

Hausgemachte Suppen



*Französische Zwiebelsuppe mit Croutons
und Käse überbacken* ^{1,2}

Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot

Leberspätzlesuppe ⁸

Tagessuppe (auf Anfrage)

Vorspeisen und Zwischengerichte

*Carpaccio vom argentinischem Rinderfilet, Pinienkernen,
an Limetten-Olivenöl, Parmesan und Baguette*

*Gratinierter Schafskäse mit hausgemachtem
Basilikumpesto an kleinem Salatbouquet
und Baguette* ³

*Camembert, gebacken mit Preiselbeeren
und Toast* ³

Currywurst mit Pommes frites ^{6,7}

Fit mit unseren Salaten

„Putensalat“

*Frische Marktsalate, Cocktailtomaten, Ei, Kresse
pikante Putenbruststreifen, Balsamicovinagrette und
Baguette ^{4,5,8}*

„Argentina“

*Frische Marktsalate, Tomaten, Paprikastreifen, Kresse, Ei
gegrillten Streifen von der argentinischen Steakhüfte,
Thousand Island Dressing und Baguette ⁸*

„Fitnesssalat“

*Frische Marktsalate, Tomaten, Gurkenstreifen,
frisch gebratenen Pilze, Salatkörner, Ei, Kresse
Sauerrahmdressing und Baguette ⁸*

„Art des Hauses“

*Frische Marktsalate mit Schinkenstreifen, Käsestreifen,
Cocktailtomaten, Joghurtdressing,
Kresse und Baguette ⁸*

„Amalfi“

*Frische Marktsalate, Tomaten, Thunfisch, Oliven,
Ei, Zwiebelringe, Schafskäse, Kresse,
Joghurtdressing und Baguette ⁸*



Schweinefilet vom Grill

*Schweinemedallions mit hausgemachter Kräuterbutter,
Pommes frites und Salatteller ⁴*

*Schweinelendchen in Pfefferrahmsauce mit
Kroketten und Salatteller ⁴*

*Schweinefilet „Graf Reisach“ mit frischen
Pilzen in Rahm, hausgemachte Spätzle und Salatteller ⁴*

Spezialitäten vom Grill



*„Balkanspieß“
(Schweine- und Rindfleisch, Speck, Zwiebeln, Paprika)
mit Pommes frites und buntem Salatteller ^{4,7,8}*

*„Grillteller“
Schweine- und Rindersteak, Putensteak,
Bratkartoffeln, Scheibe Speck, Barbecuesauce
Kräuterbutter und Salatteller ⁴*

*„Steinburger“
Original Burger (200 gr) vom argentinischem Angusrind
mit Tomaten, Zwiebeln, Speck, Käse,
BBQ Sauce und Pommes frites ^{3,4}*



Verschiedenes vom Schwein

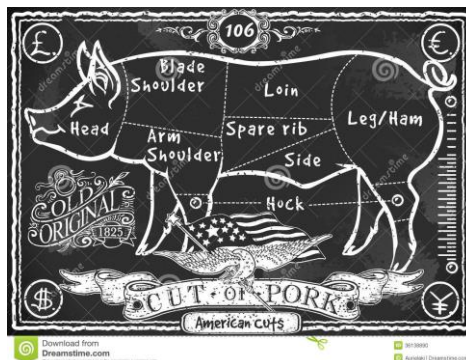
*Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites
oder Kartoffelsalat und buntem Salat ⁵*

*Zigeunerschnitzel mit Pommes frites und
buntem Salat ^{7,8}*

*Grillsteak mit eigener Gewürzmischung, Countrykartoffeln,
Barbecuesauce und buntem Salat ⁴*

*Berner Schnitzel mit Schinken und Käse überbacken,
Kroketten und buntem Salat ^{3,4,8}*

*Cordon bleu mit Schinken und Käse gefüllt,
Pommes frites und buntem Salat ^{3,8}*



Von der Pute

*Putenbrust natur gebraten mit hausgemachter Kräuterbutter,
Kroketten und buntem Salat ⁴*

Spezialitäten des Hauses vom Rind

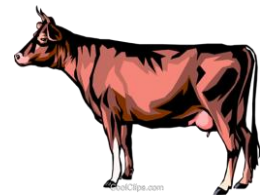
Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln, dunkler Bratensauce, Pommes frites und Salatteller ^{4,8}

Rumpsteak „russisch“ mit Wodka flambiert in Senfsahnesauce, Kroketten und Salatteller ^{4,8}

Rumpsteak „natur“ vom Grill, mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes frites und Salatteller ⁴

Argentinische Ochsenlende mit Bratkartoffeln, Kräuterbutter, geschrotetem Pfeffer und Speckbohnen ⁴

Für unsere Feinschmecker

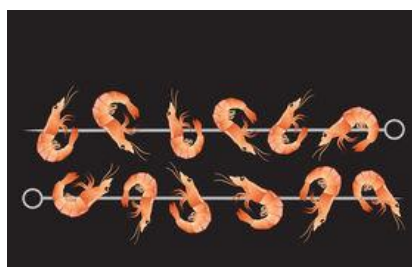


Rinderfiletsteak natur vom Grill mit Bratkartoffel, hausgemachter Kräuterbutter und Speckbohnen ⁴

Pfeffersteak vom Rinderfilet in Cognacsahnesauce mit Pommes frites und Speckbohnen ^{4,8}

Rinderfiletsteak „Zum Jägereck“ mit frischen Egerlingen in Rahm, Bratkartoffeln und Speckbohnen ^{4,8}

6 Scampi (Riesengarnelen) in Chili-Olivenöl und frischen Kräutern gebraten mit Cocktailsauce und Baguette (servieren wir im Gusspfandl) ³



Für unsere kleinen Gäste

Pasta "Bolognese" 4



Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und Ketchup 3

Spätzle mit Rahmsauce 4



Portion Pommes frites mit Ketchup 3

Chicken Nuggets mit Pommes frites und Ketchup 3



Fisch und Vegetarisch



*Zanderfilet in Olivenöl gebraten mit Zitronenbutter
Petersilienkartoffeln und Salatteller*

*Hausgemachte Kartoffel-Gemüseplanzerln mit
Preiselbeeren und Salatteller*

*Käsespätzle mit Röstzwiebeln und
Salatteller 3*



Brotzeiten

(in den Wintermonaten nur auf Anfrage)

*„Bauernplatte“
Verschiedene Wurst und Käse mit Butter,
Garnitur und Brot ^{3,6,7}*

*„Schweizer“ Wurstsalat mit Käse
und Brot ^{3,5,6,7}*

Wurstsalat „Art des Hauses“ mit Brot ^{5,6,7}

*Hausgemachte Bratensulz mit Brot
mit Bratkartoffel
(nicht immer vorrätig, bitte fragen Sie danach)*

*Wir haben eine extra Speisekarte in der die Allergene aufgelistet sind.
Bitte fragen Sie unser Personal danach. Wir beraten Sie auch gerne
persönlich.*

*Inhaltsstoffe: 1: mit Farbstoff 3: mit Konservierungsstoffe 4: mit Geschmacksverstärker 5: geschwefelt 6: mit Phosphat 7:
mit Süßungsmittel*

Alkoholische Getränke

Helles Bier vom Faß (Brauerei Jacob)	0,50 ltr.
Pils vom Faß (Brauerei Jacob)	0,30 ltr.
Hefeweizen (Brauerei Jacob Bodenwöhr)	0,50 ltr.
Hefeweizen leicht, alkoholarml (Jacob Bodenwöhr)	0,50 ltr.
Hefeweizen dunkel (Brauerei Jacob Bodenwöhr)	0,50 ltr.
Kloster Weltenburger Barock dunkel	0,50 ltr.
Stockenfelser Geisterbräu, dunkles Bier (Brauhaus Nittenau)	0,50 ltr.
Radler-Halbe hell oder dunkel ³	0,50 ltr.
Colaweizen ^{1,2}	0,50 ltr.
Weinschorle herb oder süß ³	0,25 ltr.
Kleines Helles vom Faß (Brauerei Jacob)	0,25 ltr.

Alkoholfreie Getränke

Jacob alkoholfreies Helles	0,50 ltr.
Jacob alkoholfreies Weizen	0,50 ltr.
Grapos Spezi ^{1,2}	0,50 ltr.
Grapos Spezi ^{1,2}	0,25 ltr.
Tafelwasser	0,50 ltr.
Tafelwasser	0,25 ltr.
Kondrauer Mineralwasser mit Ks. „Gourmet-Flasche“	0,75 ltr.
Kondrauer Mineralwasser ohne Ks. „Gourmet-Flasche“	0,75 ltr.
Fanta ^{2,3} , Coca Cola ^{1,2,3} , Zitronenlimo ³	0,30 ltr.
Fanta ^{2,3} , Coca-Cola ^{1,2,3} , Zitronenlimo ³	0,50 ltr.
Coca Cola Light ^{1,2,3}	0,33 ltr.
Almdudler	0,35 ltr.
Orangensaft ⁴ , Apfelsaft ⁴ , Traubensaft ⁴ , Kirschsafft ⁴	0,25 ltr.
Orangensaft ⁴ , Apfelsaft ⁴ , Traubensaft ⁴ , Kirschsafft ⁴	0,50 ltr.
Apfelsaftschorle ⁴	0,50 ltr.
Orangensaftschorle ⁴	0,50 ltr.
Traubensaftschorle ⁴	0,50 ltr.
Kirschsafftschorle ⁴	0,50 ltr.
Holundersaftschorle ⁴	0,50 ltr.
Rhabarbersaftschorle ⁴	0,50 ltr.
Alle Saftschorlen ⁴	0,25 ltr.