

Erleben Sie Perfektion aus Leidenschaft

Jeden Dienstag:
BURGER-TAG
8 verschiedene Burger mit
Sour-Cream, dazu Pommes Frites
oder Kartoffelecken für je nur € **14,50**

A wooden sign with a rustic, weathered appearance. On the right side, there is a photograph of a burger with lettuce, tomato, and cheese, served with a side of fries. The text is written in a mix of bold, sans-serif and serif fonts.

Schnitzel-Tag
verschiedene Schnitzel
mit je 1 Beilage für nur € **12,50**

A wooden sign with a rustic, weathered appearance. On the right side, there is a photograph of a schnitzel (breaded cutlet) served with a side of fries and a fork. The text is written in a mix of bold, sans-serif and serif fonts.

*Kulinarische Kreationen, marktfrische Zutaten
und hohe Qualität!*

Wir kreieren auch für Sie maßgeschneiderte Caterings und Events mit viel Liebe
zur Sache, einem ausgeprägten Gespür für Ihre Wünsche.

Unser Bestreben ist es, jedem Anlass das passende Flair zu verleihen und für Ihre Gäste unvergessliche kulinarische
Erlebnisse zu schaffen

Spargelgerichte

Spargelcremesuppe mit Spargelspitzen und Sahnehaube	€ 7,90
Bärlauchcremesuppe mit Sahnehaube und Croutons	€ 7,20
Portion Spargel (ca. 300 gr.)	
<i>mit Soße Hollandaise oder Faßbutter, dazu Kartoffeln</i>	€ 19,80
- mit Rinderfilet (ca. 180 gr.)	€ 35,80
- mit Rinderlende (ca. 180 gr.)	€ 31,80
- mit Original Wiener Schnitzel vom Kalb	€ 27,80
- mit 3 Schweinefiletmedaillons	€ 26,80
- mit Schinken roh oder gekocht	€ 23,40
- mit Putensteak	€ 27,30
- mit Lachsfilet	€ 29,80
- mit Zanderfilet	€ 27,80
- mit zwei Garnelenspießen	€ 28,30
Portion Spargel als Beilage (ca. 250 gr.) mit Soße Hollandaise oder Faßbutter	€ 13,80
Tagliatelle in Soße Hollandaise geschwenkt, dazu Spargel, Kirschtomaten und Rucola	€ 16,80
„Spargelsalat“ Spargel vom Grill in Mangodressing, dazu Kirschtomaten und Rucola	€ 17,40
„Spargelburger“ Rindfleisch (ca. 200 gr.) mit Spargel, Cheddar und Soße Hollandaise	€ 18,80



Speisekarte

Aperitiv

Venezia Aperol mit Prosecco	0,2 l	€ 6,80
Hugo Hollerblütensirup mit Prosecco und Minze	0,2 l	€ 6,80
Lillet Wild Berry ^{6,9,12}	0,2 l	€ 6,80

Suppen und Vorspeise

Leberspätzlesuppe		€ 4,90
Pfannkuchensuppe		€ 4,90
Kaspressknödelsuppe		€ 5,80
Gemischter Salatteller		€ 5,90

Hauptgerichte

Tafelspitz vom Weideochsen <i>in Tafelspitzbrühe mit Kartoffeln, Gemüse und geriebenen Kren in der Pfanne serviert</i>	€ 19,60
„Schwabenpfanne“ <i>Schweinefiletmedaillons auf Rahmchampignons mit Käsespätzle und Röstzwiebeln</i>	€ 21,80
Original Wiener Schnitzel vom Kalb <i>mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln</i>	€ 22,80
„Wirtshauschnitzel“ <i>mit Schinken und Käse gefülltes Putenschnitzel, dazu Pommes Frites</i>	€ 18,40
Putenrahmschnitzel mit hausgemachten Eierspätzle	€ 15,80
Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites oder Kartoffelsalat	€ 14,80
„Kampen-Burger“ 200gr. Rindfleisch in der Burgersemmel <i>mit Schmorzwiebeln, Essiggurke, Tomate und Käse, dazu Wedges und Dip</i>	€ 17,50
Galloway Burger <i>200gr. Pattie mit Speck, Röstzwiebeln, Parmesanspäne, Rucola und BBQ-Soße, dazu Kartoffelecken und Dip</i>	€ 18,90

Zwiebelrostbraten vom Alpenrind <i>auf Zwiebelsoße, dazu Bratkartoffeln</i>	€ 25,80
Rumpsteak vom Alpenrind <i>mit Kräuterbutter, dazu Wedges</i>	€ 24,40
„Aschauer Grillpfanderl“ (Medaillons vom Schwein, Rind und Pute) <i>auf Grillgemüse, dazu Pommes Frites und Kräuterbutter</i>	€ 22,50
Zarter Hirschbraten <i>mit Preiselbeeren, Blaukraut und Kartoffelknödel</i>	€ 22,80
Hackbraten <i>mit Rahmhampignons, dazu Kartoffelrösti</i>	€ 12,80
Spaghetti Bolognese <i>mit geriebenem Parmesan</i>	€ 10,80

Immer Sonn- und Feiertags

Ofenfrischer Krustenbraten <i>von der Schulter mit Semmelknödel und Krautsalat</i>	€ 16,80
½ Knusprige Schweinshaxe <i>mit Dunkelbiersoße, Semmelknödel und Krautsalat</i>	€ 18,40
Ganze knusprige Schweinshaxe <i>mit Dunkelbiersoße, Semmelknödel und Krautsalat</i>	€ 24,80

Aus'm Wasser

Lachsforellenfilet in Zitronenbutter, auf Grillgemüse, dazu Rosmarinkartoffeln	€ 20,80
Zanderfilet vom Grill in Zitronensoße mit Petersilienkartoffeln und buntem Gemüse	€ 19,90
Lachsfilet auf Hummerbuttersoße, dazu Tagliatelle und Brokkoli	€ 21,80

Knackige Salate der Saison

Großer gemischter Salatteller mit Hausdressing und Baguette,	
dazu gebratene Putenstreifen	€ 14,50
dazu zwei Scampi-Spieße	€ 17,40
dazu gebratenes Lachsforellenfilet	€ 17,90

...und wenn Sie kein Fleisch mögen

Karamellierter Kaiserschmarrn mit Apfelmus	€ 14,40
Rahmchampignons mit Brezenknödel	€ 13,40
Käsespätzle mit Röstzwiebeln	€ 12,80
Grillgemüse in Olivenöl gebraten, dazu Rosmarinkartoffeln	€ 13,80
Knödeltrilogie (Spinatknödel, Käseknödel und Tomatenknödel) mit Kirschtomaten, Rucola und Parmesanspäne	€ 15,80



für die Kleinen

Mikado Portion Pommes mit Ketchup oder Mayo	€ 4,40
Prinzessin Schmankerl Spätzle mit Rahmsauce	€ 5,80
Seppis Gaudi Nuggets mit Pommes Frites und Ketchup oder Mayo	€ 7,90
Pumuckl kleines Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und Ketchup oder Mayo	€ 7,90
Kids-Burger Burger mit 100gr. Rindfleisch, Essiggurke, Tomate und Käse, dazu Pommes Frites	€ 8,40

Brotzeiten

Bayrischer Wurstsalat mit Bauernbrot oder Breze ^{2, 3, 8}	€ 8,90
Schweizer Wurstsalat mit Bauernbrot oder Breze ^{2, 3, 8}	€ 9,90
Currywurst mit Pommes Frites	€ 9,90
Obazda reich garniert und Bauernbrot oder Breze ^{2 3, 8}	€ 10,40

Dessertspezialitäten

Bitte fragen Sie nach unserer Dessertkarte!



Alle Speisen auch zum Mitnehmen in Warmhaltepackung!
Bei Kurzgebratenem und Pfannengerichten bis zu 30 Min. Wartezeit!

Zusatzstoffe: 1 mit Konservierungsstoff; 2 mit Phosphat; 5 mit Süßungsmittel; 6 mit Farbstoff; 7 koffeinhaltig; 8 Antioxidationsmittel; 9 mit Sulfite; 12 chininhaltig; 13 mit Milch

Biere

Wochinger Export Hell	0,25l	€ 3,00
vom Fass ¹⁰	0,5l	€ 4,20
	1 l	€ 8,40
Wochinger Urtrunk ¹⁰	0,5l	€ 4,20
Alkoholfrei hell ¹⁰	0,5l	€ 4,20
Radler ¹⁰	0,5l	€ 4,20
	1l	€ 8,40
Wochinger Pils, Flasche ¹⁰	0,33l	€ 4,00
Wochinger Export Dunkel ¹⁰	0,5l	€ 4,20
Karamalz ¹⁰	0,3l	€ 4,00
Wochinger Weißbier	0,3l	€ 3,80
vom Faß ^{10, 11}	0,5l	€ 4,40
Hopf Weißbier ¹		
Dunkel / leicht / Alkoholfrei ^{10, 1}	0,5l	€ 4,40
Russen ^{10, 11}	0,5l	€ 4,40
	1l	€ 8,80
Cola-Weißbier ^{6, 7, 10, 11}	0,5l	€ 4,40
Goaß'n ^{6, 7, 10}	0,5l	€ 5,90
	1l	€ 11,80
Laternd'l Maß ⁹	1l	€ 11,80

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,2l	€ 2,40
	0,4l	€ 3,20
Adelholzener Gourmet		
Classic / Still	0,25l	€ 2,90
	0,75l	€ 5,80
Zitronenlimonade	0,2l	€ 2,80
	0,4l	€ 3,90
Cola Mix / Bluna / Afri Cola ^{1,6,8}	0,2l	€ 2,80
	0,4l	€ 3,90
Coca Cola light ^{6,7}	0,33l	€ 3,40
Säfte		
Apfel / Traube / Johannisbeer /		
Orange / Sauerkirsch / Holunder /		
Rhabarber / Mango / Maracuja		
	0,2l	€ 2,90
	0,4l	€ 4,40
Alle Säfte auch als Schorle		
	0,2l	€ 2,70
	0,4l	€ 4,20

Schnäpse & Edelbrände



Obstler	2cl	€ 3,10	Jägermeister	2cl	€ 3,30
Enzian	2cl	€ 3,30	Underberg	2cl	€ 3,30
Williamsbirne	2cl	€ 3,30	Ramazotti mit Eis und Zitrone	2cl	€ 4,40
Marillenschnaps	2cl	€ 3,30	Baileys ^{6,7}	2cl	€ 3,80
Haselnuss-Schnaps	2cl	€ 3,30	Chiemseer Klosterlikör	2cl	€ 3,80
Himbeergeist	2cl	€ 3,30	Hirschkuss	2cl	€ 3,60
Asbach Uralt	2cl	€ 3,30	Od'l	2cl	€ 3,60

Prinz „Alte Edelbrände“ im Eichenfass gereift 2cl € 4,40

„Alte Williams – Alte Marille – Alte Waldhimbeere – Alte Kirsche

Alte Haselnuss – Alte Zwetschke – Alter Bodenseeapfel“

Lantenhammer „Edelbrände“ Naturreine Geschmackserlebnisse 2cl € 4,90

Rote Williams Brand – Marillen Brand – Haselnuss – Schlehen Geist –

Waldhimbeergeist – Zwetschgen Brand – Holzfass Enzian –

Williams Liqueur – Mirabellen Liqueur

Warme Getränke

Tasse Kaffee ⁷	€ 2,80	Haferl Milchkaffee ^{7,13}	€ 4,20
Haferl Kaffee ⁷	€ 3,90	Latte Macchiato ^{7,13}	€ 4,20
Espresso ⁷	€ 2,40	Haferl Schokolade mit Sahne ¹³	€ 4,20
Espresso Macchiato ⁷	€ 3,10	Haferl Tee	€ 3,60
Espresso doppelt ⁷	€ 3,80	Glas Glühwein	€ 4,00
Cappuccino ^{7,13}	€ 3,10	Jagertee	€ 4,90
Haferl Cappuccino ^{7,13}	€ 4,20	Tee mit Rum	€ 4,90



Offene Weine weiß (Qualitätsweine)

Weinschorle weiß ^o	0,25l	€ 4,20
	0,5l	€ 6,40
Grüner Veltliner	0,25l	€ 5,80
<i>Trockener Weißwein – Österreich^o</i>		
Pinot Grigio	0,25l	€ 6,20
<i>Trockener Weißwein – Italien^o</i>		
Chardonnay	0,25l	€ 6,20
<i>Trockener Weißwein – Italien^o</i>		
Oppenheimer Krötenbrunnen	0,25l	€ 5,80
<i>Lieblicher Weißwein – Rheinhessen^o</i>		

Offene Weine rot (Qualitätsweine)

Weinschorle rot ^o	0,25l	€ 4,20
	0,5l	€ 6,40
Portugieser Weißherbst	0,25l	€ 6,40
<i>Spätburgunder Weißherbst – rose^o</i>		
Kalterer See	0,25l	€ 6,20
<i>Trockener Rotwein – Italien^o</i>		
Merlot	0,25l	€ 6,40
<i>Trocken, Vollmundig – Italien^o</i>		
Blauer Zweigelt	0,25l	€ 6,40
<i>Trockener Rotwein – Österreich</i>		
Zinnfandel	0,25l	€ 7,80
<i>Vollmundig – Kalifornien^o</i>		

Flaschenweine weiß

Grüner Veltliner	0,75l	€ 17,40
<i>Trockener Weißwein – Österreich^o</i>		
Pinot Grigio	0,75l	€ 18,20
<i>Trockener Weißwein – Italien^o</i>		
Chardonnay	0,75l	€ 18,20
<i>Trockener Weißwein – Italien^o</i>		
Oppenheimer Krötenbrunnen	0,75l	€ 17,40
<i>Lieblicher Weißwein – Rheinhessen^o</i>		



Flaschenweine rot

Portugieser Weißherbst	1l	€ 24,60
<i>Spätburgunder Weißherbst – rose^o</i>		
Kalterer See	0,75l	€ 18,20
<i>Trockener Rotwein – Italien^o</i>		
Merlot	0,75l	€ 18,80
<i>Trocken, Vollmundig – Italien^o</i>		
Blauer Zweigelt	0,75l	€ 18,80
<i>Trockener Rotwein – Österreich^o</i>		
Zinnfandel	0,75l	€ 23,20
<i>Vollmundig – Kalifornien^o</i>		