

## Suppen und Vorspeisen

<b>Rinderkraftbrühe</b> mit Kaspressknödel	€	5,50
<b>Zwiebelsuppe</b> mit Toast überbacken	€	5,90
<b>Marktfrischer Salatteller</b> mit Hausdressing	€	5,60

## Vegetarische Gerichte

<b>Käsespätzle</b> mit Röstzwiebeln und Beilagensalat	€	11,90
<b>Rigatoni „Tricolore“</b> mit Tomate, Rucola und Mozzarella ( Ww. Vegan)	€	10,60

Beilagenänderungen: 1,50 €



## Hauptgerichte

<b>Rindertafelspitz</b>	€	17,60
in Meerrettichsauce mit Wurzelgemüse und Petersilkkartoffeln	kl. Port. €	15,60
<b>Geschmorte Ochsenbacken</b>	€	19,60
mit Speckbohnen und Kartoffelpüree	kl. Port. €	17,60
<b>Schweinekrustenbraten</b> in Dunkelbiersauce	€	15,50
mit Knödel und Krautsalat	kl. Port. €	13,50
<b>Schweineschnitzel „Wiener Art“</b>	€	15,50
mit Pommes Frites und Beilagensalat		
<b>Kalbsleber „Berliner Art“</b>	€	19,40
mit Röstzwiebeln und gebr. Apfelscheibe an Kartoffelpüree	kl. Port. €	17,40
<b>Schweinefiletmedaillons</b>	€	18,20
in Zwetschgen-Portweinsauce mit Speckbohnen und Kroketten	kl. Port. €	16,20
<b>Kurhauspfänderl</b> Schweinefilet mit Käsespätzle und Champignonrahmsoße	kl. Port. €	17,50
<b>Zwiebelrostbraten</b> von der Rinderlende mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln	€	23,40
<b>Pfefferlende nach Art des Hauses</b>	€	24,90
mit Kroketten		
<b>Beilagensalat</b>	€	3,60

Beilangenänderungen: 1,50€

## Dessert

<b>Karamellierter Kaiserschmarrn</b>	€	12,90
mit Apfelmus oder Zwetschensauce (Zubereitungszeit ca. 20 Min.)		
<b>Kleine Portion</b>	€	9,40
<b>Apfelstrudel</b>	€	5,90
mit Vanilleeis und Sahne		
<b>Armer Ritter</b> karamellisiertes Brot	€	7,60
mit Zwetschensauce und Vanilleeis		
<b>Gemischtes Eis</b> mit Sahne	€	5,40
<b>„Heiße Liebe“</b>	€	6,70
Vanilleeis mit Sahne und warmen Himbeeren		
<b>Eiskaffee</b>	€	5,50
<b>Eisschokolade</b>	€	5,50



## Nachmittagskarte (14.00 - 17.50)

<b>Currywurst</b> mit Pommes Frites	€	7,50
<b>Hamburger</b> mit Pommes Frites	€	9,10
<b>Cheeseburger</b> mit Pommes Frites	€	9,60
<b>Bacon</b> extra	€	1,00

## Brotzeiten

<b>Bayrischer Wurstsalat</b>	€	8,50
mit Zwiebelringen, Gewürzgurke und Brot		
<b>Schweizer Wurstsalat</b>	€	9,50
mit Emmentaler, Zwiebelringen, Gewürzgurke und Brot		
<b>Speck- und Kasbrettl</b>	€	11,40
mit Meerrettich, Butter und Brot		
<b>Obatzda</b>	€	7,90
mit Zwiebelringen und Breze		

## Kuchen

<b>Käsekuchen Hausgemacht</b> mit und ohne Früchte	€	3,40
<b>Blechkuchen Hausgemacht</b>	€	3,10
<b>Mit Sahne</b>	extra	€ 1,00

### Bier vom Fass 0,25 l

Mittenwalder Hell	€	2,60
Radler	€	2,60

### Bier vom Fass 0,5 l

Mittenwalder Hell	€	3,80
Radler	€	3,80
Werdenfelser Weisse	€	4,10
Russ	€	4,10
Cola-Weizen	€	4,10

### Flaschenbier 0,5 l

Pils 0,33l	€	2,90
Gösser	€	3,80
Dunkles Bier	€	3,80
Weizen alkoholfrei	€	4,10
Weizen dunkel	€	4,10
Weizen leicht	€	4,10
Russ alkoholfrei	€	4,10

### Spirituosen 0,2 cl

#### Klar

Haselnusschnaps	€	2,50
Obstler	€	2,50
Marille	€	2,50
Williams Birne	€	2,50
Enzian	€	2,50
Himbeerschnaps	€	2,50
Vodka	€	2,50
Zirbenschaps	€	2,50

#### Kräuter

Jägermeister	€	2,50
Fernet Branca	€	2,50
Ramazotti	€	2,50

#### Likör

Baileys	€	2,50
Amarula	€	2,50
Eierlikör	€	2,50



## Getränke

### Getränke 0,25l

Wasser sprudel o. still	€	2,50
Coca-Cola	€	2,50
Zitronlimo	€	2,50
Orangenlimo	€	2,50
Cola-Mix	€	2,50

### Getränke 0,5l

Wasser	€	3,80
Still oder sprudel		
Cola-Cola	€	3,80
Cola-Mix	€	3,80
Zitronenlimo	€	3,80
Apfelschorle	€	3,80
Traubenschorle	€	3,80
Cassisschorle	€	3,80

### Heiße Getränke

Tasse Kaffee	€	2,80
Haferl Kaffee	€	3,50
Cappuccino	€	3,50
Espresso	€	2,50
Latte Macchiato	€	3,90
Heiße Schokolade	€	3,90

mit Sahne

### Tee

#### Dallmayr

Alpenkräuter	€	2,60
Pfefferminze	€	2,60
Darjeeling First Flush	€	2,60
Kamille	€	2,60
Früchte der Saison	€	2,60
Maracuja-Orange	€	2,60



# Dallmayr

## Aperitif

<b>„Aperol Spritz“</b>	0,20 l €	5,90
(Aperol mit Prosecco und Orange)		
<b>„Hugo“</b> (Holunderblütensirup mit Prosecco )	0,20 l €	5,90
<b>Martini</b>	4 cl €	4,50
<b>Campari Orange</b>	0,20 l €	4,60
<b>Prosecco</b>	0,10 l €	3,20
<b>Sekt</b> trocken oder halbtrocken	0,10 l €	2,90

## Weine

<b>Grüner Veltliner „Weinzierl“</b>	0,2 l €	4,80
Qualitätswein – Winzer Krems Trocken, helles Gelbgrün, Silberreflexe. Zart nach Blütenhonig und Melone, Nuancen von frischem Apfel, ein Hauch von Mandarinzesten. Mittlerer Körper, feines Kernobst.		
<b>Blauer Zweigelt „Lössterassen“</b>	0,2 l €	4,80
Qualitätswein - Winzer Krems Trocken, kräftiger, voller, körperreicher Rotwein; samtig zartherb, besonders mild, trocken ausgebaut		
<b>Tropic Rosé</b>	0,2 l €	4,80
Qualitätswein - Weingut Wolf - Ungsteiner Osterberg Lieblich, fruchtig und süffig wie ein tropischer Sommercocktail. Ein feiner Roséwein für viele Gelegenheiten. Zarte Aromatik von Himbeere, Wildkirsch und Erdbeere.		
<b>Weinschorle</b> rot, weiß oder rosé	0,50 l €	5,50