

Unsere Öffnungszeiten

Montag & Dienstag Ruhetag

Mittwoch bis Sonntag
12.00 – 22.00

Warme Küche

Mittwoch – Sonntag durchgehend von
12.00 Uhr bis 21.00 Uhr

Von **20.30 bis 21.00** Uhr wählen Sie bitte
von unserer **Kleinen Karte**

Wir akzeptieren Bargeldlose Zahlung mit folgenden Karten:

EC-, Maestro, Master & Visa Karte

Kartenzahlungen akzeptieren wir ab einen Betrag von 20,00 €

Wir können ein Vorkommen von Allergenen in
ALLEN unseren Speisen nicht ausschließen!
Eine Liste der dokumentationspflichtigen Allergene und weiterer
deklarierungspflichtigen Stoffe finden Sie auf der letzten Seite!
Bei Fragen wenden Sie sich bitte an Ihren Kellner!

Unsere Empfehlungen des Hauses

Wärmt die Seele und den Körper...

Unser hausgemachter Glühwein mit Zimt, Nelken und Orange
Haferl 5,90

Steirische Kürbis Cremesuppe, mit Kokosmilch, gerösteten Kürbiskernen,
kaltgepresstem Kürbiskernöl und Gartenkresse (**vegan**)
7,90

„Pichelsteiner Eintopf“ mit Schweinefleisch, 7erlei herbstlichem Gemüse,
frischen Gartenkräutern und Kartoffeln
16,90

Schlachtfrische Blut- und Leberwürste vom Münchner Schlachthof auf
Sauerkraut mit Kartoffelpüree und frischem Meerrettich
14,90

Unsere Weihnachts-Schmankerl

DRY AGE Rib Eye Steak (220g) vom Steinwittner Rind mit Portweinreduktion
und Kräuterbutter auf Rosmarinkartoffel-Grüne Bohnen Ragout
27,90

Der vielleicht beste **Grünkohl** Münchens, mit Kassler, gesurtem Schweinebauch,
Rohpolnischer, frischem Meerrettich, scharfem Senf und Salzkartoffeln
19,90

Weihnachtlicher Rotweinschmorbraten vom bayrischen Rind in feiner
Lebkuchensauce mit Butterspätzle und Apfelblaukraut
21,90

Krosses Zanderfilet auf Fenchel-Karotten Gemüse mit Pernod Schaum
und Petersilienkartoffeln
24,90

Penne Rigate mit Hähnchenbrustfilet Streifen in Gorgonzola Rahm mit
Kirschtomaten, Frühlingslauch und frischem Beilagensalat
16,90

Gegrilltes Lachssteak auf Kürbis Risotto mit Frühlingslauch,
Kirschtomaten und Parmesan
24,90

Was kleines Süßes geht immer...

Kleines Gläschen mit einer süßen Leckerei (bitte fragen sie Ihren Kellner)
2,90

2 Nocken hausgemachtes Spekulatius Mousse mit Bratapfel-Kompott
7,90

Vorspeisen und Salate

Gemischter Salat mit gebratenen Waldpilzen, Croutons,
Kartoffel- & Krautsalat und Chicorée E, J, H(Weizen)
9,90

4erlei knackige Blattsalate, mit Blütenhonig und Pesto karamellisierter Ziegenkäse,
sautierte Pilzen, Cashew Kerne und Parmesan-Blätterteig-Stangerl I, H(Weizen), J
16,90

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit gebratenen Pilzen, Frühlinglauch & Kirschtomaten
auf 4erlei Blattsalaten mit Croutons & Gartenkräutern H(Weizen), J
16,90

Brotzeiten und Schmankerl

2 Stück Weißwurst von der Metzgerei Bauch mit süßem Senf
und a Brez'n(bis 16 Uhr) J, H(Weizen), E, 3
7,90

Schmankerl Knödel Gröstl mit Enten- und Bratenfleisch, Wurzelgemüse,
Majoran, Spiegelei und Bratenjus A, E
14,90

"Bayrische Curry Wurst", 2 Stück gegrillte Kalbs-Wurst mit Petersilie in pikanter,
hausgemachter Currysauce und Pommes frites J, E
12,90

Zwei Nocken Obazda mit roten Zwiebeln, Salatbuket, Radieserl
und Brot oder Breze D, H(Weizen), J, 2
10,90

Suppe

Forstenrieder Brez'n-Suppe in hausgemachter Rinderkraftbrühe mit Bergkäse,
Frühlinglauch, abgeschmolzenen Zwiebeln und Schnittlauch D, E, H(Weizen)
6,90



Fleisch und Geflügel

Ofenfrischer Schweinebraten vom bayrischen Muroc Strohschwein, aus dem Nacken geschnitten, in Dunkelbier Jus, Kruste, Kartoffelknödel und Krautsalat_{E,H(Weizen),3}
16,90

Knusprige, ofenfrische 1/2 hintere Schweinshaxen in Dunkelbier Jus mit hausgemachtem Bayrisch Kraut und Kartoffelknödel_{E,H(Weizen),3}
16,50

Nicht verpassen!!!

Am Hax´n´Helles Friday gibt´s die halbe Hax´n zusammen mit 2 Halben Hell für nur 22,00€

Wiener Schnitzel vom bayrischen Kalb, in Butterschmalz wellig gebraten, mit Bratkartoffeln, Zitronenspalte, Preiselbeeren und Beilagensalat_{A,D,H(Weizen),J}
25,90

"Schwaben Pfanderl", gegrillte Medaillons vom Schweinefilet auf Waldpilzrahm und Käsespätzle, im heißen Eisenpfanderl serviert, dazu ein kleiner Beilagensalat_{D,J,H(Weizen)}
19,90

Schweineschnitzel "Wiener Art", in Butterschmalz wellig gebraten, mit Pommes frites_{A,D,H}
18,90

Ofenfrische Bauernente aus bayrischer Aufzucht mit Orangen-Majoran Jus, Apfel-Blaukraut und Kartoffelknödel_{3,D,E,H(Weizen)}
¼ 18,90 · ½ 29,90

Fisch

Pochiertes Seelachsfilet aus dem Wurzelsud mit Wurzelgemüse Streifen und frischem Meerrettich auf Kartoffelpüree_{B,D}
18,90

Vegetarisch & Vegan

Allgäuer Käsespätzle mit Bergkäs´,
hausgemachten Röstzwiebeln und kleinem Salat_{A,D,E,H(Weizen),J}
14,90

Knödel Trio (Spinat-, Kaspress- und Rote Beete-Knödeln)
mit Parmesan und brauner Butter auf einem bunten Salatbett_{A,D,H(Weizen),J}
16,90

Vegan

Sellerie- und Rote Bete Schnitzel im Panko-Mantel auf
Kartoffel-Rucola-Salat_{H(Weizen),N}
15,90

Spaghetti Bolognese "*a la Chef*" mit Beilagensalat_{A,D,H(Weizen),J,N}
12,90

Gelbes Kokos-Gemüse Curry, leicht pikant, mit buntem Gemüse der Saison,
frischem Koriander, Limettenblätter und Basmatireis_{E,H,J}
13,90

auf Wunsch mit gegrillter Hähnchenbrust
17,90

Dessert

3 Stück hausgemachte Apfelkücherl, im Bierteig gebacken,
mit Vanilleeis, Sahne und Früchtedekoration_{A,D,H(Weizen)}
9,90

Ofenfrischer Kaiserschmarrn mit Rum abgelöscht, mit Mandeln, Rosinen und
Zwetschgenkompott oder Apfelmus (nach Saison)...._{A,D,H(Weizen),I}
10,90

Kinderkarte

Kinder Schnitzel (vom Schwein) mit Pommes frites_{A,D,H(Weizen)}
8,90

Kinder Schnitzel (vom Kalb) mit Pommes frites_{A,D,H(Weizen)}
11,90

Kinder Schweinebraten mit Kartoffelknödel_{A,D,H(Weizen)}
8,90

Spaghetti Bolognese mit Parmesan (vegan)_{H(Weizen)}
7,90

Fischstäbchen mit Kartoffelbrei_{A,D,H(Weizen)}
8,90

Hausgemachte Chicken Nuggets
mit Pommes frites_{A,D,H(Weizen)}
8,90

Kartoffelknödel oder Spätzle mit Bratensauce_{H(Weizen),E,3}
4,90