

## **Wochenkarte**

### **Rinderroulade**

**24,40 €**

mit Blaukraut und hausgemachten Eierspätzle

### **Wildfleischpflanzerl**

**16,80 €**

auf Waldpilzrahm mit Preiselbeerkroketten

### **Rindergeschnetzeltes**

**22,80 €**

in Waldpilzrahm, dazu Kartoffelröstis

### **Brezenknödel**

**14,40 €**

in Waldpilzrahm mit Rucola

### **Süße Schupfnudeln**

**7,80 €**

in brauner Butter geschwenkt, dazu Mohn und Puderzucker

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

## **Aperitiv**

<b>Aperol Spritz</b>	<b>0,2 l</b>	<b>6,80 €</b>
Prosecco mit Aperol und Soda		
<b>Hugo</b>	<b>0,2 l</b>	<b>6,80 €</b>
Prosecco mit Holunderblütensirup und Minze		
<b>Lillet Wild Berry</b>	<b>0,2 l</b>	<b>6,80 €</b>
Lillet, Schweppes Wild Berry und Waldbeeren		

## **Vorspeisen und Suppen**

Alle Suppen mit Rinderkraftbrühe

<b>Leberspätzlesuppe</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Pfannkuchensuppe</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Kaspressknödelsuppe</b>	<b>5,80 €</b>
<b>Kleiner Beilagensalat</b>	<b>5,90 €</b>

## **Was Deftiges**

<b>„Schwabenpfanne“</b>	<b>24,80 €</b>
Schweinefiletmedaillons auf Rahmwaldpilzen mit Käsespätzle und Röstzwiebeln	
<b>Zwiebelrostbraten vom Alpenrind</b>	<b>25,80 €</b>
Rumpsteak in Zwiebelsoße, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	
<b>Rumpsteak vom Alpenrind</b>	<b>24,40 €</b>
mit Kräuterbutter, dazu Kartoffelecken	
<b>„Aschauer Grillpfanderl“</b>	<b>22,50 €</b>
Medaillons von Schwein, Rind und Pute auf Grillgemüse, dazu Pommes frites und Kräuterbutter	
<b>Hackbraten</b>	<b>17,80 €</b>
auf Rahmwaldpilzen mit Bratensoße, dazu Kartoffelrösti	

## **Schnitzel**

**Original Wiener Schnitzel vom Kalb** 22,80 €

mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln oder Pommes frites

**Wirtshausschnitzel** 18,40 €

mit Schinken und Käse gefülltes Putenschnitzel,

dazu Preiselbeeren und Pommes frites

**Putenrahmschnitzel** 15,80 €

Pute natur gebraten in Rahmsoße, dazu hausgemachte Eierspätzle

**Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein** 14,80 €

wahlweise mit Pommes frites oder hausgemachtem Kartoffelsalat

## **Klassiker**

**Zarter Hirschbraten** 24,80 €

mit Preiselbeerbirne und Blaukraut, dazu hausgemachte Eierspätzle

**Zartes Hirschgulasch** 22,80 €

mit Preiselbeerbirne und Blaukraut, dazu hausgemachte Eierspätzle

**Tafelspitz vom Weideochsen** 19,60 €

in Tafelspitzbrühe mit Petersilienkartoffeln,

buntes Gemüse und geriebenen Kren

**Spaghetti Bolognese** 14,80 €

mit geriebenem Parmesan und Rucola

## **Burger**

**Kampen-Burger** 17,50 €

200g Rindfleisch in der Burgersemmel mit Schmorzwiebeln, Essiggurke, Tomate, Burgersoße und Käse, dazu Kartoffelecken und Kräuterdip

**Galloway Burger** 18,90 €

200g Galloway Rindfleisch in der Briochesemmel, mit Speck, Röstzwiebeln, Parmesanspänen, Rucola und BBQ-Soße, dazu Kartoffelecken und Kräuterdip

## **Aus'm Wasser**

**Lachsforellenfilet vom Grill** 20,80 €

in Zitronenbutter auf Grillgemüse, dazu Rosmarinkartoffeln

**Zanderfilet vom Grill** 19,90 €

auf Zitronensoße mit Petersilienkartoffeln und buntem Gemüse

## **...und wenn Sie kein Fleisch mögen**

**Karamellisierte Kaiserschmarrn** 14,40 €

mit Rumrosinen und Apfelmus

**Käsespätzle** 12,80 €

mit Röstzwiebeln

**Grillgemüse** 13,80 €

in Olivenöl gebraten, dazu Rosmarinkartoffeln

**Knödeltrilogie** 15,80 €

Spinat-, Käse-, und Tomatenknödel mit Kirschtomaten,  
Rucola und Parmesanspäne

## **Nur für die Kleinen**

**Mikado** 4,40 €

Portion Pommes frites

**Prinzessin Schmankerl** 5,80 €

Spätzle mit Rahmsauce

**Seppis Gaudi** 7,90 €

Sechs Hähnchen Nuggets mit Pommes frites

**Pumuckl** 7,90 €

kleines Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites

**Kids-Burger** 8,40 €

Burger mit 100 gr. Rindfleisch, Salatblatt, Essiggurke,  
Tomate und Käse, dazu Pommes frites

## **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 €**

dazu wahlweise Bauernbrot oder Breze

**Schweizer Wurstsalat** **9,90 €**

mit Emmentaler, dazu wahlweise Bauernbrot oder Breze

**Currywurst** **9,90 €**

vom Aschauer Metzger mit hausgemachter Currysoße und Pommes frites

### **Obazda**

an Salatbouquet und wahlweise Bauernbrot oder Breze **10,40 €**

## **Immer sonn- und feiertags**

**Ofenfrischer Krustenbraten von der Schulter** **16,80 €**

mit Dunkelbiersoße und Semmelknödel, dazu Krautsalat

**½ Knusprige Schweinshaxe** **18,40 €**

mit Dunkelbiersoße und Semmelknödel, dazu Krautsalat

**Ganze knusprige Schweinshaxe** **24,80 €**

mit Dunkelbiersoße und Semmelknödel, dazu Krautsalat

## **Dessertspezialitäten**

Bitte fragen Sie nach unserer Dessertkarte!

## Biere vom Fass

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

## Flaschenbiere

<b>Alkoholfreies Helles</b>	0,5 l	4,40 €
<b>Wochinger Pils</b>	0,33l	4,00 €
<b>Hopf Weißbier leicht</b>	0,5 l	4,40 €
<b>Hopf Weißbier Alkoholfrei</b>	0,5 l	4,40 €

## Mischgetränke vom Fass

### **Radler**

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	0,3 l   0,5l   1,0l	4,00 €   4,60 €   9,20 €
---------------------------	---------------------	--------------------------

### **Cola-Weißbier**

Weißbier und Cola	0,3 l   0,5l   1,0l	4,00 €   4,60 €   9,20 €
-------------------	---------------------	--------------------------

### **Goaß'n**

Dunkles Bier, Cola und Kirschlikör	0,5 l   1,0l	6,10 €   12,20 €
------------------------------------	--------------	------------------

### **Laternd'l Maß**

Süße Weißweinschorle und Kirschlikör	1,0l	12,20 €
--------------------------------------	------	---------



## Alkoholfreie Getränke

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

## Säfte

Apfel   Traube   Johannisbeere		
Sauerkirsche   Holunder   Rhabarber		
Mango   Maracuja   Orange		
	0,2 l   0,4l	2,90 €   4,90 €
Alle Säfte auch als Schorle		
	0,2 l   0,4l	2,70 €   4,20 €

## Warme Getränke

Tasse Kaffee		3,00 €
Haferl Kaffee		4,10 €
Espresso		2,40 €
Espresso Macchiato		3,30 €
Espresso doppelt		4,00 €
Cappuccino		3,30 €
Haferl Cappuccino		4,40 €
Haferl Milchkaffee		4,40 €
Latte Macchiato		4,40 €
Haferl Schokolade		4,40 €
Haferl Tee		3,70 €
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'1	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 €
---------------------------------	-----	--------

Roter Williams Brand  
Marillen Brand  
Haselnuss Brand  
Schlehen Geist  
Waldhimbeergeist  
Zwetschgen Brand  
Holzfass Enzian  
Williams Liqueur  
Mirabellen Liqueur





## Offene Weine weiß (Qualitätsweine)

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

## Flaschenweine weiß

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

## Offene Weine rot (Qualitätsweine)

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

## Flaschenweine rot

<b>Portugieser Weißherbst</b> <i>Rose</i>	1,0l	24,60 €
<b>Kalterer See</b> <i>Trocken – Italien</i>	0,75l	18,20 €
<b>Merlot</b> <i>Trocken – Italien</i>	0,75l	18,80 €
<b>Blauer Zweigelt</b> <i>Trocken – Österreich</i>	0,75l	18,80 €
<b>Zinnfandel</b> <i>Trocken – Kalifornien</i>	0,75l	23,20 €

