

Speisekarte am 19. und 20. September 2025

Im Speckmantel gebratener Ziegenkäse

mit gegrillten Kürbisspalten, kleinem Salatbouquet und
Steinofenbaguette
...als Vorspeise 10.50
...als Hauptspeise 15.-



Zwei Stück gebratene Kaspresknödel

vom Emmentaler und Bergkäse
mit kleinem Salatbouquet und Knoblauch-Sauerrahm-Dip 12.-



Cremig gerührtes Kürbis-Graupensotto

mit Rote-Bete-Schaum und -Spalten, geriebenem Parmesan und
gemischtem Salatteller 14.-
...zusätzlich mit **gegrillter Lachsfilettranche** 21.-



Veggie-Burger

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

Hendl-Salat

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

BITTE WENDEN



Schweineschnitzel Wiener Art mit Pommes, Preiselbeeren und gemischtem Salatteller 15.50

Altbayerisches Schnitzel

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

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

In Rotweinsauce geschmortes Hirschgulasch mit Blaukraut, hausgemachten Dinkelmehlsplätzle und gemischtem Salatteller 21.-

Wiener Zwiebelrostbraten von der medium gebratenen Rinderlende mit kräftiger Soß', Bohnen-Paprika-Gemüse, Rösti, reschen Röstzwiebeln und gemischtem Salatteller 23.50

Kugel **Vanilleeis auf Espresso** 3.90

Snickers-Parfait mit marinierten Sauerkirschen 6.50

Panna Cotta mit Beerensauce 6.-

Liebe Gäste, schön, dass wir euch ab und an bei uns mit einer kleinen Karte begrüßen dürfen. Wir wünschen euch guten Appetit und einen kurzweiligen Besuch! Eure Familie Staudacher.