

Oktoberfest Tage

*Allgäuer Kartoffel-Bierschaumsuppe mit
Knusperspeck und Zwiebellauch*
5,90

*saftig geschmorter Brauhausgulasch vom Schwein
mit Kräuter-Spätzle, frischem Rucola und Hausdressing*
19,60

*gebratener Leberkäse und Spiegelei
im Laugenbrötchen mit Senf Mayonnaise, Rucola,
Gewürzgurke, Röstzwiebel und Kartoffel-Gurkensalat*
18,70

*“Kassler-Schmauß”
saftiger Kasslernackен, Bratensoße,
Schlachtekraut und Petersilienkartoffeln
mit Käse Überbacken*
22,90

*Spinatknödel auf Rahmschwammerl,
Zwiebellauch, getrocknete Tomate
mit frischem Rucola*
16,40

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Vorneweg & zwischendurch

„Hubertustopf“ 6,80
Waldpilzcrème Suppe mit Wildfleischeinlage, Spätzle, Bohnen

Original Ragout fin vom Kalb^{2,4} 9,60
dazu frisches Baguette

Rote Beete Carpaccio 9,90
mit Walnuss, Ziegenkäsecrumble und Rucola

Leicht und vitaminreich

„Caesar Salat“ 14,90
dazu gebratene Streifen von der **Hähnchenbrust**,
knackiger Römersalat mit Senfdressing^{1,2,5},
Brotkrusteln und gehobeltem Parmesan¹
(eine Spezialität aus USA)

„Caesar Salat“ 16,90
dazu auf der Haut gebratenes **Lachsfilet**,
knackiger Römersalat mit Senfdressing^{1,2,5},
Brotkrusteln und gehobeltem Parmesan¹



Vegetarisch & Vegan- geschmackvoll ohne Fleisch

Gnocchi mit hausgemachtem Basilikum- Pesto (vegetarisch) 15,90
grüner Spargel, getrocknete Tomate, Rucola und Parmesan

Teigtaschen (vegetarisch) 17,90
gefüllt mit Kürbis und Frischkäse in Kürbiskern-Sahnesauce,
dazu gebratener Ziegenkäsetaler und Rucola

Gemüse-Kokos-Curry (vegan) 15,50
mit verschiedenem Gemüse, Basmati Reis und frittierten Glasnudeln

Flammkuchen mit cremigem Schmand, (vegetarisch) 15,50
Lauch, Hokkaido Kürbis, Gouda, Cheddar und Hirtenkäse

Einfach Mee(h)r Geschmack



gebratenes Zanderfilet mit geschmorten Spitzkohlrabm, Knusperspeck, Basilikum-Kartoffelstampf und Schwarzkümmel	24,90
gebratene Forelle „Müllerin Art“ ohne Gräten gefüllt mit Wurzelgemüse, Salzkartoffeln und hausmacher Rohkost-Salat	20,40
zartes Lachsfilet auf der Haut gebraten mit Brunnenkressesoße, Brokkoli und Rote Beete Kartoffelstampf	24,90

Unser
Hirschsauerbraten,
wird bei niedriger
Temperatur über Nacht
gegart und ist daher
besonders zart.

Gönnen Sie sich Gutes

zart geschmorter Hirschsauerbraten dazu Preiselbeerssoße, Apfelrotkohl und Kartoffel-Klößen mit Semmelbrösel	24,60
Tranchen vom rosa Wildschweinrücken mit Ratatouillie-Gemüse und Kartoffelrösti	24,90
saftige Schweinefiletspitzen mit Rahmchampignons, frischem Rucola und Kräuterspätzle	22,90
Kalbsleber „Berliner Art“ mit süßem Apfel und geschmolzener Zwiebelsauce dazu Kartoffelstampf	18,80



Passend zu unserem edlen Fleisch
empfehlen wir einen besonderen Wein.

Montepulciano d'Abruzzo	0,2 l	6,20
trocken, schöne Fruchtaromen	0,5 l	14,80
von Kirschen, ausgewogen, saftig, angenehm		
La Trigi, Abruzzo, Italien		

Für die Kleinen ... bis 12 Jahre

Was Kräftiges für Simba Schweineschnitzel mit Rahmerbsen und Kartoffelstampf	9,90
Nemo's Teller Fischstäbchen mit Kartoffelstampf und Tomatensoße	7,80
Tom & Jerry Nudeln mit fruchtiger Bolognesesauce	7,90
Mickey Mouse Milchreis mit Zucker, Zimt und Apfelmus	5,90



Alle Preise in € inklusive
gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Für einen Beilagenwechsel
berechnen wir Ihnen 1,50€.

Unser Bestes - aber ganz nach Ihrem Geschmack

Ofenfrische knusprige Schweinshaxe
mit Landbiersauce, Schlachtekraut, Senf
und Kartoffel-Klößen, Semmelbrösel

21,90

*zarte Textur
herzhafter Geschmack
knusprige Kruste*

Hähnchen-Saltimbocca

20,80

Hähnchenbrust im Salbei-Bacon Mantel
Granatapfel-Hollandaise, Grüner Spargel und Gnocchi

Unsere Schnitzel-Ecke

Hamburger Schnitzel vom Schwein
mit einem Spiegelei dazu Rahmerbsen
und Petersilienkartoffeln

20,60

Schweineschnitzel „au four“
mit Würzfleisch und Käse überbacken
dazu Rahmerbsen und Petersilienkartoffeln

22,80

Schnitzel Karlsbader Art vom Schwein
mit Kochschinken^{1,5,6} und Gouda überbacken,
dazu Speckbohnen und Kartoffel-Drillinge

21,60

„Wiener Schnitzel“ vom Kalb
mit Pommes frites
und hausmacher Rohkost-Salat^{1,2,5}

26,90



Das passt noch ... Auszug aus unserer Dessertkarte

Raschwitzer Waldfee

5,70

Kugel Waldfrucht-Joghurt-Eis mit einer Kugel
Stracciatella auf Sahne mit Roter Kirsch Grütze

zartschmelzendes Schokoküchlein

8,90

mit flüssigem Kern, Sahnehaube und Schwarzkirschragout

Fruchtige Marillenknödel aus Topfenteig
mit süßen Butterbröseln und Vanilleeis

9,50



Nudel dich glücklich

Frische Pasta,

mit Hähnchenbruststreifen in Tomatensauce, 18,80
Brokkoli, Rucola und Parmesan

mit Wildlachswürfel, Spinat-Sahnesauce 18,80
und Parmesan



... und danach immer **NEU**

Einen Espresso zum
„Nach-dem-Essen-Sonderpreis“

- Espresso^{9,10} 1,70
- Doppelter Espresso^{9,10} 2,70

(Gilt nur bei Bestellung nach dem Essen)

In den angebotenen Speisen/Getränken können folgende Zusatzstoffe enthalten sein:

1 Konservierungsmittel | 2 geschwefelt | 3 Geschmacksverstärker | 4 Farbstoff | 5 Antioxidationsmittel |
6 Sulfite | 7 chininhaltig | 8 Milcheiweiß | 9 koffeinhaltig | 10 kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen