mit Schinken und Käse gefüllt,  
dazu Pommes Frites und Salat € 16,70

Ochsensaftbraten in Rotwein geschmort  
mit Goldacher Apfelblaukraut und Semmelknödel € 16,70

„Wochenmarktsalat“ Knackige Salate in weißem Balsamico-  
dressing mit würzig gebratenen Putenbruststreifen,  
Champignons und Zwiebeln, dazu Ciabatta € 16,70

Putensteak „Schwäbische Art“ an Rahmschwammerl,  
dazu Käsespätzle, Röstzwiebeln und Salatteller € 17,30

Kalbsrahmbraten mit feiner Rahmsauce,  
dazu hausgemachte Eierspätzle und Salatteller € 17,80

Schweinefilet vom Grill „Waldläufer Art“ mit Waldpilzsauce, hausgemachte Eierspätzle und Salatteller	€ 19,50
Grillteller nach Art des Hauses mit Kräuterbutter, Speckbohnen und Pommes Frites	€ 20,10
Zwiebelrostbraten von der Rinderlende, rosa gebraten, mit Röstkartoffeln und gemischtem Salatteller	€ 23,40
Gebratene Edelfischfilets (Lachsforelle, Zander, Barsch) mit Muschel und Scampì, Petersilienkartoffeln und Blattsalat	€ 22,30
„Schmankerlsalat“ Bunte Blattsalate in weißem Balsamico-dressing mit in Olivenöl gebratenen Fischfilets, Scampì 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 Semmelknödel in Rahmschwammerlsauce	€ 11,40
Hausgemachte Käsespätzle mit Emmentaler überbacken, Röstzwiebeln und Blattsalate	€ 12,80

### Als Dessert empfehlen wir

„Affogato“ Espresso mit Vanilleeis	€ 4,20
„Nußknackerbecher“ mit Walnußeis, Eierlikör, Krokant, Schokoladenflocken und Sahne	€ 7,90
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	€ 7,90
„Opa´s Liebling“ Vanilleeis mit Eierlikör, Schokoladensauce 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