

Brez'n	1,20 €
Brez'n mit Butter	1,70 €
Couvert Obatzda, Griebenschmalz, Frischkäse, Salzbutter, Brez'n und Brot	3,90 €

Suppen und Vorspeisen

Bayrische Leberknödelsuppe mit viel frischem Schnittlauch	5,00 €
Kirschtomatencrèmesuppe mit Gin	4,90 €
Rustikale Linsensuppe mit Lammpfefferbeißer	5,90 €
Ausgesuchter Feldsalat mit Sauerrahm-Dressing Speckkrusteln, Croûtons, Nüssen und Birnenspalten	9,50 €
Ziegenkäse mit Peperoncini-Marmelade und Zucchini-Paprika-Salat mit Pinienkernen	11,50 €
Carpaccio von der Anguslende alla Cipriani mit venezianischer Sauce	13,90 €
Hausgebeizter Fjordlachs mit Rösti und Sauerrahm	14,90 €
Frische ausgesuchte Salatspitzen mit Balsamicodressing dazu Streifen von Kuffler Wiener Schnitzel	16,90 €
Rucola-Friséesalat mit Zitronenvinaigrette dazu Rinderfiletstreifen oder Scampi	18,90 €
Kleiner gemischter Salatteller wahlweise mit Vinaigrette oder Sauerrahmdressing	5,90 €

Zu allen Vorspeisen und Salaten servieren wir Ihnen frisches Brot und Baguette.

Grün Tal Klassiker

6 Kuffler Rostbratwürstl auf Fasskraut, dazu Kartoffelpüree	9,50 €
Hausgemachte Kalbfleischpflanzerl mit Kartoffel-Gurkensalat	11,20 €
Knuspriger Schweinsbraten in Dunkelbiersauce mit Speck-Krautsalat und zweierlei Knödel	13,70 €
Backhendl von Hubers Landgockel mit Kartoffel-Feldsalat und Kernöl	14,50 €
Gesottener Tafelspitz in Meerrettichsauce, dazu Rahmwirsing, Röstkartoffeln und frisch geriebener Kren	19,20 €
Halbe Gutshofente aus dem Mangfalltal mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel	19,70 €
Kuffler Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken geschnitten mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und kleinem gemischten Salat	20,50 €
Zwiebelrostbraten von der Bayrischen Rinderlende mit Speckbohnen und Röstkartoffeln	21,80 €
Geschmorte Lammschulter mit frischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	17,80 €

Ab 2 Personen

Grün Taler Schmankerlpfand 1 mit Bauernente, Wiener Schnitzel, Fleischpflanzerl und Schweinsbraten, dazu Blaukraut und gemischte Knödel	pro Person	24,00 €
Wildererpfand 1 mit Hirschbraten, Wildhasenrücken und rosa gebratenem Rehrücken, dazu Serviettenknödel, Spätzle, Blaukraut, Herbstwurzeln, zweierlei Saucen und Preiselbeeren	pro Person	28,50 €
Chateaubriand am Tisch tranchiert mit Sauce Béarnaise, Kartoffelrösti und Gemüse	pro Person	28,50 €

Wildgerichte

Wildhasenfilet

gebraten auf Rosenkohlblättern und geschmorten Rosenkohlherzen
mit Wildpreiselbeersauce und Semmelknödelsouffle

22,80 €

Rosa gebratener Rehrücken

auf Wacholdersauce mit Schwammerl-Kohlrabigemüse
und Butterspätzle

28,50 €

Fisch und Vegetarische Gerichte

Zanderfilet aus dem Ofen

mit Gemüse, Kräutern und Weißwein,
dazu Kartoffel-Fenchel-Gröstl

23,50 €

Rahmschwammerl mit frischen Kräutern

und zwei Brez'nknödeln

11,90 €

Penne al pizzico

Kurze Nudeln in pikantem Tomatensugo
mit frischer Blattpetersilie

Vorspeise **8,50 €**

Hauptgang **12,50 €**

Deftige Brotzeit

Obatzda nach unserem Hausrezept

mit roten Zwiebelringen, Radi und Brez'n

8,90 €

Duett von Lammpfefferbeißern und sardischem Schafskäse

mit Kren und Peperoncinimarmelade

10,90 €

Uriges Brotzeitbrett'l

mit Bierradi, Radieserl, Schnittlauchbrot,
Bayrischem Käse, Landleberwurst, Pfefferbeißern,
deftigen Schinkenspezialitäten, Obatzda, dazu Brez'n und Hausbrot

12,50 €

Hausgemachtes „Süßes“ und ausgewählte Käse

Hausgemachte Kuchen (Fragen Sie Ihre Bedienung nach der täglichen Kuchenauswahl)	3,90 €
Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis	6,20 €
Crème Brûlée	6,20 €
Geeister Marillenknödel auf Himbeermark	6,20 €
Karamellierter Kaiserschmarr'n im Pfand'l serviert mit Zwetschgenröster (Zubereitungszeit ca. 20 Min.)	7,90 €
Kleine Käserei von ausgesuchten Bayrischen Edelkäsen mit Andechser Bergblumenkäse, Rosso-Bianco, Tilsiter, Kräuterkäse, Allgäuer Emmentaler, Bayrischer Camembert, Bavaria Blue und Frischkäse auf dem Brett, mit blauen Trauben und frischem Brot serviert	10,90 €
Portion Gorgonzola mit Birnenspalten	7,90 €

**Zum krönenden Abschluss möchten wir Sie auf unser
reichhaltiges Digestifangebot hinweisen.**

Inklusivpreise