

Erleben Sie Perfektion aus Leidenschaft

Jeden Dienstag



Jeden Donnerstag



Jeden Sonn- und Feiertag



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

Wochenkarte

Tomahawk Steak vom Galloway ca. 600g mit Wedges, Grillgemüse, Dip und Kräuterbutter mit Beilagen für 2 Personen	€ 36,90 € 42,90
Rinderroulade mit Blaukraut und Brezenknödel	€ 21,80
Rindergeschnetzeltes von der Lende in Pfifferlingrahm, dazu Röstis	€ 24,40
Fleischpflanzerl mit Speck und Käse gratiniert, dazu Kartoffelsalat	€ 14,80
Rahmpfifferlinge mit Brezenknödel	€ 15,80
Lachsfilet auf Hummerbittersauce, Brokkoli und Tagliatelle	€ 21,80
Geräuchertes Forellenfilet auf Salatbouquet, dazu Röstis	€ 14,80

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 in Tafelspitzbrühe mit Kartoffeln, Gemüse und geriebenen Kren in der Pfanne serviert	€ 19,60
„Schwabenpfanne“ Schweinefiletmedaillons auf Rahmpfifferlingen mit Käsespätzle und Röstzwiebeln	€ 24,80
Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln	€ 22,80
Putenrahmschnitzel mit hausgemachten Eierspätzle	€ 15,80
„Wirtshausschnitzel“ mit Schinken und Käse gefülltes Putenschnitzel, dazu Pommes Frites	€ 18,40
Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites oder Kartoffelsalat	€ 14,80
„Kampen-Burger“ 200gr. Rindfleisch in der Burgersemmel mit Schmorzwiebeln, Essiggurke, Tomate und Käse, dazu Wedges und Dip	€ 17,50
Galloway Burger 200gr. Pattie mit Speck, Röstzwiebeln, Parmesanspäne, Rucola und BBQ-Sofße, dazu Wedges und Dip	€ 18,90

Rumpsteak vom Alpenrind mit Kräuterbutter, dazu Wedges	€ 24,40
Zwiebelrostbraten vom Alpenrind auf Zwiebelsoße, dazu Bratkartoffeln	€ 25,80
„Aschauer Grillpfanderl“ (Medaillons vom Schwein, Rind und Pute) auf Grillgemüse, dazu Pommes Frites und Kräuterbutter	€ 22,50
Zartes Hirschgulasch mit Preiselbeeren mit Blaukraut und hausgemachten Eierspätzle	€ 22,80
Zarter Hirschbraten mit Preiselbeeren, Blaukraut und hausgemachten Eierspätzle	€ 24,80
Hackbraten mit Pfifferlingrahm, dazu Kartoffelrösti	€ 17,80
Spaghetti Bolognese mit geriebenem Parmesan	€ 14,80

Immer Sonn- und Feiertags

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

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

Karamellisierte Kaiserschmarrn mit Apfelmus € 14,40

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 vom Fass ¹⁰		0,25l	€ 3,30
		0,5l	€ 4,40
Wochinger Urtrunk ¹⁰ Alkoholfrei hell ¹⁰ Radler ¹⁰		1 l	€ 8,60
		0,5l	€ 4,40
Wochinger Pils, Flasche ¹⁰ Wochinger Export Dunkel ¹⁰ Karamalz ¹⁰ Wochinger Weißbier vom Faß ^{10, 11} Hopf Weißbier ¹ Dunkel / leicht / Alkoholfrei ^{10, 1} Russen ^{10, 11}		0,5l	€ 4,40
		0,5l	€ 4,40
Wochinger Pils, Flasche ¹⁰ Wochinger Export Dunkel ¹⁰ Karamalz ¹⁰ Wochinger Weißbier vom Faß ^{10, 11} Hopf Weißbier ¹ Dunkel / leicht / Alkoholfrei ^{10, 1} Russen ^{10, 11}		0,33l	€ 4,10
		0,5l	€ 4,40
Wochinger Pils, Flasche ¹⁰ Wochinger Export Dunkel ¹⁰ Karamalz ¹⁰ Wochinger Weißbier vom Faß ^{10, 11} Hopf Weißbier ¹ Dunkel / leicht / Alkoholfrei ^{10, 1} Russen ^{10, 11}		0,3l	€ 4,20
		0,3l	€ 4,00
Wochinger Pils, Flasche ¹⁰ Wochinger Export Dunkel ¹⁰ Karamalz ¹⁰ Wochinger Weißbier vom Faß ^{10, 11} Hopf Weißbier ¹ Dunkel / leicht / Alkoholfrei ^{10, 1} Russen ^{10, 11}		0,5l	€ 4,60
		0,5l	€ 4,60
Wochinger Pils, Flasche ¹⁰ Wochinger Export Dunkel ¹⁰ Karamalz ¹⁰ Wochinger Weißbier vom Faß ^{10, 11} Hopf Weißbier ¹ Dunkel / leicht / Alkoholfrei ^{10, 1} Russen ^{10, 11}		1l	€ 9,20
		0,5l	€ 4,60
Wochinger Pils, Flasche ¹⁰ Wochinger Export Dunkel ¹⁰ Karamalz ¹⁰ Wochinger Weißbier vom Faß ^{10, 11} Hopf Weißbier ¹ Dunkel / leicht / Alkoholfrei ^{10, 1} Russen ^{10, 11}		0,5l	€ 4,60
		0,5l	€ 6,10
Wochinger Pils, Flasche ¹⁰ Wochinger Export Dunkel ¹⁰ Karamalz ¹⁰ Wochinger Weißbier vom Faß ^{10, 11} Hopf Weißbier ¹ Dunkel / leicht / Alkoholfrei ^{10, 1} Russen ^{10, 11}		1l	€ 12,20
		1l	€ 12,20

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser Spritzig / Still	0,2l	€ 2,40
	0,4l	€ 3,20
Adelholzener Gourmet Classie / 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	€ 4,90
Alle Säfte auch als Schorle	0,2l	€ 2,70
	0,4l	€ 4,20

Schnäpse & Edelbrände

Obstler	2cl	€ 3,10
Enzian	2cl	€ 3,30
Williamsbirne	2cl	€ 3,30
Marillenschnaps	2cl	€ 3,30
Haselnuss-Schnaps	2cl	€ 3,30
Himbeergeist	2cl	€ 3,30
Asbach Uralt	2cl	€ 3,30
Jägermeister	2cl	€ 3,30
Underberg	2cl	€ 3,30
Ramazzotti mit Eis und Zitrone	2cl	€ 4,40
Baileys ^{6,7}	2cl	€ 3,80
Chiemseer Klosterlikör	2cl	€ 3,80
Hirschkuss	2cl	€ 3,60
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“ Nurreine 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		€ 3,00
Haferl Kaffee ⁷		€ 4,10
Espresso ⁷		€ 2,40
Espresso Macchiato ⁷		€ 3,30
Espresso doppelt ⁷		€ 4,00
Cappuccino ^{7,13}		€ 3,30
Haferl Cappuccino ^{7,13}		€ 4,40
Haferl Milchkaffee ^{7,13}		€ 4,40
Latte Macchiato ^{7,13}		€ 4,40
Haferl Schokolade ¹³		€ 4,40
Haferl Tee		€ 3,70



Offene Weine weiß (Qualitätsweine)

Weinschorle weiß ⁹	0,25l	€ 4,20
	0,5l	€ 6,40
Grüner Veltliner	0,25l	€ 5,80
Trockener Weißwein – Österreich ⁹		0,25l € 6,20
Pinot Grigio		
Trockener Weißwein – Italien ⁹	0,25l	€ 6,20
Chardonnay	0,25l	€ 6,20
Trockener Weißwein – Italien ⁹	0,25l	€ 5,80
Oppenheimer Krötenbrunnen	0,25l	€ 5,80
Lieblicher Weißwein – Rheinhessen ⁹		

Flaschenweine weiß

Grüner Veltliner	0,75l	€ 17,40
Trockener Weißwein – Österreich ⁹	0,75l	€ 18,20
Pinot Grigio	0,75l	€ 18,20
Trockener Weißwein – Italien ⁹	0,75l	€ 18,20
Chardonnay	0,75l	€ 18,20
Trockener Weißwein – Italien ⁹	0,75l	€ 17,40
Oppenheimer Krötenbrunnen	0,75l	€ 17,40
Lieblicher Weißwein – Rheinhessen ⁹		

Offene Weine rot (Qualitätsweine)

Weinschorle rot ⁹	0,25l	€ 4,20
	0,5l	€ 6,40
Portugieser Weißherbst	0,25l	€ 6,40
Spätburgunder Weißherbst – rose ⁹		
Kalterer See		0,25l € 6,20
Trockener Rotwein – Italien ⁹		
Merlot	0,25l	€ 6,40
Trocken, Vollmundig – Italien ⁹	0,25l	€ 6,40
Blauer Zweigelt	0,25l	€ 6,40
Trockener Rotwein – Österreich ⁹	0,25l	€ 7,80
Zinnfandel	0,25l	€ 7,80
Vollmundig – Kalifornien ⁹		

Flaschenweine rot

Portugieser Weißherbst	1l	€ 24,60
Spätburgunder Weißherbst – rose ⁹		
Kalterer See	0,75l	€ 18,20
Trockener Rotwein – Italien ⁹	0,75l	€ 18,80
Merlot	0,75l	€ 18,80
Trocken, Vollmundig – Italien ⁹	0,75l	€ 18,80
Blauer Zweigelt	0,75l	€ 18,80