

Vorspeisen und leichte Gerichte



<i>Pikant angemachtes Tatar vom Rinderfilet mit würzigem Malzbrot</i>	€ 14,90
<i>Carpaccio vom Ochsenfilet mit Rucolasalat, Reggiano Parmesan und altem Balsamico</i>	€ 15,50
<i>Roastbeef in der Honig-Senfkruste rosa gebraten mit Sauce Remoulade und Kartoffel-Röster</i>	€ 17,50
<i>Hausgebeizter Graved Lachs mit Dillsensauce und Kartoffelrösti</i>	€ 16,90
<i>Original italienischer Büffelmilch-Mozzarella mit Fleischtomaten und Rucolasalat</i>	€ 12,50
<i>Räucherlachs mit Kartoffelrösti, Apfelmeerrettich, gehacktem Ei und Creme fraîche</i>	€ 17,50
<i>Teller mit Radi, Griebenschmalz und Südtiroler Speck</i>	€ 11,90
<i>Hausgemachte Tafelspitzsülze mit Blattsalaten, steirischem Kernöl und Kartoffel-Röster</i>	€ 13,50
<i>Wurstsalat von Regensburgern roten Zwiebeln, Weinessig und Bauernbrot wahlweise mit Käse</i>	€ 8,90 € 9,90
<i>Matjesfilet „ Hausfrauen Art “ mit Äpfeln, Zwiebeln, Gurken, Joghurt und Butterkartoffeln</i>	€ 12,90
<i>„ Logger Matjes “ mit Creme fraîche, Schnittlauch, roten Zwiebeln, frischgeriebenem Apfel und Butterkartoffeln</i>	€ 12,90
<i>Marinierte Bratheringe mit roten Zwiebeln und Kartoffel-Röster</i>	€ 9,90

Salate



- Bunter Salatteller von frischen Marktsalaten* € 8,50
- Rucolasalat in Olivenöldressing mit lauwarmen gratiniertem Ziegenkäse und Zwergtomaten* € 12,90
- Bunte Blattsalate vom Markt mit gegrillten Egerlingen, Austernpilzen, Champignons und Butter Croûtons* € 12,50
- Bunte Blattsalate mit Streifen von gebackener Poulardenbrust, Rotweinsauce und gebratenen Pilzen* € 13,90
- Rucolasalat in Olivenöldressing mit Speckkrusteln, Zwergtomaten und gehobeltem Reggiano Parmesan* € 12,90
- Bayerischer Feldsalat mit gehacktem Ei, Speckkrusteln und Butter Croûtons* € 12,50

Suppen



- Tafelspitzbouillon mit Pfannkuchenstreifen* € 4,90
- Tafelspitzbouillon mit original Kuffler Leberknödel und Schnittlauch* € 5,50
- Bayerische Kartoffelsuppe mit Speck, Petersilienwurzel, Karotten und Lauch* € 4,90
- Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl und Gemüse* € 4,90

Fischgerichte



*In Butterschmalz goldgelb gebackenes Rotbarschfilet
mit Sauce Remoulade und hausgemachtem
Kartoffelsalat* € 17,90

*Tranche vom Lachsfilet
mit Kräutern und Knoblauch mariniert
vom Grill mit Gemüse, Butterkartoffeln
und Sauce Bearnaise* € 21,50

*Gemischter Fischteller
Gegrillter Lachs, Zanderfilet, Barsch
und Scampi mit Sauce Bearnaise,
Ratatouillegemüse und Butterkartoffeln* € 23,90

Vegetarische- und Nudelgerichte



*Bandnudeln in Gorgonzola-Tomatenrahmsauce
mit Champignons, Austernpilzen
und kleinem gemischten Salat* € 12,90

*3 Stück Spiegeleier mit Rahmspinat
und Salzkartoffeln* € 9,90

*Allgäuer Käsespätzle von hausgemachten Eierspätzle
mit geschmolzenen Zwiebeln, Röstzwiebeln,
Bergkäse und kleinem gemischten Salat* € 13,90

*Gemischte Rahmschwammerl
von Egerlingen, Austernpilze und Champignons
mit frischen Kräutern und Semmelknödel* € 13,90

Bayerische Schmankerl



- Halbe ausgelöste bayerische Bauernente
mit Entensauce, Apfelblaukraut,
2 Stück Kartoffelknödel mit Bröselbutter* € 22,50
- Knuspriger Schweinsbraten
„Marke Gutshof Schwaige“ in Dunkelbiersauce
gebraten mit Apfelblaukraut, Kartoffelknödel
und Bröselbutter* € 14,90
- Sauerbraten vom bayerischen Weiderind
aus der Schulter geschnitten
mit Rosinen, Semmel- und Kartoffelknödel
und Apfelblaukraut* € 17,90
Kleine Portion € 14,90
- Niederbayerisches Bauernspanferkel
in Optimator kross gebraten,
dazu Kartoffel- und Semmelknödel
und Speckkrautsalat* € 21,90
Kleine Portion € 16,90
- 1/2 Schweinshaxe
nach Original „Haxnbauer Rezeptur“
handgedrehten Kartoffelknödel
mit Bröselbutter und Speckkrautsalat* € 16,90
- Hausgemachte Kalbsbrust
mit einer Weißbrot-Gemüsefüllung,
Bratensauce und Kartoffel-Gurkensalat* € 17,50
- Münchener Tellerfleisch
mit geschabtem Meerrettich, Rahmspinat
und Kartoffel-Röster* € 16,90
- Tafelspitz vom bayerischen Weiderind
mit Apfel-Meerrettichsauce, Rahmspinat
und Kartoffel-Röster* € 19,90
Kleine Portion € 15,90
- Bayerische Schmankerlplatte
Bauernente, Schweinshaxe, Spanferkel,
Grillwürstel, Bratenjus,
Apfelblaukraut und Sauerkraut,
Kartoffel - und Semmelknödel
pro Person* € 22,90

Unsere Spezialitäten



- 2 Paar abgebräunte Kalbsbratwürstel
aus hauseigener Metzgerei mit Kartoffelsalat
und Bratenjus € 9,90*
- 8 Stück Kuffler Rostbratwürstel
vom Grill auf Pfälzer Weinsauerkraut € 11,90*
- Kalbsrahmgulasch
mit gebratenen Egerlingen, Butterspätzle
und Gurkensalat € 16,90*
- Scheiben von der Kalbsleber, gegrillt
mit Röstzwiebeln, Apfelscheiben,
Kartoffelpüree und Gemüse € 21,90*
- Zarter Lammrücken ausgelöst
rosa gebraten, Lammjus, gebratenem Gemüse
und Rahmkartoffeln € 23,50*
- Filetsteak vom Angus Rind
mit Sauce Bearnaise oder grüner Pfeffersauce
feinem Gemüse und überbackenen Kartoffeln € 32,50*
- Gemischte Filetspitzen gegrillt
in Pfefferrahmsauce, feines Gemüse
vom Markt und Butterspätzle € 19,90*
- Backhuhn vom ausgelösten Stubenküken
mit frittierter Petersilie, Zitrone
und Kartoffelsalat € 17,90*
- Abgebräunte oder gebackene Kalbsbriesmilzwurst
mit Kartoffel-Gurkensalat € 12,90*
- Schweineschnitzel „Wiener Art“
aus dem Rücken geschnitten mit Kartoffel-Röster
und Gurkensalat € 16,90*

- Filetteller vom Rind, Kalb und Schwein
gegrillt auf Champignons à la crème,
Speck mit Croûtons, feinem Gemüse
und Butterspätzle* € 24,50
- Original Kuffler Wiener Schnitzel
aus dem Kalbsrücken geschnitten
und in Butter gebraten mit Kartoffel-Röster
und Gurkensalat* € 22,90
- Medaillons vom Schweinefilet
vom Grill, Cognac-Pfeffersauce,
Kartoffelpüree und gemischtes Gemüse* € 18,50
- Cordon Bleu vom Kalbsrücken
mit Schinken und Käse gefüllt,
Kartoffel-Röster und Gurkensalat* € 23,90
- Zwiebelrostbraten aus der Ochsenlende geschnitten
mit Zwiebelsauce, Röstzwiebeln,
Kartoffel-Röster und gemischtem Gemüse* € 24,80
- Medaillons vom Schweinefilet gegrillt
auf Käsespätzle und Rahmschwammerl
im Pfanderl serviert
mit kleinem gemischten Salat* € 19,90
- Schweinelendchen
vom Rücken gegrillt mit Schinken
und Allgäuer Bergkäse überbacken,
Rahmchampignons, Röstzwiebeln,
feinem Gemüse und Tellerrösti* € 16,90
- Hirschrückensteak gegrillt
auf Wacholderrahmsauce, frischen Austernpilzen,
Trauben, Nüsse, Speck, Butterspätzle,
Brokkoligemüse und Preiselbeerbirne* € 24,90

Dessert

<i>Hausgemachte Rote Grütze mit Bourbon-Vanillesauce</i>	€	6,90
<i>Gemischtes Eis ohne Sahne</i>	€	5,70
<i>mit Sahne</i>	€	6,30
<i>Bayerischer Apfelstrudel mit Sahne</i>	€	5,90
<i>Bayerische Creme mit Himbeermarksauce</i>		
<i>nach Rezept unseres Chef-Pâtissiers</i>	€	6,90
<i>Salat von frischen Früchten mit Grand Marnier</i>		
<i>verfeinert und Vanilleeis</i>	€	7,90
<i>Apfelkücherl mit Zimtzucker, Himbeermarksauce</i>		
<i>und Vanilleeis</i>	€	7,50

Käse

<i>O'bazter von Camembert und Frischkäse</i>		
<i>mit Bauernbrot</i>	€	9,70
<i>Käseteller vom Andechser Bio-Käse</i>		
<i>mit Faßbutter und Bauernbrot</i>	€	11,70

Beilagen

<i>Hausgemachte Eierspätzle</i>	€	3,50
<i>Salzkartoffeln, Kartoffel-Röster</i>	€	2,90
<i>Pommes frites</i>	€	3,00
<i>Semmel oder Kartoffelknödel</i>	€	3,00
<i>mit Sauce</i>	€	3,40
<i>Blaukraut, Sauerkraut</i>	€	2,90
<i>Beilagengemüse</i>	€	3,90
<i>Portion Salzbutter</i>	€	1,50
<i>Hausbrot</i>	€	1,00
<i>Frische Brez´n aus der</i>		
<i>Familien Bäckerei Mathieu</i>	Stück	€ 1,30

*Die Preise verstehen sich inklusive 19% MwSt.
und Bedienungsgeld.*

*Wir akzeptieren folgende Karten:
EC-Karte, American Express, Mastercard, Visa*