



## Speisenkarte

### Kalte Gerichte

|                                                                                                        |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Kalbstafelspitz in würziger Kernölmarinade mit Salatbukett und Röstkartoffeln (2,7,9,10) .....         | 16,40 |
| Hausgemachte Bratensülze mit Remouladensoße und Röstkartoffeln (2,7,9,16,17) .....                     | 14,00 |
| Bayerischer Wurstsalat aus Regensburger mit Gurker'l, roten Zwiebeln und Bauernbrot (1,16,17,21) ..... | 12,00 |

### Suppen

|                                                                             |      |
|-----------------------------------------------------------------------------|------|
| Teller Kürbiskremsuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl (1,7,9) ..... | 7,20 |
| Große Tasse Leberknödelsuppe (1,2,7,9) .....                                | 6,80 |
| Knoblauchrahmsuppe mit Schwarzbrotcroutons (1,7,9) .....                    | 5,50 |

### Fischgerichte

|                                                                                                                                        |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Gegrilltes Saiblingsfilet mit zerlassener Petersilienbutter, Marktgemüse und Salzkartoffeln (4,8,9) .....                              | 25,40 |
| Gegrilltes Zanderfilet auf würzigem Blattspinat mit sautierten Kirschtomaten und zerlassener Kräuterbutter, Salzkartoffeln (1,4) ..... | 25,80 |
| Gegrillte Riesengarnelen (4 St.) auf mit Balsamico-Dressing mariniertem Blattsalat und Weißbrot (1,3,9,10) .....                       | 22,20 |

### Fleischgerichte

|                                                                                                                                                                     |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Schweinsbraten vom Strohschwein (Schulter) mit Natursoße, gedünstetem Apfelblaukraut und geriebenem Kartoffelknödel (1,9,10,12,16,17) .....                         | 17,00 |
| Ganze Schweinshaxe mit Kartoffelknödel und Speckkrautsalat (1,2,7,9,10,16,17) .....                                                                                 | 19,40 |
| Ochsenfetzen kräftig in der Pfanne angebraten, mit Zwiebeln, Kräutern und Knoblauch verfeinert, dazu gibt's Röstkartoffeln und marinierte Blattsalate (9, 10) ..... | 23,60 |
| Posthalterschnitzel (vom Schwein) in Senf-Meerrettichpanade mit Kartoffel-Rucola-Salat (1,2,9,10) .....                                                             | 18,20 |
| „Post-Burger“ vom Rind (200 gr) mit Speck, Käse und Spezialsoßen im Bauern-Bun mit Kartoffel-Wedges und BBQ-Soße .....                                              | 19,80 |
| Medaillons vom Schweinerücken mit deftiger Specksoß', geröstete Knödel und bunter Blattsalat (1,7,9,10,12,16,17) .....                                              | 19,80 |
| Rumpsteak vom bayerischen Jungbullen mit hausgemachter Kräuterbutter, würzigen Röstkartoffeln und mit Balsamico-Dressing marinierten Blattsalaten (7,9,10) .....    | 28,80 |



## Feines Wild von der Wallgauer Jagdgenossenschaft

|                                                                                                      |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Wildgeschnetzeltes mit Sauerkirsch-Pfeffersoße, Spätzle und Rosenkohl (1,2).....                     | 26,40 |
| Werdenfelser Hirschragout mit Schwammerl, hausgemachten Spätzle und Wildpreiselbeeren (1,2,7,8)..... | 23,80 |

## Vegetarische Gerichte

|                                                                                                                                 |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Spinatpalatschinken herzhaft abgeschmeckt auf feinem Tomatenragout mit rassem Bergkäse überbacken (1,2,7,9).....                | 17,20 |
| Nudelteller - großer Teller mit Nudeln in Gemüserahm mit sautierten Kirschtomaten und frisch gehobeltem Parmesan (1,2,7,9)..... | 16,20 |
| Großer Blattsalat mit Balsamico-Dressing, gebratenen Brezenknödel und Käsestreifen (1,2,7,9,10) .....                           | 15,80 |

## Desserts

|                                                                                     |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Gebackene Apfelkücherl (3 St.) mit Vanilleeis und Sahne (1,2,7) .....               | 9,20  |
| 2 Stück Marillen-Palatschinken mit Schokoladensoße am Tisch flambiert (1,2,7) ..... | 9,20  |
| Marillenknödel mit Butterbrösel und Sahne (1,2,7).....                              | 7,20  |
| Apfel- oder Topfenstrudel mit Vanilleeis und Schlagsahne (1,2,7,8) .....            | 8,20  |
| Kaiserschmarren mit hausgemachtem Zwetschgenkompott (bis 14.00 Uhr) (1,2,7) .....   | 15,70 |

## Nach dem Essen

|                                                                            |      |
|----------------------------------------------------------------------------|------|
| Original oberbayerischer Gebirgsenzian .....                               | 3,40 |
| Exquisit Haselnuss Schnaps .....                                           | 3,90 |
| Ein Edelbrand aus der Destillerie Lantenhammer, Schliersee nach Wahl ..... | 5,90 |

Fast alle unsere Gerichte können Sie auch als kleinere Portion bestellen, der Preis vermindert sich um jeweils € 2,-. Für eine Änderung/Umbestellung der Beilagen erheben wir je nach Auswahl einen Aufpreis!

Warme Küche von 11.30 bis 14.30 Uhr und von 17.30 bis 21.00 Uhr (Annahmeschluss 20.45 Uhr)

Bitte akzeptieren Sie nur gedruckte Rechnungen.

Die Nummern in Klammern beziehen sich auf die deklarierungspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe, bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach der Liste.