

**2022**

**SYLVESTERMENÜ**

**HAUSGEMACHTE GERÄUCHERTE GÄNSELEBERWURST**  
*mit Ofenfrischen Baguette*

\*\*\*

**GEBRATENE RIESENGARNELEN**  
*mit mariniertem Hokaidokürbis, Orangen und Feldsalat*

\*\*\*

**KALBSRÜCKENSTEAK**  
*mit Steinpilzrahmsauce, glaciertem Romanesco und Kartoffelrösti*

\*\*\*

**KAISERSCHMARRN & CO**

46.50

## VORSPEISEN

### **HAUSGEMACHTE GERÄUCHERTE GÄNSELEBERWURST**

*mit Ofenfrischen Baguette*  
pro Person 3.00

### **\*GROSSER oder KLEINER SALATTeller**

*unsere hauseigene Salatmischung mit Balsamico-Dressing,  
Croutons und gerösteten Kerndl E, G, I,*  
7.90 oder 4.30

### **\*FELDSALAT**

*mit Kartoffeldressing, knusprigem Speckwürfeln, gerösteten Kernen,  
Kernöl und Croutons D, E, G, I,*  
9.80

### **OFENFRISCHER FLAMMKUCHEN**

*mit geräuchertem Lachs, eingelegten Kürbis, Schmandcreme,  
roten Zwiebeln und Bergkäse, 7) A, D, E, G, I, J*  
12.80

### **\*GEGRILLTER ZIEGENKÄSE**

*mit Thymianhonig, Pfirsich, karamellisierten Walnüssen und bunten Blattsalaten D, E, I,*  
12.80

### **CARPACCIO VOM RIND**

*mit Trüffelvinaigrette, gerösteten Pinienkernen, Parmesan und Rucolasalat  
dazu Ofenfrisches Baguette*  
14.80

### **GEBRATENE RIESENGARNELEN**

*mit mariniertem Hokaidokürbis, Orangen und Feldsalat  
dazu Ofenfrisches Baguette*  
16.80

## SUPPEN

### **KRÄFTIGE RINDERBRÜHE**

*mit Gemüse, Schnittlauch und Pfannkuchenstreifen D, E, I,*  
4.80

### **\*KÜRBIS - KOKOSRAHMSUPPE**

*mit gebratenen Garnelen*  
6.80

## FISCHGERICHT

**ZANDERFILET KROSS AUF DER HAUT GEBRATEN**  
*mit Perlgrauben – Gemüserisotto und schwarzer Trüffelsauce*  
20.80

## HAUPTGERICHTE

**\*KNUSPRIGES „FRÄNKISCHES SCHWEINESCHÄUFELE“**  
*mit Biersauce und Kartoffelknödel* E, G,  
16.80

**\*VIERTEL oder HALBE  
KNUSPRIGE BAYERISCHE BAUERNENTE**  
*-vom Lugeder Hof in Pleiskirchen-  
mit Zwetschgen-Blaukraut und Kartoffelknödel* G,  
16.80 / 20.80

**NIEDERTEMPERATUR GESCHMORTE RINDERSCHULTER**  
*in Rotweinsauce mit cremigen Schwarzwurzeln und Brezn-Serviettenknödel* D, E, G, I,  
18.50

**\*„ZWIEBELROSTBRATEN“**  
*von der Argentinischen Rinderlende rosa gebraten  
mit feiner Zwiebelsoße, Röstzwiebeln und hausgemachten Käsespätzle* D, E, G, I,  
22.80

**KALBSRÜCKENSTEAK**  
*mit Steinpilzrahmsauce glaciertem Romanesco und Kartoffelrösti*  
24,80

**\*WIENER SCHNITZEL VOM KALB**  
*dazu Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebeln oder Pommes frites und Preiselbeeren* G), A,  
21.90

Alle Gerichte mit \* können auch GLUTENFREI zubereitet werden

## ZUM SCHLUSS WAS SÜSSES .... muß einfach sein!

### \*OFENFRISCHER KAISERSCHMARRN

-Zubereitungszeit ca.20. Minuten-  
mit Rosinen und gerösteten Mandeln, karamellisiert und mit Rum flambiert,  
dazu Apfelmus <sup>6)</sup>A, D, G, I,  
9.50

### 3 STÜCK GEBACKENE APFELKÜCHERL

mit Zimtzucker, Schlagsahne und Vanilleeis A, D, G, I,  
6.80

### WEISSES SCHOKOLADENMOUSSE

mit Ananasragout und Pina Colada-Schaum  
8.00

### HAUSGEMACHTES HIMBEERSORBET

mit Prosecco aufgegossen  
5.00

### \*"AFFOGATO AL CAFFÉ"

eine Kugel Bourbon Vanilleeis mit Espresso D,  
3.50

## KINDERSPEISEKARTE

für Kinder bis 12 Jahren

### „O`BÄR`MAIER KNÖDEL“

Ein Kartoffelknödel mit Bratensauce 2.50

### KLEINES WIENER SCHNITZEL VOM KALB

mit „Zauberstäbchen“ 8.50

### „NUGGETS“

Gebackene Hähnchenstücke mit Pommes frites mit Ketchup 7.00

### „ZAUBERSTÄBCHEN“

Portion Pommes frites mit Ketchup und Mayo 3.00

### „KÄPTN BLAUBÄR“

5 Stück Fischstäbchen mit Kartoffelsalat und Remouladensauce 6.00

### HAUSGEMACHTE SPÄTZLE

mit Schwammerlsauce 3.00

### „OLAF DER SCHNEEMANN“

1 Kugel buntes Vanillefruchteis mit Marshmallow 2.50