

## Wochenkarte

Maronencremesuppe <i>mit karamellisierten Walnüssen und Sahnehaube</i>	€ 7,60
Gebeizter Lachs <i>auf Feldsalat mit Granatapfel-Vinaigrette und Baguette</i>	€ 12,60
Hirschrückensteak in der Pfanne serviert <i>auf Steinpilzragout mit Rotweinsauce und Preiselbeer-Kroketten</i>	€ 27,40
Hirsch-Cordon-Bleu <i>mit Rotweinsauce, dazu Herzoginkartoffeln</i>	€ 24,80
Rinderroulade vom Galloway Rind <i>mit Kartoffelknödel und Blaukraut</i>	€ 23,50
"Surf & Turf" <i>Rinderfilet, Lachsfilet und Riesengarnele auf zweierlei Sauce mit Bratkartoffeln</i>	€ 33,50
Maronenmus und Vanilleparfait <i>auf Glühwein-Frucht-Spiegel, dazu frische Früchte und Sahnehaube</i>	€ 7,80

# 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 <sup>6,9,12</sup>	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 Meerrettichsoße mit Kartoffeln, Gemüse und geriebenen Kren</i>	€ 19,60
„Schwabenpfanne“ <i>Schweinefiletmedaillons auf Steinpilzrahm 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
Zartes Hirschgulasch <i>mit Blaukraut und hausgemachten Eierspätzle, dazu Preiselbeerbirne</i>	€ 22,40
Zarter Hirschbraten <i>mit Preiselbeeren, Blaukraut und Kartoffelknödel</i>	€ 22,80
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
„Mediterraner Fischteller“ (Zander, Lachsforelle und Scampi-Spieß) auf Grillgemüse mit Kräuterbaguette	€ 27,40

## 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
Steinpilzragout mit Brezen-Serviettenknödel	€ 13,90
Käsespätzle mit Röstzwiebeln	€ 12,80
Grillgemüse in Olivenöl gebraten, dazu Rosmarinkartoffeln	€ 13,80
3 Stück Spinatknödel 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 <sup>2, 3, 8</sup>	€ 8,90
Schweizer Wurstsalat mit Bauernbrot oder Breze <sup>2, 3, 8</sup>	€ 9,90
Currywurst mit Pommes Frites	€ 9,90
Obazda reich garniert und Bauernbrot oder Breze <sup>2 3, 8</sup>	€ 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 <sup>10</sup>	0,5l	€ 4,20
	1 l	€ 8,40
Wochinger Urtrunk <sup>10</sup>	0,5l	€ 4,20
Alkoholfrei hell <sup>10</sup>	0,5l	€ 4,20
Radler <sup>10</sup>	0,5l	€ 4,20
	1l	€ 8,40
Wochinger Pils, Flasche <sup>10</sup>	0,33l	€ 4,00
Wochinger Export Dunkel <sup>10</sup>	0,5l	€ 4,20
Karamalz <sup>10</sup>	0,3l	€ 4,00
Wochinger Weißbier	0,3l	€ 3,80
vom Faß <sup>10, 11</sup>	0,5l	€ 4,40
Hopf Weißbier <sup>1</sup>		
Dunkel / leicht / Alkoholfrei <sup>10, 1</sup>	0,5l	€ 4,40
Russen <sup>10, 11</sup>	0,5l	€ 4,40
	1l	€ 8,80
Cola-Weißbier <sup>6, 7, 10, 11</sup>	0,5l	€ 4,40
Goaß'n <sup>6, 7, 10</sup>	0,5l	€ 5,90
	1l	€ 11,80
Laternd'l Maß <sup>9</sup>	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 <sup>1,6,8</sup>	0,2l	€ 2,80
	0,4l	€ 3,90
Coca Cola light <sup>6,7</sup>	0,33l	€ 3,40
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	€ 2,90
	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 <sup>6,7</sup>	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 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 <sup>7</sup>	€ 2,80	Haferl Milchkaffee <sup>7,13</sup>	€ 4,20
Haferl Kaffee <sup>7</sup>	€ 3,90	Latte Macchiato <sup>7,13</sup>	€ 4,20
Espresso <sup>7</sup>	€ 2,40	Haferl Schokolade mit Sahne <sup>13</sup>	€ 4,20
Espresso Macchiato <sup>7</sup>	€ 3,10	Haferl Tee	€ 3,60
Espresso doppelt <sup>7</sup>	€ 3,80	Glas Glühwein	€ 4,00
Cappuccino <sup>7,13</sup>	€ 3,10	Jagertee	€ 4,90
Haferl Cappuccino <sup>7,13</sup>	€ 4,20	Tee mit Rum	€ 4,90





## Offene Weine weiß (Qualitätsweine)

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

## Offene Weine rot (Qualitätsweine)

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

## Flaschenweine weiß

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



## Flaschenweine rot

Portugieser Weißherbst	1l	€ 24,60
<i>Spätburgunder Weißherbst – rose<sup>9</sup></i>		
Kalterer See	0,75l	€ 18,20
<i>Trockener Rotwein – Italien<sup>9</sup></i>		
Merlot	0,75l	€ 18,80
<i>Trocken, Vollmundig – Italien<sup>9</sup></i>		
Blauer Zweigelt	0,75l	€ 18,80
<i>Trockener Rotwein – Österreich<sup>9</sup></i>		
Zinnfandel	0,75l	€ 23,20
<i>Vollmundig – Kalifornien<sup>9</sup></i>		