

Herzlich Willkommen  
&  
Grüß Gott



Unsere Aperitifs - spritzig & frisch

**Alpenkräuter Spritz**

Alpenkräuter-Eistee | Prosecco | Soda | Zitronenmelisse | Limette  
6 €

**Aperol Spritz**

Aperol | Prosecco | Soda | Zitrone | Orange  
7,50 €

**Hausgemachter Eistee**

Grüner Tee | Minze | Zitrone | Limette | Holunder  
4 €

## Vorneweg

<b>Tatar vom bayerischen Ochs</b>		15 €
Sauerrahm   Wiesenkräuter-Öl   Wachtelei   Röstzwiebeln	XL Portion	23 €
<b>Steckerlfischfilet</b>		11 €
Tomaten   Frühlingszwiebel   Radieserl		
<b>Rote Beete-Salat mit überbackenem Ziegenkäse</b> ✓		9 €
Feldsalat   Johannisbeeren		

## Suppen

<b>Gulaschsuppe</b>	klein	7 €
Sauerrahm	groß	12 €
<b>Rinderconsommé</b>		7 €
Brättnockerl   Flädle   Wurzelgemüse		
<b>Kürbiscrèmesuppe</b> ✓		6 €
Kernöl   Kerndl		

## Klein & fein

<b>Alpenländisches Brettl</b>	pro Person	13 €
Südtiroler Speck   Fenchelsalami   Tegernseer Bergkas   Oliven Senfgurken   Feigensenf		
<b>Alpenländische Würstl- &amp; Speckpfanne</b>		16 €
Nürnberger   Käsekrainer   Salsiccia   Pancetta   Rauchwammerl Sauerkraut   Bratkartoffeln   körniger Senf		
<b>Tiroler Schlutzkrapfen</b> ✓		14 €
Nussbutter   feiner Blattspinat   Pinienkerne   Grana Padano		
<b>Ofengebackenes Vinschgerl</b>		11 €
Blauschimmel-Crème   rote Zwiebelmarmelade   gegrillte Austernpilze   bunter Salat		

## Hauptsache

<b>Rinderfilet (200g) vom Allgäuer Rind</b> BBQ-Butter   Bohnen   Bratkartoffeln	35 €
<b>Saiblingsfilet im Pergament</b> Gemüse   junge Kartoffeln   Gartenkräuter	23 €
<b>Ochsenbackerl-Gulasch</b> Pepperonata   Schupfnudeln   Schmand	18 €
<b>Maishendl-Cordon Bleu</b> Fontina-Käse   kerniger Speck-Kartoffelsalat   Preiselbeeren	16 €
<b>Braumeister-Kotelett</b> in Braumalz-Panade   Speck-Bratkartoffeln   bunter Salat	17 €
<b>Burger "Zur Rostigen Kuh"</b> Laugensemmel   180g Rindfleisch   Speck   Bergkas   Tomate Sauerrahm   Bier-Grillsoße   Röstzwiebeln   Pommes Frites	18 €

## Schnitzel vom Kalb

<b>Wiener Schnitzel</b> oder <b>Kürbiskernschnitzel</b> oder <b>Münchener Schnitzel</b> mit Preiselbeeren und Zitrone wahlweise mit Pommes Frites, Bratkartoffeln oder Kartoffel-Radieserl-Salat	23 €
--	------

## Salate

<b>Römerweg Salat</b> Romana-Salat   Alpenkräuter   Hähnchenstreifen   Kirschtomaten   gebackene Kapern Caesar-Dressing	13 €
<b>Wald- &amp; Wiesensalat</b> ✓ knackig & vitaminhaltig   Beeren   Malzbrot-Chips	8 €
<b>Toppings</b>	
Ziegenkäsetaler	+ 6 €
Ochsenfiletfetzen	+ 9 €
Hendlbrust	+ 7 €

## Veggi

**Großer Kartoffelrösti** ✓ 12 €  
Spiegelei | Rübchengemüse | Schmand | Kresse

**Zwiebelkuchen** ✓ 9,50 €  
Schmand | bunter Salat

## himmlisch lecker

**Hausgemachter Apfelstrudel** 8 €  
Vanillesauce | Beeren

**Heumilch-Crème Brûlée** 7 €  
Beeren

**Warmer Kirschkuchl** 6 €  
Rosmarin-Streusel | Mandeln | Vanilleeis

**Alpines Nougatmousse** 8 €  
Braunmalz | Haselnuss | Holunder

## Kaffeeklatsch

Montag bis Freitag  
12:00 bis 16:30 Uhr

Süße Köstlichkeiten aus unserer Pâtisserie nach Tagesangebot

Stück Kuchen  
3,50 €

Eiskaffee & Eisschokolade  
6 €

## Mineralwasser

<b>Bad Brambacher Mineralwasser</b>	0,25 l	3,90 €
still oder medium	0,75 l	9,50 €
<b>Vittel</b>	0,25 l	4,50 €
	1 l	10,50 €
<b>Acqua Panna</b>	0,25 l	4,50 €
	0,5 l	7,50 €
<b>San Pellegrino</b>	0,25 l	4,50 €
	0,5 l	7,50 €

## Limonaden

<b>Pepsi Cola</b>	0,2 l	3,90 €
auch Light oder Max		
<b>Mirinda</b>	0,2 l	3,90 €
<b>7UP</b>	0,2 l	3,90 €
<b>Schweppes</b>	0,2 l	3,90 €
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale oder Soda Water		

## Säfte

<b>Orangensaft</b>	0,2 l	8,00 €
frisch gepresst		
<b>Granini-Säfte</b>	0,2 l	4,20 €
Apfelsaft, Traubensaft, Orangensaft, Kirschnektar oder Schwarzer Johannisbeernektar		
<b>Schorlen</b>	0,2 l	3,90 €
	0,4 l	4,90 €

## Heißgetränke

<b>Kaffee</b>		3,90 €
Café Crema, Cappuccino oder Latte Macchiato		
<b>Heiße Schokolade</b>		3,90 €
<b>Espresso</b>		2,90 €
	doppio	3,90 €
<b>Tee</b>		3,90 €
verschiedene Sorten Eilles Tee		

## Unser Bier - frisch gezapft

<b>Fürstenberg</b>	0,3 l	4,20 €
Premium Pilsener		
<b>Hacker-Pschorr</b>	0,3 l	4,20 €
Münchner Hell oder Hefe Weisse	0,5 l	4,50 €
<b>Radler &amp; Russ'</b>	0,3 l	4,20 €
	0,5 l	4,90 €

## Unser Bier - aus der Flasche

<b>Hacker-Pschorr</b>	0,5 l	4,90 €
Münchner Alkoholfrei, Radler Alkoholfrei, Naturtrübes Kellerbier		
<b>Paulaner</b>	0,5 l	4,90 €
Hefe-Weißbier Alkoholfrei, Hefe-Weißbier dunkel, Hefe-Weißbier leicht		

## Aperitif

<b>Aperol Spritz</b>	0,1 l	7,50 €
<b>Hugo</b>	0,1 l	7,50 €
<b>Alpenkräuter Spritz</b>	0,1 l	6,00 €
Alpenkräuter-Eistee   Prosecco   Soda   Zitronenmelisse   Limette		
<b>Hausgemachter Eistee</b> (alkoholfrei)		4,00 €
Grüner Tee   Minze   Zitrone   Limette   Holunder		

## Champagner, Sekt & Prosecco

<b>Veuve Cliquot Ponsardin brut</b>	0,75 l	99,00 €
<b>Moët &amp; Chandon Imperial brut</b>	0,2 l	36,00 €
	0,75 l	135,00 €
<b>Lanson Black Label brut</b>	0,1 l	14,00 €
	0,75 l	95,00 €
<b>Allendorf Rieslingsekt Brut</b>	0,1 l	6,50 €
Rheingau, Deutschland	0,75 l	30,00 €
<b>Prosecco</b>	0,1 l	5,50 €
Provinz Vicenza, Italien	0,75 l	27,00 €

## Weißwein

<b>Krämer, Straight Riesling QbA trocken</b>	0,2 l	8,50 €
Riesling, Rheinhessen, Deutschland	0,75 l	30,00 €
<b>Groh, Grauburgunder</b>	0,2 l	10,50 €
Grauburgunder, Rheinhessen, Deutschland	0,75 l	39,00 €
<b>Baron Philippe de Rothschild, Les Cépages Chardonnay IGP Pays d'Oc</b>	0,2 l	10,00 €
Chardonnay, Languedoc, Frankreich	0,75 l	36,00 €
<b>Domaine de la Foliette, Sauvignon Blanc Val de Loire IGP</b>	0,2 l	9,00 €
Sauvignon Blanc, Loire, Frankreich	0,75 l	32,00 €
<b>Villa Albinoni, Pinot Grigio delle Venezie DOC</b>	0,2 l	8,00 €
Pinot Grigio, Venetien, Italien	0,75 l	29,00 €

## Roséwein

<b>Metzger, Prachtstück Rosé QbA trocken</b>	0,2 l	11,00 €
Pinot Meunier, Frühburgunder, Saint Laurent, Pfalz, Deutschland	0,75 l	40,00 €

## Rotwein

<b>Metzger, Prachtstück Cabernet Sauvignon &amp; Co QbA trocken</b>	0,2 l	11,00 €
Cabernet Sauvignon, Pfalz, Deutschland	0,75 l	40,00 €
<b>A6mani, LiFili Primitivo Salento IGP</b>	0,2 l	8,50 €
Primitivo, Apulien, Italien	0,75 l	30,00 €
<b>Bodega Montecillo Crianza Rioja DOCa</b>	0,2 l	10,50 €
Tempranillo, Rioja, Spanien	0,75 l	39,00 €
<b>Bodegas Amalaya, Amalaya Tinto</b>	0,2 l	12,00 €
Malbec, Mendoza, Argentinien	0,75 l	44,00 €
<b>Baron Philippe de Rothschild, Les Cépages Merlot IGP Pays d'Oc</b>	0,2 l	10,00 €
Merlot, Languedoc, Frankreich	0,75 l	36,00 €

## Geiste & Brände

<b>Lantenhammer</b>	4 cl	12,50 €
Williamsbirne, Waldhimbeere, Mirabelle oder Schlehenbrand		
<b>Lantenhammer Bauernobstler</b>	4 cl	6,50 €

## Liköre

<b>Cointreau</b>	4 cl	7,50 €
<b>Grand Marnier</b>	4 cl	7,50 €
<b>Baileys</b>	4 cl	7,00 €
<b>Amaretto di Saronno</b>	4 cl	7,00 €
<b>Fernet Branca</b>	4 cl	6,00 €
<b>Ramazotti</b>	4 cl	6,00 €
<b>Averna</b>	4 cl	6,00 €

## Cognac

<b>Remy Martin V.S.O.P.</b>	4 cl	7,50 €
<b>Hennessy V.S.</b>	4 cl	7,50 €

Der Verzehr von rohen bzw. halbgekochten Fleisch-, Geflügel- oder Fischprodukten, Meeresfrüchten, Schalentieren, Eiern oder von nicht pasteurisierter Milch kann das Risiko einer lebensmittelbedingten Erkrankung erhöhen.

Wenden Sie sich bei speziellen Ernährungsbedürfnissen bzw. -einschränkungen bitte an unser Serviceteam. Ein Ordner mit der Auflistung der enthaltenen, kennzeichnungspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe ist auf Anfrage einsehbar.

Das gesetzliche Mindestalter für den Erwerb und/oder den Konsum alkoholischer Getränke muss erfüllt sein. Alle Preise sind in Euro und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.