

Speisekarte / Menü

Aus dem Suppentopf / Soups

Rindsuppe mit Einlage nach Wahl (Leberknödel/Frittaten) 5,90 €
Beef soup with liver dumplings or sliced pancake (A, C, L)

Knoblauchcremsuppe 5,90 €
Garliccremesoup (A, C, G)

Vorspeisen, Salate/ Appetizers, Salads

Gegrillte Putenstreifen auf Salat mit hausgemachten Senf-Dressing 16,90 €
Grilled turkey strips served on salad with home-made mustard dressing (M)

Frischer Salat mit Rinderstreifen und gebratenen Waldpilzen im hausgemachten Senf-Dressing 21,90 €
Beef strips and roasted wild mushrooms served on salad with home-made mustard dressing (M)

Kleiner gemischter Salat 4,90 €
Small mixed salad (M)

Vegetarische und Fischgerichte / Vegetarian and fish dishes

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und kleinem gemischten Salat 16,50 €
Home made cheesy „spaetzle” with fried onion, served with a small salad on side (A, C, G)

Zanderfilet gebacken mit Kartoffelsalat 19,90 €
Deep-fried pike perch fillet with potato salad (A C D),

Heimische Forelle im Ganzen gebraten mit Dillkartoffeln und gerösteten Buttermandeln 21,90 €
Roasted whole local trout, served with dill potatoes and roasted almond in butter (D, G)

Kartoffelpfanne mit Spiegelei 11,90 €
Potato pan with fried egg (C)

Zur Brotzeit gibt's / Snacks

Wurstsalat mit Brot / Sausage Salad with bread (A) 11,90 €

Currywurst mit Pommes 11,90 €
Curry sausage with french fries

Laugenbrez`n / Pretzel (A, C) 3,20 €

Speisekarte / Menü

Wirtshausklassiker / Main dishes

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <i>Schwarzberger Goulasch vom Rind – zubereitet mit Rotwein, Perlzwiebeln und Buchenpilz, dazu hausgemachte Spätzle_A</i> | <i>19,90 €</i> |
| <i>Schwarzberger beef goulash - made with red wine, pearl onions and Shimeji mushroom, served with homemade spaetzle (A,C)</i> | |
| <i>Rumpsteak mit Burgundersauce mit Gratinkartoffeln</i> | <i>26,90 €</i> |
| <i>Rump steak with sauce burgundais(A, O)</i> | |
| <i>Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln _A</i> | <i>26,90 €</i> |
| <i>Roast beef with onions and fried potatoes (A)</i> | |
| <i>Brauerschnitzel vom Schweinerücken mit Speck, Kren, Käse überbacken auf Bratkartoffeln in Dunkelbiersoße</i> | <i>18,90 €</i> |
| <i>„Brewers schnitzel” Pork loin with bacon, horseradish, fried potatoes in dark beer sauce and gratinated cheese (G)</i> | |
| <i>Geschnetzeltes in Waldpilzrahmsauce mit Spätzle</i> | <i>15,90 €</i> |
| <i>Sliced meat with wild mushrooms sauce and „spaetzle” (A, C, G)</i> | |
| <i>Gebackene Schweineschnitzel „Wiener Art” mit Pommes</i> | <i>16,90 €</i> |
| <i>Pork cutlet in „Viennese style” served with french fries (A, C)</i> | |
| <i>Cordon Bleu mit Pommes</i> | <i>17,90 €</i> |
| <i>Cordon Bleu served with french fries (A, C, G)</i> | |
| <i>Ofenfrischer Schweinebraten in Dunkelbiersoße mit Sauerkraut und Semmelknödel</i> | <i>16,90 €</i> |
| <i>Roasted pork in dark beer sauce served with sour cabbage and bread dumplings (A, C, G)</i> | |

Jeden Samstag und Sonntag / Every Saturday and Sunday

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <i>Ofenfrische Schweinshaxe in Dunkelbiersoße dazu Sauerkraut und Semmelknödel</i> | <i>16,90 €</i> |
| <i>Crispy Pork Knuckle in dark beer sauce with sour cabbage and bread-dumpling (A, C, G)</i> | |

Was Süßes / Desserts

Wir haben täglich frisches Angebot von hausgemachten Kuchen/Torten – unsere Kollegen im Service beraten Sie gern
We have a daily fresh offer of homemade cakes - our colleagues in service will be happy to advise you

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <i>Apfelstrudel mit Sahne</i> | <i>5,90 €</i> |
| <i>Apple strudel with whipped cream (A, G)</i> | |
| <i>Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster oder Apfelmus mit oder ohne Rosinen</i> | <i>15.50 €</i> |
| <i>Shredded Pancake /with or without raisins/ with apple mousse or stewed plums (A, C, G)</i> | |

Speisekarte / Menü

| Informationen über möglich enthaltene Allergene (laut LMIV) in unseren Speisen, entnehmen Sie bitte unserem Ordner im Verkaufsbereich. Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

A= Gluten haltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse | B= Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse | C= Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse | D= Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine) | E = Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse | F = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse | G = Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose) | H = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse | L = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse | M = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse. | N = Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse | O = Schwefeldioxid und Sulfite | P = Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse | R = Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

| Informations about possible allergens (according to LMIV) in our dishes, can be found in our folder in the sales area. All prices in euros including VAT.

A = cereals containing gluten and products derived from them | B = crustaceans and products derived from them | C = poultry eggs and products derived from them | D = fish and products derived from it (except fish gelatin) | E = peanuts and products derived from them | F = soybeans and products derived from them | G = mammalian milk and milk products (including lactose) | H = nuts and products derived from them | L = celery and products derived from it | M = mustard and news obtained from it. | N = sesame seeds and extracts obtained from them | O = sulfur dioxide and sulfites | P = lupine and products derived from it | R = molluscs such as snails, mussels, octopus and events obtained from them