

Erleben Sie Perfektion aus Leidenschaft

Jeden Dienstag:



Jeden Donnerstag:



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

Kürbiscremesuppe

mit steirischem Kernöl, Kürbiskernen und Sahnehaube

€ 6,80

Hirschrückensteak in der Pfanne serviert

auf Kürbisragout mit Rotweinsauce und Preiselbeerkroketten

€ 26,50

Hirsch-Cordon-Bleu

mit Rotweinsauce, dazu Herzoginkartoffeln

€ 23,80

Rinderroulade

mit Kartoffelknödel und Blaukraut

€ 19,40

Gegrilltes Putensteak

auf Kürbisragout mit Herzoginkartoffeln

€ 18,90

Gegrilltes Lachsfilet

auf Hummerbutter-Sauce, dazu Pappardelle und Mandelbrokkoli

€ 19,80

Pappardelle

mit Kürbisragout, dazu steirisches Kernöl, Kürbiskerne und Rucola

€ 12,40

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		€ 4,20
Pfannkuchensuppe		€ 4,20
Kaspressknödelsuppe		€ 4,80
Gemischter Salatteller		€ 5,20

Hauptgerichte

Tafelspitz vom Weideochsen <i>in Meerrettichsoße mit Kartoffeln, Gemüse und geriebenen Kren</i>	€ 18,40
„Schwabenpfanne“ <i>Schweinefiletmedaillons auf Rahmhampignons mit Käsespätzle und Röstzwiebeln</i>	€ 19,80
Original Wiener Schnitzel vom Kalb <i>mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln</i>	€ 18,90
Kalbsgeschnetzeltes <i>mit Steinpilzen, dazu Kartoffelrösti</i>	€ 22,50
„Wirtshausschnitzel“ <i>mit Schinken und Käse gefülltes Putenschnitzel, dazu Pommes Frites</i>	€ 15,80
Putenrahmschnitzel <i>mit hausgemachten Eierspätzle</i>	€ 13,80
Schnitzel „Wiener Art“ <i>mit Pommes Frites oder Kartoffelsalat</i>	€ 12,40
„Kampen-Burger“ <i>200gr. Rindfleisch in der Burgersemmel mit Schmorzwiebeln, Essiggurke, Tomate und Käse, dazu Wedges und Dip</i>	€ 14,50
Galloway Burger <i>200gr. Pattie mit Speck, Röstzwiebeln, Parmesanspäne, Rucola und BBQ-Soße, dazu Kartoffelecken und Dip</i>	€ 16,50

Hackbraten <i>auf Champignonrahmsauce, dazu Kartoffelrösti</i>	€ 12,80
Zwiebelrostbraten vom Alpenrind <i>auf Zwiebelsauce, dazu Bratkartoffeln</i>	€ 21,80
Rumpsteak vom Alpenrind <i>mit Kräuterbutter, dazu Wedges</i>	€ 20,90
„Aschauer Grillpfanderl“ (Medaillons vom Schwein, Rind und Pute) <i>auf Grillgemüse, dazu Pommes Frites und Kräuterbutter</i>	€ 22,50
Zartes Hirschgulasch <i>mit Steinpilzrahmsauce, dazu hausgemachten Eierspätzle</i>	€ 20,80
Zarter Hirschbraten <i>mit Preiselbeeren, Blaukraut und Kartoffelknödel</i>	€ 19,40
Spaghetti Bolognese <i>mit geriebenem Parmesan</i>	€ 9,80

Immer Sonn- und Feiertags

Ofenfrischer Krustenbraten <i>von der Schulter mit Semmelknödel und Krautsalat</i>	€ 13,80
½ Knusprige Schweinshaxe <i>mit Dunkelbiersauce, Semmelknödel und Krautsalat</i>	€ 15,90
Ganze knusprige Schweinshaxe <i>mit Dunkelbiersauce, Semmelknödel und Krautsalat</i>	€ 22,40

Aus'm Wasser

Lachsforellenfilet in Zitronenbutter, auf Grillgemüse, dazu Rosmarinkartoffeln	€ 18,80
Zanderfilet vom Grill in Zitronensoße mit Petersilienkartoffeln und buntem Gemüse	€ 17,90
„Mediterraner Fischteller“ (Zander, Lachsforelle und Scampi-Spieß) auf Grillgemüse mit Kräuterbaguette	€ 22,40

Knackige Salate der Saison

Großer gemischter Salatteller mit Hausdressing und Baguette,	
dazu gebratene Putenstreifen	€ 12,50
dazu zwei Scampi-Spieße	€ 15,80
dazu gebratenes Lachsforellenfilet	€ 16,40

...und wenn Sie kein Fleisch mögen

Karamellierter Kaiserschmarrn mit Apfelmus	€ 12,80
Rahmchampignons mit Brezen-Serviettenknödel	€ 12,40
Käsespätzle mit Röstzwiebeln	€ 11,40
Grillgemüse in Olivenöl gebraten, dazu Rosmarinkartoffeln	€ 11,50
3 Stück Spinatknödel mit Kirschtomaten, Rucola und Parmesanspäne	€ 12,50



für die Kleinen

Mikado Portion Pommes mit Ketchup oder Mayo	€ 3,90
Prinzessin Schmankerl Spätzle mit Rahmsauce	€ 5,20
Seppis Gaudi Nuggets mit Pommes Frites und Ketchup oder Mayo	€ 7,20
Pumuckl kleines Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und Ketchup oder Mayo	€ 7,20
Kids-Burger Burger mit 100gr. Rindfleisch, Essiggurke, Tomate und Käse, dazu Pommes Frites	€ 7,40

Brotzeiten

Bayrischer Wurstsalat mit Bauernbrot oder Breze ^{2, 3, 8}	€ 8,40
Schweizer Wurstsalat mit Bauernbrot oder Breze ^{2, 3, 8}	€ 9,60
Currywurst mit Pommes Frites	€ 9,20
Obazda reich garniert und Bauernbrot oder Breze ^{2, 3, 8}	€ 9,20

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	€ 2,50
	0,4l	€ 3,30
Fanta ^{1,6,8}	0,33l	€ 3,30
Cola Mix ^{6,7}	0,2l	€ 2,60
	0,4l	€ 3,40
Coca Cola / Coca Cola light ^{6,7}	0,33l	€ 3,30
Säfte		
Apfel / Traube / Johannisbeer /		
Orange / Sauerkirsch / Holunder /		
Rhabarber / Mango / Maracuja		
	0,2l	€ 2,70
	0,4l	€ 4,40
Alle Säfte auch als Schorle		
	0,2l	€ 2,60
	0,4l	€ 3,90

Schnäpse & Edelbrände



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

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

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

Alte Haselnuss – Alte Zwetschke – Alter Bodenseepfel“

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	€ 2,60	Haferl Milchkaffee ^{7,13}	€ 3,90
Haferl Kaffee ⁷	€ 3,80	Latte Macchiato ^{7,13}	€ 3,90
Espresso ⁷	€ 2,40	Haferl Schokolade mit Sahne ¹³	€ 3,80
Espresso Macchiato ⁷	€ 3,10	Haferl Tee	€ 3,30
Espresso doppelt ⁷	€ 3,40	Glas Glühwein	€ 4,00
Cappuccino ^{7,13}	€ 2,90	Jagertee	€ 4,80
Haferl Cappuccino ^{7,13}	€ 3,90	Tee mit Rum	€ 4,80



Offene Weine weiß (Qualitätsweine)

Weinschorle weiß ⁹	0,25l	€ 3,90
	0,5l	€ 5,80
Grüner Veltliner	0,25l	€ 5,60
<i>Trockener Weißwein – Österreich⁹</i>		
Pinot Grigio	0,25l	€ 5,90
<i>Trockener Weißwein – Italien⁹</i>		
Chardonnay	0,25l	€ 5,90
<i>Trockener Weißwein – Italien⁹</i>		
Oppenheimer Krötenbrunnen	0,25l	€ 5,60
<i>Lieblicher Weißwein – Rheinhessen⁹</i>		

Offene Weine rot (Qualitätsweine)

Weinschorle rot ⁹	0,25l	€ 3,90
	0,5l	€ 5,40
Portugieser Weißherbst	0,25l	€ 6,20
<i>Spätburgunder Weißherbst – rose⁹</i>		
Kalterer See	0,25l	€ 5,90
<i>Trockener Rotwein – Italien⁹</i>		
Merlot	0,25l	€ 6,20
<i>Trocken, Vollmundig – Italien⁹</i>		
Blauer Zweigelt	0,25l	€ 6,20
<i>Trockener Rotwein – Österreich⁹</i>		
Zinnfandel	0,25l	€ 7,40
<i>Vollmundig – Kalifornien⁹</i>		

Flaschenweine weiß

Grüner Veltliner	0,75l	€ 16,80
<i>Trockener Weißwein – Österreich⁹</i>		
Pinot Grigio	0,75l	€ 17,40
<i>Trockener Weißwein – Italien⁹</i>		
Chardonnay	0,75l	€ 17,40
<i>Trockener Weißwein – Italien⁹</i>		
Oppenheimer Krötenbrunnen	0,75l	€ 16,80
<i>Lieblicher Weißwein – Rheinhessen⁹</i>		



Flaschenweine rot

Portugieser Weißherbst	1l	€ 23,80
<i>Spätburgunder Weißherbst – rose⁹</i>		
Kalterer See	0,75l	€ 17,80
<i>Trockener Rotwein – Italien⁹</i>		
Merlot	0,75l	€ 18,80
<i>Trocken, Vollmundig – Italien⁹</i>		
Blauer Zweigelt	0,75l	€ 18,80
<i>Trockener Rotwein – Österreich⁹</i>		
Zinnfandel	0,75l	€ 22,60
<i>Vollmundig – Kalifornien⁹</i>		