

Aperitifs

Aperol Spritz	3,50 €
Glas Prosecco frizzante del Veneto 0,1 l	3,20 €
Glas Prosecco mit Weichselkirschsafft 0,1 l	3,20 €
Glas Piccolo "Oppmännchen" brut – Flaschengärung 0,2 l	5,90 €
Sherry dry oder Medium 5 cl	3,20 €
Martini weiß oder rot 5 cl	3,10 €
Campari / Orange (1) 2 cl	4,20 €
Campari / Soda (1) 4 cl	4,80 €
Warmer Amaretto mit Sahnehäubchen	3,00 €

Suppen

Leberspätzlesuppe mit Schnittlauch (4) Liver spaetzle soup.	3,80 €
Pfannkuchensuppe mit Schnittlauch (4) Pancake soup with chives.	3,00 €
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot Home-made goulash soup with bread	4,50 €

Salatvariationen

Bunter Salatteller	
- mit frisch gebratenen Champignons <i>mushroom fried freshly.</i>	9,20 €
- mit gebratenen Streifen von der Putenbrust <i>sliced of the turkey breast.</i>	9,80 €
- mit rohem oder gekochtem Schinken (2;4;7) <i>with raw or cooked ham.</i>	9,20 €
Kleiner gemischter Salatteller small mixed salad	3,90 €

Toast's & kleine Gerichte

Toast "Hawaii" mit Schinken, Ananas und Käse überbacken <i>Toast "Hawaii" with ham, pineapple and cheese au gratin.</i>	7,90 €
Gebackener Camembert mit Preiselbeersahne, Toast und Butter (2) <i>Baked Camembert with cranberry cream, toast and butter.</i>	6,80 €
1 Paar Weißwürste mit süßem Senf und Semmel (2;4;7) <i>1 pair of veal sausages with sweet mustard and roll.</i>	5,60 €
2 Paar Wiener Würstl mit Senf und Brot (2;4;7) <i>2 pairs of Viennese Würstl with mustard and bread.</i>	5,80 €

6 St. Nürnberger Rostbratwürstl mit Sauerkraut, Kren und Brot (2;4;8) 7,50 €
6 pieces Nuernberg fried sausages with sauerkraut, horseradish and bread.



Für unsere Kleinen Gäste

For our Children guests:

„Quaxi-Teller“ kleines Putensteak mit Rahmssoße, Kroketten und Gemüse 5,80 €
„Quaxi plate“ - little turkey steak with cream sauce, croquettes and vegetables.

„Asterix“ Kinderschnitzel gebacken mit Pommes frites und Ketschup 5,80 €
Child escalope baked with French fries and ketchup.

„Bugs Bunny“ Portion Kroketten mit Rahmssoße und Tagesgemüse 4,80 €
Portion of croquettes with cream sauce and vegetables.

„Goofy“ Grillwürstl mit Pommes frites und Ketschup 4,80 €
Grill sausages with French fries and ketchup

Räuberteller:

Wir bringen Dir Teller und Besteck und Du klaust Dir das Beste von Mama und Papa!

„Flecki-Teller“ Schinkenspätzle mit Rahmssoße 4,50 €
Ham spaetzle with cream sauce.

„Pumuckl“ Kinderpommes mit Ketschup 3,50 €
French fries with ketchup.

„Frau Holle“ Eierspätzle mit Rahmssoße 3,50 €
Home-made spaetzle with cream sauce.



„Winnie Puh“ Kartoffelpuffer mit Apfelmus 5,80 €
kartoffel pancakes with applesauce

„Obelix“ Knödel und Soße 3,50 €

„Biene Maja“ Marillenpalatschinken 4,00 €

Für unsere kleinen Gäste halten wir immer ein kleines Geschenk parat !

Fleischlose Gerichte

Knoblauchbaguette / <i>garlic baguette</i>	3,50 €
Gebackene Champignons mit Sauce Remoulade und gemischtem Salat <i>Baked mushrooms with sauce rémoulade and mixed salad.</i>	9,90 €
Käsespätzle mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat <i>Spaetzle with cheese with fried onions and mixed salad.</i>	8,90 €
Gemüsepfännchen bunte Pfannengemüse in Butter geschwenkt mit Käse überbacken, Petersilienkartoffeln <i>Buttered vegetables, baked over with cheese, potatoes with parsley.</i>	9,50 €

Fischgerichte

Pangasiusfilet gebacken mit Sauce Remoulade, Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat <i>baked, remouladen sauce, parsley potatoes, mixed salad</i>	11,80 €
Pangasiusfilet in Butter gebraten, auf Blattspinat in leichter Knoblauchsahne, mit Kartoffelschnee <i>roasted in butter, on sheet spinach in light garlic cream, potato snow</i>	11,80 €
Pangasiusfilet pochiert, auf Bandnudeln mit Tomatenwürfeln, Dillrahmsauce und gemischtem Salat <i>Poached, on tagliatelle with tomato cubes, dill cream sauce, mixed salad</i>	12,50 €

Spezialitäten vom Wild

Wilderer Spieß -zarte Hirschfleischstückchen im Speckmantel gegrillt auf gerösteten Champignons und Wacholdersauce mit Preiselbeeren, Kroketten und Buttergemüse serviert (2,4,7) <i>Wildly spit, tender deer meat - little pieces in the bacon coat grilled on roasted champignons and juniper sauce, with cranberries, croquettes and broccoli roses</i>	17,50 €
Wilderer Pfännchen -Hirschgeschnetzeltes in Wacholderrahmsauce mit rosa Pfeffer, Preiselbeeren gebratener Speckscheibe und Grillwürstl, serviert mit hausgemachten Spätzle (2,4,7) <i>Poacher Frying pan - deer-shredded in juniper sauce, pink pepper, cranberries, roasted bacon, grilled sausage and Spaetzle</i>	16,90 €

Vom Grill & aus der

Putensteak vom Grill
Knoblauchsahne und

Turkey steak of the grill with leafy spinach in light garlic cream and potatoe snow.

Putensteak gebraten, mit Calvadosrahm & gebratenen Apfelstücken hausgemachte
Spätzle und gemischtem Salat

Turkey Steak, Applejack cream sauce with apple little piece, Spätzle, mixed salad

Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und gemischtem Salat

Fried beef with roasted onions, fried potatoes and mixed salad.

Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und gemischtem Salat

Rumpsteak of the grill with parsley butter, fried potatoes and mixed salad.

Cordon bleu vom Schwein mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat (2,4,7)

Cordon bleu of the pork with fried potatoes and mixed salad.

Holzackerpfandl - gegrilltes vom Schwein

Schweinenrückensteak mit gebratene Speckscheibe und Grillwürstl
an Paprikagemüse, mit Röstzwiebeln & Bratkartoffeln (2,3,4)

*Holzackerpfandl, grilled by the pig - juicy pork teak of bacon rasher and grilled sausage fried,
to peppers vegetables with fried onions and fried potatoes*

Schweizer Sahneschnitzel (vom Schwein) mit Rahmsoße, Schinken und
Käse überbacken, hausgemachten Spätzle und gemischtem Salat (2,4,7)

Swiss Cream Schnitzel (of the pig) with ham and cheese brown, cream sauce, spaetzle and mixed salad

Schnitzel "Wiener Art" (vom Schwein) mit Preiselbeeren, Pommes frites und
gemischtem Salat

Viennese Schnitzel (from the pig) with cranberries, chips and mixed salad.

Schweineschnitzel „Zigeuner Art“ mit Pommes frites

Schnitzel (from the pig) with chips.

Pfanne

mit Blattspinat in Scher
Kartoffelschnee

12,90 €

16,80 €

18,50 €

13,90 €

11,90 €

12,50 €

11,80 €

11,90 €

Warme Süßspeisen

Salzburger Nockerl mit Vanilleeis und Sauerkirschen (1;11) pro Person: Zubereitung ca. 20-30 Minuten - ab 2 Personen <i>Salzburger Nockerl with vanilla ice-cream and sour cherries</i>	7,50 €
Germknödel mit Vanillesauce <i>Yeast dumpling with Vanillasauce</i>	5,50 €
Kaiserschmarrn mit Rosinen und Apfelmus <i>Shredded pancake with raisins and applesauce.</i>	8,90 €
Crepes "Rothschild" kleiner Palatschinken mit Vanilleeis gefüllt mit heißen Sauerkirschen napiert, mit Mandelblättchen bestreut (1;11) <i>Crepe filled with vanilla ice-cream with sour cherries and almond thin-layers.</i>	6,50 €

Hausgemachte Kuchen

Schwarzwälder Kirschtorte	2,50 €
Warmer Apfelstrudel oder warmer Topfenstrudel	3,00 €
mit Vanillesoße	4,00 €
mit Sahne	3,60 €
mit einer Kugel Vanille Eiskrem & Sahne	4,80 €
Windbeutel gefüllt mit Sauerkirschen und Sahne	3,00 €
Windbeutel gefüllt mit Sauerkirschen, Sahne & 1 Kugel Vanille Eiskrem	4,00 €
Kaffeeklatsch: 1 Haferl Kaffee & 1 Stück Kuchen des Tages	3,80 €

Kaffee's und warme Getränke

Tasse Kaffee	2,20 €
Haferl Kaffee	2,70 €
Haferl Milchkaffee	2,70 €
Glas Glühwein	2,80 €
Haferl Alkoholfreier Punsch	2,60 €
Haferl Tiroler Jagatee	3,60 €
Riesenhaferl Schokolade mit Sahne	2,90 €
Haferl Schokolade mit 4cl Rum	4,90 €
Haferl Cappuccino mit Sahne	2,90 €
Rüdesheimer Kaffee mit Sahne	4,50 €
Doppelter Espresso	2,70 €
Cafe Coretto (mit Grappa)	3,90 €
Espresso	2,00 €
Irish Coffee mit Sahne	4,50 €

Eis ... eine süße Verführung !!!

Zwergelbecher	-	3,00 €
Schoko- und Vanilleeiskrem mit Erdbeersöße, Schokosoße und Waffeltüte	-	
Wiener Eiskaffee	-	4,50 €
mit zwei Kugeln Vanilleeiskrem, Eierlikör und Sahne	-	
Eisschokolade	-	4,00 €
Eiskrem Vanille (1) und Schokolade aufgefüllt mit Trinkschokolade und garniert mit Sahne	-	
I-Tüpfel	-	2,90 €
Eine Kugel Eiskrem Ihrer Wahl - auf Früchtejogurt, Erdbeer-, und Mangosoße, mit Sahnetupfen und Holhippen	-	
I-Tüpfel „beschwipst“	-	2,90 €
eine Kugel Eiskrem Ihrer Wahl auf Eierlikör und Erdbeersauce mit Sahnetupfen und Holhippen	-	
Schwarzwaldbecher	-	4,60 €
je eine Kugel Vanille-, Schoko- und Amarena –Eiskrem mit Sauerkirschen und Sahne garniert	-	
Nussknacker		5,80 €
zwei Kugeln Walnuss-, eine Kugel Schokoeiskrem mit Walnüssen, garniert mit Sahne und Schokoladensauce		
Vanilleeis (drei Kugeln)		
mit heißen Himbeeren und Sahne		5,20 €
mit heißer Schokoladensöße und Sahne		5,20 €
Gemischtes Eis 3 Kugeln mit Sahne		3,80 €
Gemischtes Eis 3 Kugeln ohne Sahne		3,20 €