

Vereins- und Gruppenkarte 2018



- „Hochzeitssuppe“** Tafelspitzbrühe mit Grießklößchen
Flädle und Gemüsestreifen 6,50 € ____Portionen
- Bayrischer Wurstsalat** mit Zwiebeln Essiggurke
an pikantem Senfdressing und Bratkartoffeln
mit Brot 10,90 € ____Portionen
8,90 € ____Portionen
- „Spitzbubentopf“** Fleischpflanzerl mit Bratkartoffeln, Röstzwiebeln
Bratensoße und Spiegelei 11,90€ ____Portionen
- „Ewalds Bratkartoffel Pfanne“**
Bratkartoffeln mit Dörrfleischstückchen, darauf 2 Schweinesteaklets, Röstzwiebeln
und Kräuterbutter. Dazu ein Schälchen hausgemachter Krautsalat 13,90 € ____Portionen
- Backhähnchensalat** Scheiben von der Hähnchenbrust mit Käse-Semmelbrösel paniert
goldgelb ausgebacken dazu servieren wir bunte Salate, Malzbiersalatdressing
grüne Soße und Brotkörbchen 13,90 € ____Portionen
- Käsespätzle** mit Lauch und Karottenstreifen in der Pfanne angeschmort
mit Bergkäse und Weißwein verfeinert, Röstzwiebeln und Salatgarnitur 12,50 € ____Portionen
- Haxen-Pfannerl** ausgelöstes Schweinehaxenfleisch mit Malzbiersoße
hausgemachte, geschmelzte Semmelknödeln und Sauerkraut 13,90 € ____Portionen
- Das Stadlschnitzel** eine Empfehlung aus der Küche
Schweineschnitzel in einer Panade aus Weißbrot, Bergkäse und Kräutern
dazu grüne Soße, Landhausfrites und Salatschälchen mit Hausdressing 16,90 € ____Portionen
- Tafelspitzrostbraten** gekochte Tafelspitzscheiben meliert
auf den Grill angebraten mit Bratensoße, Röstzwiebeln
Möhrengemüse und Spätzle 17,90 € ____Portionen
- Hirschgulasch** in Rotweinsauce geschmort mit Preiselbeerbirne
Semmelknödel und bunter Salatschale 18,90 € ____Portionen
- Etwas Süßes zum Naschen**
- Haugemachter Mandelschmarrn** in der Pfanne mit Zucker karamellisiert
mit Apfelmus und Vanilleeis 7,90 € ____Portionen
- Beschwipste Beerenschale**
Ein Kompott von Beeren mit Wäller Kirschlikör abgeschmeckt
dazu zwei Kugeln Vanilleeis und Schlagsahne 6,50 € ____Portionen