

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 €
Kürbiscrèmesuppe mit Sternanis	5,50 €
Rustikale Linsensuppe mit Poltinger Lammwurzeln	6,20 €
Junger Feldsalat in Sauerrahm-Dressing mit Croûtons, Speck, Wachtelei und Birnenspalten	9,90 €
Gegrillter Asiago (Käse aus Treviso) auf Rucolasalat mit Tomaten-Vinaigrette	11,50 €
Carpaccio von der Anguslende alla Cipriani mit venezianischer Sauce	13,90 €
Gebeizter Fjordlachs mit gebratener Gamba und würziger Avocado-creme	16,80 €
Frische ausgesuchte Salatspitzen mit Balsamicodressing dazu Streifen von Kuffler Wiener Schnitzel oder gebratenen Zanderfiletstreifen	16,90 €
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 oder mit Kartoffelpüree und Naturjus	11,20 €
Knuspriger Schweinsbraten in Dunkelbiersauce mit Speck-Krautsalat und zweierlei Knödel	13,70 €
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 €

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

Sauerbraten aus der Hirschkeule mit Zwetschgenblaukraut und Semmelknödel	18,50 €
Wildhasenfilet mit Parmaschinken und Feigen auf Wirsinggemüse, dazu Rotweinsauce und Mandelkrapfen	22,80 €
Rosa gebratener Rehrücken auf Wacholdersauce mit Schwammerl-Kohlrabigemüse und Butterspätzle	28,50 €

Fisch und Vegetarische Gerichte

Gegrillter Zander auf Berglinsen in Balsamicosauce mit Risoléekartoffeln	23,50 €
Rahmschwammerl mit frischen Kräutern und zwei Brez'lnknödeln	11,90 €
Penne al pizzico Kurze Nudeln in pikantem Tomatensugo mit frischer Blattpetersilie	8,50 €
	Vorspeise
	12,50 €
	Hauptgang

Zur kalten Jahreszeit servieren wir Ihnen gerne auf Vorbestellung:

**Niederbayrisches Bauernganserl
für vier Personen, frisch aus dem Ofen
mit Bratapfel, Maronen, Blaukraut und Kartoffelknödel
zu 114,00 €**

Deftige Brotzeit

Obatzda nach unserem Hausrezept mit roten Zwiebelringen, Radi und Brez´n	8,90 €
Kleine Käserei von ausgesuchten Bayrischen Edelkäsen mit Frischkäse auf dem Brett serviert mit blauen Trauben und frischem Brot	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“

Hausgemachte Kuchen (Fragen Sie Ihre Bedienung nach der täglichen Kuchenauswahl)	3,90 €
Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis	6,20 €
Geeister Marillenknödel auf Himbeermark	6,20 €
Crème Brûlée	6,20 €
Ofenfrisches Schokoladentortino mit flüssigem Nougatkern	7,90 €
Karamellisierter Kaiserschmarr´n im Pfand´l serviert mit Zwetschgenröster (Zubereitungszeit ca. 20 Min.)	7,90 €

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

Inklusivpreise