

Wochenkarte

Kürbiscremesuppe

mit steirischem Kernöl, Kürbiskernen und Sahnehaube

€ 6,80

Schweinefilet in der Pfanne serviert

auf Kürbisragout mit Rotweinsauce und Preiselbeerkroketten

€ 22,50

Gegrilltes Putensteak

auf Kürbisragout mit Herzoginkartoffeln

€ 18,90

Gegrilltes Wolfsbarschfilet

auf Kürbisragout, dazu Salzkartoffeln

€ 19,80

Tagliatelle

mit Kürbisragout, dazu steirisches Kernöl, Kürbiskerne und Rucola

€ 14,40

Hirschgulasch

mit hausgemachten Eierspätzle, dazu Preiselbeerbirne

€ 19,80

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 Rahmhampignons mit Käsespätzle und Röstzwiebeln</i>	€ 22,80
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>	€ 13,80
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	€ 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	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	€ 3,30
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 ⁹	0,25l	€ 4,20
	0,5l	€ 6,40
Grüner Veltliner	0,25l	€ 5,80
<i>Trockener Weißwein – Österreich⁹</i>		
Pinot Grigio	0,25l	€ 6,20
<i>Trockener Weißwein – Italien⁹</i>		
Chardonnay	0,25l	€ 6,20
<i>Trockener Weißwein – Italien⁹</i>		
Oppenheimer Krötenbrunnen	0,25l	€ 5,80
<i>Lieblicher Weißwein – Rheinhessen⁹</i>		

Offene Weine rot (Qualitätsweine)

Weinschorle rot ⁹	0,25l	€ 4,20
	0,5l	€ 6,40
Portugieser Weißherbst	0,25l	€ 6,40
<i>Spätburgunder Weißherbst – rose⁹</i>		
Kalterer See	0,25l	€ 6,20
<i>Trockener Rotwein – Italien⁹</i>		
Merlot	0,25l	€ 6,40
<i>Trocken, Vollmundig – Italien⁹</i>		
Blauer Zweigelt	0,25l	€ 6,40
<i>Trockener Rotwein – Österreich⁹</i>		
Zinnfandel	0,25l	€ 7,80
<i>Vollmundig – Kalifornien⁹</i>		

Flaschenweine weiß

Grüner Veltliner	0,75l	€ 17,40
<i>Trockener Weißwein – Österreich⁹</i>		
Pinot Grigio	0,75l	€ 18,20
<i>Trockener Weißwein – Italien⁹</i>		
Chardonnay	0,75l	€ 18,20
<i>Trockener Weißwein – Italien⁹</i>		
Oppenheimer Krötenbrunnen	0,75l	€ 17,40
<i>Lieblicher Weißwein – Rheinhessen⁹</i>		



Flaschenweine rot

Portugieser Weißherbst	1l	€ 24,60
<i>Spätburgunder Weißherbst – rose⁹</i>		
Kalterer See	0,75l	€ 18,20
<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	€ 23,20
<i>Vollmundig – Kalifornien⁹</i>		