

Speisenkarte

Kalte Gerichte

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensoße und Röstkartoffeln (2,7,10,16,17)	16,90
Kalbstafelspitz in würziger Kernölmarinade mit Salatbukett und Röstkartoffeln (2,7,9,10).....	12,20
Gegrillter Ziegenkäse auf Rucola-Salat mit sautierten Kirschtomaten und Stangenweißbrot (1,7,9,10).....	10,80
Hausgemachte Bratensülze mit Remouladensoße und Röstkartoffeln (2,7,9,16,17)	8,80
Bayerischer Wurstsalat aus Regensburger mit Gurker'l, roten Zwiebeln und Bauernbrot (1,16,17,21)	8,20

Suppen

Teller Karotten-Ingwersuppe mit Rucola-Stroh (1,7,9)	5,30
Große Tasse Leberknödelsuppe (1,2,7,9)	4,60
Knoblauchrahmsuppe mit Schwarzbrotcroutons (1,7,9)	4,80
Abgeschmolzene Brotsuppe mit Speckstreifen (1,9).....	3,80

Fischgerichte

Gegrilltes Felchenfilet mit zerlassener Petersilienbutter, Marktgemüse und Salzkartoffeln (4,8,9).....	17,90
Gegrilltes Zanderfilet auf würzigem Blattspinat mit sautierten Kirschtomaten und zerlassener Kräuterbutter, Salzkartoffeln (1,4).....	18,20
Gegrillte Riesengarnelen (4 St.) auf mit Balsamikodressing mariniertem Blattsalat und Weißbrot (1,3,9,10)....	16,60

Fleischgerichte

Knuspriger Schweinsbraten aus der Schulter mit Natursoße, gedünstetem Apfelblaukraut und geriebenem Kartoffelknödel (9,10,12,16,17)	11,80
½ hintere Schweinshaxe im Rohr gebraten, mit gemischten Knödeln und buntem Blattsalat (1,2,7,9,10,16,17)....	13,80
„Ochsengnagg“ für Kenner, durchwachsenes, kerniges Steak vom Ochsennacken (mindestens 300 g) mit pikanter Soß', Ofenkartoffel mit Sauerrahm und buntem Blattsalat (7,9,10)	19,60
Ochsenfetzen kräftig in der Pfanne angebraten, mit Zwiebeln, Kräutern und Knoblauch verfeinert, dazu gibt's Röstkartoffeln und marinierte Blattsalate (9)	18,00
Posthalterschnitzel (vom Schwein) in Senf-Meerrettichpanade mit Kartoffel-Rucola-Salat (1,2,9,10).....	14,20
Gegrillte Spanferkelkoteletts an Schwarzpfeffersoße mit Wurzelgemüse und Röstkartoffeln (9,10).....	17,20
Medaillons vom Schweinerücken mit deftiger Specksoß', geröstete Knödel und bunter Salat (1,7,9,10,12,16,17).....	14,50
Rumpsteak vom bayerischen Jungbullen mit hausgemachter Kräuterbutter, würzigen Röstkartoffeln und mit Balsamikodressing marinierten Blattsalaten (7,9,10).....	22,00



Feines vom Wild

Wildgeschnetzeltes mit Sauerkirsch-Pfeffersoße, Spätzle und Rosenkohl (1,2)	17,80
Werdenfelser Hirschragout mit Schwammerl, hausgemachten Nuß-Spätzle und Wildpreiselbeeren (1,2,7,8).....	16,90

Vegetarische Gerichte

Schlutzkrapfen mit brauner Butter, frisch gehobelten Parmesanraspeln und dazu einen bunten Blattsalat in Balsamikodressing mariniert (1,2,10).....	9,90
Spinatpalatschinken herzhaft abgeschmeckt auf feinem Tomatenragout mit rassem Bergkäse überbacken (1,2,7,9).....	9,80
Nudelteller - großer Teller mit Nudeln in Gemüserahm mit sautierten Kirschtomaten und frisch gehobeltem Parmesan (1,2,7,9).....	8,90
Großer Blattsalat mit Balsamikodressing, gebratenen Brezenknödel und Käsestreifen (1,2,7,9,10).....	10,80

Desserts

2 Stück Marillen-Palatschinken mit Schokoladensoße am Tisch flambiert (1,2,7).....	6,20
Marillknödel mit Butterbrösel und Sahne (1,2,7).....	5,60
Apfel- oder Topfenstrudel mit Vanilleeis und Schlagsahne (1,2,7,8).....	4,90
Kaiserschmarren (Große Portion) mit hausgemachtem Zwetschgenkompott (1,2,7).....	11,90
Kaiserschmarren (Dessert Portion) mit hausgemachtem Zwetschgenkompott (1,2,7).....	6,80
Hausgemachtes Honig-Mandelparfait mit Waldbeersoße und Sahne (2).....	5,90
Hausgemachtes Schokoladensoufflee auf Eierlikörschaum mit Vanillesahne (1,2,7,8) (frisch gebacken, Dauer ca. 30 Minuten)	8,00

Bitte fragen Sie auch nach unserer Eiskarte!

Nach dem Essen

Original oberbayerischer Gebirgsenzian.....	2,40
Exquisit Haselnuss Schnaps.....	2,90
Ein Edelbrand aus der Destillerie Lantenhammer, Schliersee nach Wahl.....	4,80

**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

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.

Und das gibt's am Nachmittag

Große Tasse Leberknödelsuppe (1,2,7,9)	4,60
Schweineschnitzel mit Pommes frites und buntem Blattsalat (1,2,9,10).....	13,90
Hausgemachte Bratensülze mit Remouladensoße und Bauernbrot (2,7,9,16,17)	8,80
Posthalterschnitzel vom Schwein in Senf-Meerrettichpanade u. Kartoffel-Ruccola-Salat(1,2,9,10)	14,20
Bayerischer Wurstsalat aus der Regensburger mit Gurker'l, roten Zwiebeln und Brot (1,16,17,21)	8,20
Großer Blattsalat mit Balsamikodressing, gebratenen Brezenknödel und Käsestreifen (1,2,7,9,10).	10,80
Angebräunter Leberkäse mit Spiegelei und Kartoffelsalat (2,9,10,19)	8,30
Posthalters lange Bratwurst mit Sauerkraut und Bauernbrot (1,9,16,18,19).....	8,60
Knuspriger Schweinsbraten aus der Schulter mit Natursoße, gedünstetem Apfelblaukraut und geriebenen Kartoffelknödeln (2,10,12,16,17).....	11,80
Tellerfleisch vom Rindertafelspitz mit frischem geriebenem Kren und Kartoffelsalat (9,10,12)	14,00
Werdenfelser Hirschragout mit Schwammerl, Nuß-Spätzle und Wildpreiselbeeren (1,2,7,8).....	16,90
Speckbrett'l mit frisch geriebenem Kren und Landbrot (1,12).....	12,20
Gebackene Apfelkücherl mit Vanilleeis und Sahne (1,2,7)	6,80
Apfel- oder Topfenstrudel mit Vanilleeis und Schlagsahne (1,2,7,8)	4,90