Wochenkarte

Kürbiscremesuppe	€ 7,40
mit steirischem Kernöl, Kürbiskernen und Sahnehaube	
Rinderlendensteak	€ 24,90
auf gegrilltem Kürbis-Paprika-Zucchini-Gemüse,	
dazu Rösti mit Kürbiskernen	
Hirschmedaillons	€ 26,80
	- · · · · · · · ·
auf Kürbisragout, dazu Kartoffelgratin-Kroketten	
Gegrilltes Putenschnitzel natur	€ 18,90
auf Kürbisragout mit Petersilienkartoffeln	0 10,90
auf Kurbistagout init i etersinenkartoireni	
m 1' + 11	o.
Tagliatelle	€ 14,40
mit Kürbisragout, steirischem Kernöl, Kürbiskernen und Rucola	
Germknödel	€ 8,90
mit Vanillesoße und Mohn	

Zu Allergenen und Zusatzstoffen informiert Sie gerne unser Service – Details finden Sie in unserer seperaten Allergenkarte. Alle Speisen auch zum Mitnehmen in Warmhaltepackung!

<u>Aperitiv</u>

Aperol Spritz mit Prosecco, Aperol und Soda	0,2 l	€ 6,80
Hugo	0,2 l	€ 6,80
Prosecco mit Holunderblütensirup und Minze		
Lillet Wild Berry	0,2 l	€ 6,80
Lillet, Schweppes Wild Berry und Waldbeeren		
<u>Vorspeisen und Suppen</u>		
Alle Suppen mit Rinderkraftbrühe		
Leberspätzlesuppe		€ 4,90
Pfannkuchensuppe		€ 4,90
Kaspressknödelsuppe		€ 5,80
Kleiner Beilagensalat		€ 5,90
<u>Was Deftiges</u>		
"Schwabenpfanne"		€ 24,80
Schweinefiletmedaillons auf Rahmchampignons		
mit Käsespätzle und Röstzwiebeln		
Zwiebelrostbraten vom Alpenrind		€ 25,80
Rumpsteak in Zwiebelsoße, dazu Bratkartoffeln mit Speck u	nd Zwiebeln	
Rumpsteak vom Alpenrind		€ 24,40
mit Kräuterbutter, dazu Kartoffelecken		
Aschauer Grillpfanderl		€ 22,50
Medaillons von Schwein, Rind und Pute auf Grillgemüse,		
dazu Pommes und Kräuterbutter		
Hackbraten		€ 17,80
auf Rahmchampignons mit Bratensoße dazu Kartoffelrösti		

Schnitzel

Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln oder Pommes	22,80 €
Wirtshausschnitzel mit Schinken und Käse gefülltes Putenschnitzel, Preiselbeeren dazu Pomme	18,40 € es
Putenrahmschnitzel Pute natur gebraten in Rahmsoße dazu hausgemachte Eierspätzle	15,80 €
Schnitzel "Wiener Art" vom Schwein wahlweise mit Pommes oder hausgemachtem Kartoffelsalat	€ 14,80
Klassiker	
Zarter Hirschbraten mit Preiselbeerbirne und Blaukraut, dazu hausgemachte Eierspätzle	€ 24,80
Zartes Hirschgulasch mit Preiselbeerbirne und Blaukraut, dazu hausgemachte Eierspätzle	€ 22,80
Tafelspitz vom Weideochsen in Tafelspitzbrühe mit Petersilienkartoffeln, buntes Gemüse und geriebenem Kren	€ 19,60
Spaghetti Bolognese mit geriebenem Parmesan und Rucola	€ 14,80
Burger	
Kampen-Burger	€ 17,50
200gr. Rindfleisch in der Burgersemmel mit Schmorzwiebeln, Essiggurke, Tomate, Burgersoße und Käse, dazu Kartoffelecken und Kräuterdip	
Galloway Burger	€ 18,90
200gr. Galloway Rindfleisch in der Briochesemmel mit Speck, Röstzwiebelm Parmesanspäne, Rucola und BBQ-Soße, dazu Kartoffelecken und Kräuterdi	

Aus'm Wasser

Lachsforellenfilet vom Grill in Zitronenbutter auf Grillgemüse, dazu Rosmarinkartoffeln	€ 20,80
Zanderfilet vom Grill auf Zitronensoße mit Petersilienkartoffeln und buntem Gemüse	€ 19,90
und wenn Sie kein Fleisch mögen	
Karamellisierter Kaiserschmarrn mit Rumrosinen und Apfelmus	€ 14,40
Käsespätzle mit Röstzwiebeln	€ 12,80
Grillgemüse in Olivenöl gebraten, dazu Rosmarinkartoffeln	€ 13,80
Knödeltrilogie Spinat-, Käse-, und Tomatenknödel mit Kirschtomaten, Rucola und Parmesanspäne	€ 15,80
Nur für die Kleinen	
Mikado Portion Pommes	€ 4,40
Prinzessinen Schmankerl Spätzle mit Rahmsoße	€ 5,80
Seppis Gaudi Sechs Hähnchen Nuggets mit Pommes	€ 7,90
Pumuckl kleines Schnitzel "Wiener Art" mit Pommes	€ 7,90
Kids-Burger Burger mit 100 gr. Rindfleisch, Salatblatt, Essiggurke, Tomate und Käse, dazu Pommes	€ 8,40

Knackige Salate der Saison

Großer gemischter Salatteller mit Hausdressing und Baguette,

dazu gebratene Putenbruststreifen	€ 14,50
dazu zwei Scampi-Spieße	€ 17,40
dazu gebratenes Lachsforellenfilet	€ 17,90

Brotzeiten

Bayrischer Wurstsalat	€ 8,90
wahlweise Bauernbrot oder Breze	
Schweizer Wurstsalat	€ 9,90
mit Emmentaler, wahlweise Bauernbrot oder Breze	
Currywurst	€ 9.90
vom Aschauer Metzger mit hausgemachter Currysoße und Pommes	
Obazda	
mit Salatbouquet und Bauernbrot oder Breze	€ 10.40

Immer Sonn- und Feiertags

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

Dessertspezialitäten

Bitte fragen Sie nach unserer Dessertkarte!

Biere vom Fass

Wochinger Export Hell	0,25l 0,5l 1,0l	€ 3,20 € 4,40 8,80 €
Wochinger Export Dunkel	0,25l 0,5l 1,0l	€ 3,20 € 4,40 8,80 €
Wochinger Urtrunk	0,25l 0,5l 1,0l	€ 3,20 € 4,40 8,80 €
Wochinger Weißbier	0,3l 0,5l 1,0l	€ 4,00 € 4,60 9,20 €
Hopf Weißbier Dunkel	0,3l 0,5l 1,0l	€ 4,00 € 4,60 9,20 €

Flaschenbiere

Alkoholfreies Helles	0,5l	€ 4,40
Wochinger Pils	0,331	€ 4,00
Hopf Weißbier leicht	0,5l	€ 4,40
Hopf Weißbier Alkoholfrei	0,5l	€ 4,40

Mischgetränke vom Fass

Süße Weißweinschorle und Kirschlikör

R	ad	ler

Helles Bier und Zitronenlimo	0,25l 0,5l 1,0l	€ 3,20 € 4,40 8,80 €
Radler dunkel Dunkles Bier und Zitronenlimo	0,25l 0,5l 1,0l	€ 3,20 € 4,40 8,80 €
Russen Weißbier und Zitronenlimo	0,3l 0,5l 1,0l	€ 4,00 € 4,60 9,20 €
Cola–Weißbier Weißbier und Cola	0,3l 0,5l 1,0l	€ 4,00 € 4,60 9,20 €
Goaß'n Dunkles Bier, Cola und Kirschlikör	0,5l 1,0l	€ 6,10 € 12,20
Laternd'l Maß		



€ 12,20

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser <i>Classic</i> <i>Still</i>	0,21 0,41	€ 2,40 € 3,20
Adelholzener Gourmet <i>Classic</i> <i>Still</i>	0,25l 0,75l	€ 2,90 € 5,80
Zitronenlimonade	0,21 0,41	€ 2,80 € 3,90
Cola Mix Bluna Afri Cola	0,2l 0,4l	€ 2,80 € 3,90
Karamalz	0,33l	€ 4,00
Coca Cola light	0,331	€ 3,30

Säfte

o,2l | o,4l € 2,70 | € 4,20

Warme Getränke

Tasse Kaffee		€ 3,00
Haferl Kaffee		€ 4,10
Espresso		€ 2,40
Espresso Macchiato	a 1	€ 3,30
Espresso doppelt	Alfredo	€ 4,00
Cappuccino	HITIER	€ 3,30
Haferl Cappuccino	ESPRESSO	€ 4,40
Haferl Milchkaffee	ESPRESSO	€ 4,40
Latte Macchiato	V	€ 4,40
Haferl Schokolade		€ 4,40
Haferl Tee		€ 3,70
H - 00 +	·11 a ·	

Kräuter | Pfefferminz | Kamille | Grün Assam | Earl Grey | Sommerbeere | Rooibusch Vanille

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	2cl	€ 3,80
Chiemseer Klosterlikör	2cl	€ 3,80
Hirschkuss	2cl	€ 3,60
Od´l	2cl	€ 3,60
Grappa	2cl	€ 4,40
Ouzo	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 Bodenseeapfel



Lantenhammer "Edelbrände"

Naturreine Geschmackserlebnisse

2cl € 4,90

Rote Williams Brand

Marillen Brand

Haselnuss Brand

Schlehen Geist

Waldhimbeergeist

Zwetschgen Brand

Holzfass Enzian

Williams Liqueur

Mirabellen Liqueur



Offene Weine weiß (Qualitätsweine)

Weinschorle weiß	0,251 0,51	€ 4,20 € 6,40
Grüner Veltliner <i>Trocken – Österreich</i>	0,25l	€ 5,80
Pinot Grigio <i>Trocken – Italien</i>	0,25l	€ 6,20
Chardonnay Trocken – Italien	0,25l	€ 6,20
Oppenheimer Krötenbrunnen Lieblich– Rheinhessen	0,25l	€ 5,80

Flaschenweine weiß

Grüner Veltliner <i>Trocken – Österreich</i>	0,75l	€ 17,40
Pinot Grigio <i>Trocken – Italien</i>	0,75l	€ 18,20
Chardonnay <i>Trocken – Italien</i>	0,75l	€ 18,20
Oppenheimer Krötenbrunnen Lieblich–Rheinhessen	0,75l	€ 17,40

Offene Weine rot (Qualitätsweine)

Weinschorle rot	0,25l 0,5l	€ 4,20 € 6,40
Portugieser Weißherbst Rose	0,25l	€ 6,40
Kalterer See <i>Trocken – Italien</i>	0,25l	€ 6,20
Merlot Trocken – Italien	0,25l	€ 6,40
Blauer Zweigelt <i>Trocken – Österreich</i>	0,25l	€ 6,40
$Zinnfandel {\it Vollmundig-Kalifornien}$	0,25l	€ 7,80

Flaschenweine rot

Portugieser Weißherbst Rose	1,0l	€ 24,60
Kalterer See <i>Trocken – Italien</i>	0,75l	€ 18,20
Merlot Trocken – Italien	0,75l	€ 18,80
Blauer Zweigelt <i>Trocken – Österreich</i>	0,75l	€ 18,80
Zinnfandel <i>Trocken – Kalifornien</i>	0.75]	€. 23.20

