

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>Geschmorte rote &amp; gelbe Beete</b> ✓		7 €
Hüttenkäse   Kresse   Vinschgerl-Croûtons		

## Suppen

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

## Klein & fein

<b>Münchner Brotzeitbrett</b>	pro Person	14 €
geräuchertes Wammerl   Schinken   Pfefferbeißer   Pressack Bergkas   Obazda   Schmalz		
<b>Alpenländische Würstl- &amp; Speckpfanne</b>		16 €
Nürnberger   Käsekrainer   Salsiccia   Panchetta   Rauchwammerl Sauerkraut   Bratkartoffeln   körniger Senf		
<b>Käsespätzle mit Röstzwiebeln</b> ✓		14 €
hausgemachte Spätzle   Bergkas   Salatteller		

## Hauptsache

<b>Rinderfilet (200g) vom Simmentaler Rind</b> Barbecuebutter   Bohnen   Bratkartoffeln	35 €
<b>Saiblingsfilet im Pergament</b> Gemüse   junge Kartoffeln   Gartenkräuter	23 €
<b>Rindertafelspitz im Sud</b> Rübchengemüse   Kartoffeln   Apfeln	19 €
<b>Maishendlbrust</b> junges Gemüse   cremige Bavaria Blu-Polenta   Kräuterbutter	18 €
<b>Spanferkelhaxe</b> Naturafterl   Pfifferling-Serviettenknödel   Krautsalat	17 €
<b>Burger "Zur Rostigen Kuh"</b> Laugensmell   180g Rindfleisch   Speck   Bergkas   Sauerrahm   Bier-Grillsoße Tomate   Röstzwiebeln   Pommes Frites	18 €

## Schnitzel vom Kalb

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

## Salate

<b>Kerniger Kartoffel-Feldsalat</b> Backhendl   Kräuter-Vinaigrette   Speckwürfel   Radieserl	14 €
<b>Wald- &amp; Wiesensalat</b> ✓ knackig & vitaminhaltig   Beeren   Malzbrot-Chips	8 €
<b>Toppings</b>	
Ziegenkäsetaler	+ 6 €
Ochsenfiletfetzen	+ 9 €
Hendlbrust	+ 7 €

## Veggi

### Großer Kartoffelrösti<sup>✓</sup>

Spiegelei | Rübchengemüse | Schmand | Kresse

12 €

### Gegrillte Pfifferlingsserviettenknödel<sup>✓</sup>

Schnittlauchrahm | Bergkas | Wiesenkräuter

14 €

## himmlisch lecker

### Hausgemachter Apfelstrudel

Vanillesauce | Beeren

8 €

### Heumilch-Crème Brûlée

Beeren

7 €

### Karamellisierter Kaiserschmarrn

Zwetschgenröster | Vanilleeis

klein 7 €

groß 13 €

## 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>	0,1 l	18,00 €
	0,75 l	99,00 €
<b>Moët &amp; Chandon Imperial brut</b>	0,75 l	89,00 €
<b>Lanson Black Label brut</b>	0,1 l	12,00 €
	0,75 l	85,00 €
<b>Allendorf Rieslingsekt Brut</b>	0,1 l	7,00 €
Rheingau, Deutschland	0,75 l	39,00 €
<b>Prosecco</b>	0,1 l	6,00 €
Provinz Vicenza, Italien	0,75 l	35,00 €

## Weißwein

<b>Horgelus Colombard Sauvignon</b>	0,2 l	8,00 €
Domaine Horgelus, Colombard, Sauvignon Blanc, Gascogne, Frankreich	0,75 l	29,00 €
<b>Grohsartig QbA</b>	0,2 l	9,00 €
Weingut Groh, Chardonnay, Weißburgunder, Rheinhessen, Deutschland	0,75 l	33,00 €
<b>Grüner Veltliner Messwein</b>	0,2 l	10,50 €
Stift Göttweig, Grüner Veltliner, Niederösterreich	0,75 l	39,00 €
<b>Schiefersteil Riesling QbA</b>	0,2 l	14,00 €
Markus Molitor, Riesling, Mosel, Deutschland	0,75 l	52,00 €
<b>Marques de Riscal Rueda</b>	0,2 l	10,00 €
Bodega Marques de Riscal, Verdejo, Rioja, Spanien	0,75 l	36,00 €
<b>Pinot Bianco DOC</b>	0,2 l	13,00 €
Elena Walch, Weißburgunder, Südtirol, Italien	0,75 l	47,00 €

## Rotwein

<b>Rosso Salento IGP</b>	0,2 l	9,00 €
A6Mani Lifuli, Malvasia Nera, Negroamaro, Sangiovese, Apulien, Italien	0,75 l	33,00 €
<b>Crianza Rioja DOC</b>	0,2 l	10,00 €
Bodega Montecillo, Tempranillo, Rioja, Spanien	0,75 l	36,00 €
<b>Merlot QbA</b>	0,2 l	13,00 €
Weingut Zelt, Merlot, Pfalz, Deutschland	0,75 l	47,00 €
<b>Timperosse</b>	0,2 l	12,00 €
Cantine Settesoli, Mandrarossa, Petit Verdot, Sizilien, Italien	0,75 l	45,00 €
<b>Amalaya tinto</b>	0,2 l	10,50 €
Amalaya de Colome, Malbec, Petit Verdot, Valle Calchaqui Salta, Argentinien	0,75 l	39,00 €
<b>Lagrein DOC Selezione</b>	0,2 l	14,00 €
Elena Walch, Lagrein, Südtirol, Italien	0,75 l	52,00 €

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