



= vegetarisches Gericht

Speisekarte am 20.02.2026

Leberspatzlsuppe 4.70

Spare Ribs aus dem Ofen

mit Potato Wedges und Knoblauch-Sauerrahm-Dip
(auf Vorbestellung oder solange Vorrat reicht)

ca. 500 gr. Rohgewicht 17.50

ca. 750 gr. Rohgewicht 21.50



Karamellisierter Ziegenkäse mit Rote Bete-Carpaccio, kleinem Salatbouquet und Steinofenbaguette

...als Vorspeise 12.-

...als Hauptspeise 15.50



In Knoblauchcrème geschwenkte Gnocchi
mit Ratatouillegemüse, geriebenem Parmesan
und gemischtem Salatteller 14.50



Kasspatz'n

Hausgemachte Dinkelmehlspätzle mit Emmentaler und Bergkas',
dazu resche Röstzwiebeln und ein gemischter Salatteller 12.-



Veggie-Burger

mit gebackener Zucchini, Senfsauce, Blattsalat, Tomate, Cheddar,
roten Zwiebeln und Pommes 12.50

BITTE WENDEN



Schweineschnitzel Wiener Art mit Pommes, Preiselbeeren und gemischtem Salatteller 15.50

Ofenfrischer Krustenbraten von der Schweineschulter mit Dunkelbier-Soß', Scheiben vom Serviettenknödel und gemischtem Salat 16.-

Altbayrisches Schnitzel

Schweineschnitzel in Meerrettich-Senf-Panierung mit hausgemachtem Kartoffelsalat und gemischtem Salatteller 16.50

Wiener Zwiebelrostbraten von der bayerischen Jungbullenlende mit kräftiger Soß', reschen Röstzwiebeln, Bohnen-Paprika-Gemüse, Röstinchen und gemischtem Salatteller 23.50

Hendl-Salat

Großer gemischter Salatteller der Saison mit gegrillten Hähnchenbruststreifen, verschiedenen Rohkostsalaten, Blattsalaten, hausgemachtem Balsamicodressing, gerösteten Sonnenblumenkernen, Croûtons und Steinofenbaguette 16.60

Zarter Kalbsrahmbraten mit hausgemachten Dinkelmehlsplätzle und gemischtem Salatteller 18.-

Esterer-Burger mit 180 gr. Rindfleisch, Cheddar, Speck, Senfsauce, Blattsalat, Tomate, roten Zwiebeln und Pommes 14.90

Kugel **Vanilleeis auf Espresso** 3.90

Lauwarmes Schokoküchlein mit fließendem Kern und einer Kugel Vanilleeis 7.-

Bayerisch Crème mit Beerensauce 6.-