



## To Go Karte für Samstag den 23.01.2021

### Dienstag Burgertag im Wirt mit großer Auswahl verschiedenster Burger

#### Saftige Bauernrente

knusprig gegrillt auf feiner Soß mit Apfelblaukraut und zwei Kartoffelknödel

¼ Ente 13,90

½ Ente 17,90

#### Gefüllte Kalbsbrust

auf feiner Rosmarinsoß und dazu winterliches Gemüse

15,90

#### ½ Schweinshax,

hintere, knusprige Schweinehaxe mit Kartoffelknödel und Speckkrautsalat

12,90

**Maultaschen** in feiner Rinderbrühe mit frischen Schnittlauch

4,90

**Edel Hirschgulasch** mit Waldpilzen in deftiger Soß mit hausgemachten Spätzle

16,50

**Hausgemachtes Saueres Kalbslängerl** mit Semmelknödel

8,50

**Coq au vin** in Weißwein geschmorte Hähnchenkeule mit feiner Soß

10,80

mit Wurzelgemüse und dazu Duftreis

10,80

**Hausgemachte Spinatknödel** mit geschmolzener Butter, Cocktailltomaten und Parmesan

10,90

**Holzfällersteak** marinierte Schweinenacken dazu Bratkartoffel und Röstzwiebel

11,20

**Braumeister Schnitzel** gebackenes Schweineschnitzel gefüllt mit Speck, Zwiebeln,

13,90

Senf und Gurkerl dazu Pommes Frites

13,90

**Gegrillter Ziegenkäse** auf Honigblaukraut und bunten gemischten Salaten und Baguette

12,90

**Kaiserschmarrn** selbstgemacht, mit Mandelsplitter karamellisiert

6,90

und fruchtigem Apfelkompott

Alle unsere Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Bei Bedarf sprechen Sie gerne unser Personal auf Zusatzstoffe und Allergene an

„ <b>Bauernsalat</b> “ großer, bunter Gärtnersalat mit Fetakäse <sup>E)</sup> , Croutons <sup>A<sub>1</sub></sup> , Kürbiskernen und gebackenen Kartoffelwürfeln	11,20
„ <b>Ochsenfetzen</b> “ gebratene Rinderlendenstreifen auf verschiedenen knackigen Garten,- und Gemüsesalaten, Tomaten und Lauchzwiebeln	14,20
„ <b>Fitnesssteller</b> “ knackige Gartensalate mit frischen Gurkerl, Paprika, Karotten, Tomaten und gegrillter Putenbrust	12,70
<b>Hausgemachte Kasspatzn</b> <sup>A<sub>1</sub>)B<sup>E</sup>)</sup> mit knusprigen Röstzwiebeln und kleinem knackigen Beilagensalat	11,50
<b>Hausgemachte Rindsroulade</b> in deftiger Soß, dazu Kartoffelstampf und Blaukraut	14,90
<b>Ofenfrischer Schweinebraten</b> <sup>A<sub>1</sub></sup> ) vom Halsgrat mit Kruste auf Augustiner Dunkelbiersoß, zweierlei Knödel und Speckkrautsalat	12,80
<b>Zwiebelrostbraten</b> <sup>A<sub>1</sub></sup> ) von der Rinderlende mit feiner Soß, dazu resche Bratkartoffeln und hausgemachte Röstzwiebeln <sup>A<sub>1</sub>)</sup>	18,50
<b>Münchner Schnitzel</b> <sup>A<sub>1</sub>)B<sup>E</sup>)G)</sup> aus der Schweinelende in einer Meerrettich-Senfpanade, dazu lauwärmer Kartoffel-Gurkensalat	11,20
Auch als <b>Münchner-Riesenschnitzel</b>	13,90
<b>Unser Riesenschnitzel</b> <sup>A<sub>1</sub>)B<sup>E</sup>)</sup> „Wiener Art“ aus der Schweinelende mit Pommes Frites und Zitrone	13,90
<b>Schwabenpfanderl</b> <sup>A<sub>1</sub>)B<sup>E</sup>)</sup> gegrillte Medaillons von der Schweinelende auf Kasspatzn mit Schwammerlsoß und hausgemachten, knusprigen Röstzwiebeln	14,80
<b>Riesenburger „Alter Wirt“</b> <sup>A<sub>1</sub>)E)B<sup>G</sup>)</sup> ein 180 Gramm Rindfleisch-Pattie mit hausgemachter Burgersoß, Salat, Tomate, Essiggurken und Zwiebeln, dazu Pommes Frites	12,90
Extra Käse <sup>E)</sup>	+1,00
Extra Bacon	+1,50
<b>Hausgemachte Crêpes</b> mit Sahne	
Zimt und Zucker	5,00
Nutella	6,00
Apfelmuss	5,50
<b>Drei Stück Apfelkiacherl</b> <sup>B<sup>E</sup>)2)A<sub>1</sub>)</sup> gebacken und in Zimt-Zucker geschwenkt und Sahne	5,50

Alle unsere Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Bei Bedarf sprechen Sie gerne unser Personal auf Zusatzstoffe und Allergene an