

Pfingstkarte 2018

Festtagssuppe

Rinderkraftsuppe mit dreierlei Einlage 4,90

Spargelcremesuppe mit Räucherlachs 4,90

Karamellierter Ziegenkäse

auf Gurken-Tomaten-Radieserl-Brotsalat und
Feigensenf als Vorspeise 7,10
als Hauptspeise 9,80

Schweinebraten

in Dunkelbiersauce, zweierlei Knödel und Krautsalat 8,90

Kalbsschnitzel natur

vom Grill, mit Whisky-Pfefferrahmsauce, dazu
Rösti und gemischten Salat 14,90

Stangenspargel

mit Salzkartoffeln und Sc. Hollandaise 11,90
mit kleinem Schnitzel „Wiener Art“ 14,90
mit Schinken und Käse überbacken 12,90

Spanferkelleber sauer

geschnitzelte Leber mit Essiggurken, Zwiebeln, Speck,
dazu Bratkartoffeln 11,50

Schweinelendchen „Wiener Art“

mit Pommes frites, Preiselbeeren und gemischten Salat 9,90

Schwabenteller

Schweinefilet in Rahmschwammerl, Spätzle und bunten
Salatteller 15,50

Flusszanderfilet

mit feiner Zitronen-Hollandaise, Reis und gemischten Salat 16,90

Zwiebelrostbraten mit knackigen, hausgemachten Röstzwiebeln, deftigen Speckbratkartoffeln, Bratenjus und bunten Salat	16,50
Rinderroulade mit hausgemachten Spätzle und Blaukraut	12,90
Käsespätzle „Allgäuer Art“ hausgemachte Eierspätzle, mit Zwiebeln und Bergkäse im Ofen überbacken, darüber hausgemachte Röstzwiebeln und im Pfand'l serviert	8,80
Kalbsmilzwurst gebacken mit Kartoffelsalat und bunter Salatgarnitur	6,00
Bayrischer Wurstsalat	5,80
Schweizer Wurstsalat mit Regensburger Wurst, Zwiebeln, Essiggurken, sauer angemacht	6,50
Kinder „Wiener Schnitzel“ von der Schweinelende, mit Pommes frites und Ketchup	4,90
Kinder Rahmschnitzel mit hausgemachten Spätzle	4,90
Apfelkücherl mit Vanilleeis und Sahne	5,90
Topfenstrudel mit Vanilleeis und Sahne	4,50

Einen guten Appetit wünscht Familie Grießl