

Zum Auftakt kleine Köstlichkeiten

Tafelspitzsülzchen

Blauer Zwiebel / Kernöl / Salatbouquet

Carpaccio vom Rinderfilet

Rucola/ gehobeltem Parmesan

Gebratene Garnelenschwänze/ Avocado / Papaya

Blattsalaten/ Rucola/ Chili-Vinaigrette

Tatartörtchen vom Rottaler Jungbullen

Biolandbrot / Butter

150 Gramm oder 200 Gramm

Ofenfrisches Jourgebäck

verschiedene Aufstriche

Korb Knoblauchbrot

Allergenkennzeichnung:

Wenn Sie Fragen zu eventuellen Allergenen in unseren Speisen haben:

Unsere Küche gibt Ihnen gerne Auskunft:

Die 14 Hauptallergengruppen:

- | | | |
|------------------------------------|----------------------------------|-----------------------|
| <i>1. Sellerie</i> | <i>2. Weichtiere</i> | <i>3. Fisch</i> |
| <i>4. Seemuscheln</i> | <i>5. Schalenfrüchte (Nüsse)</i> | <i>6. Soja</i> |
| <i>7. Eier</i> | <i>8. Senf</i> | <i>9. Erdnüsse</i> |
| <i>10. Glutenhaltiges Getreide</i> | <i>11. Milch</i> | <i>12. Krebstiere</i> |
| <i>13. Schwefeldioxid</i> | <i>14. Lupine</i> | |

Blick in den Suppentopf

Altbayerische Brotsuppe

aufgeschmolzenen Zwiebeln / Weißwurstscheiben / Sauerrahm

Rindfleischkraftbrühe

Leberknödel oder zwei Leberknödel

Kürbissuppe

Schuß Rum/ Kernöl/ Brezncroutons

Unsere Steaks

Rumpsteak

rosa gebraten / Röstzwiebeln oder Kräuterbutter / großer Salatteller

Pfeffersteak „Rio“ / rosa gebraten

*Cognac flambiert / pikante Pfefferrahmsoße / Pommes frites / Salatteller
von der Rinderlende oder vom Rinderfilet*

Vom Grill und aus der Pfanne

Schweineschnitzel gebacken / Schinken-Käse gefüllt / Pommes frites / Salatteller

Wienerschnitzl / Petersilienkartoffeln / Salatteller

vom Milchkalb oder von der Pute oder vom Schweinerücken

*Butterschnitzel (Faschiertes) Wiener Art Preiselbeeren / Kartoffel-Gurkensalat
von der Pute oder vom Kalb*

Truthahnbrust-Filetspieß "Bei Uns"

pikante Currysoße / Früchte / knusprigen Mandelblättchen / Basmatireis

Ratsherrentopf

Schweinerückenlendchen / Rahmsoße / Gemüse / Spätzle / Käse gratiniert

Zanderfilet

*Kräutern gebraten / delikater Cafe de Paris-Kräuterbutter / Salzkartoffeln
oder gebacken / Remouladensoße / Kartoffel-Gurkensalat*

Frisch von Acker und Garten

Bunter Salatteller mit in Butter gebackenen kleinen Wienerschnitzeln vom Schwein

Knackig frische Blattsalate

Truthahnfiletstreifen / Früchte / Beeren / Walnußkerne / Joghurtdressing

Salat Shanghai

Frische Salate / Fischfilet / Garnelenschwänze / Chili-Vinaigrette

Pfliegers Salat

*Knackige Blattsalate / Kürbiskerne / Kräuterfrischkäse / Balsamico / Kürbiskernöl
Putenstreifen oder Rinderlendenstreifen*

Salat Bern

Knackige Blattsalate / Schweinefiletstreifen / Egerlinge / Rösti

Bunter Salatteller der Saison

Frische Champignons gebacken

Remouladensoße / verschiedene Salate

*Zu unseren Salaten servieren Ihnen Baguette oder
auf Wunsch Jour-Gebäck (Aufpreis Stück 0,60 €)*

Mehlspeisen und Vegetarische Gerichte

Käsespätzle

Allgäuer Emmentaler / Röstzwiebeln / Salatteller der Saison

Kaiserschmarrn

hausgemachter Zwetschgenröster (Zubereitung ca. 20-30 Minuten)

Aus eigener Spezialitäten-Metzgerei

Tatarplatte garniert / Bio-Landbrot / Butter
150 Gramm oder 200 Gramm

Rottaler Bauernbrotzeit
Niederbayerisches Schwarzgeräuchertes / frisch gerissener Meerrettich / Erdäpfelkas

2 Stück *Weißwürste* mit Senf
ofenfrische *Brezn* dazu

Leberkäs / Spiegelei / Kartoffel-Gurkensalat

2 Stück *Gschwollne* / Bratensoße / Kartoffel-Gurkensalat

2 Paar *Schweinsbratwürstl* / Sauerkraut / Kartoffelpüree

Currywurst / Pommes

Saures *Kalbslüngrl* / Semmelknödel

Desserts

Topfenmockerl / Zimt-Brösel / Beerenragout / hausgemachtes Sauerrahmeis

2 Kugeln *Sorbet* nach Wahl / Prosecco (Erdbeersorbet oder Passionsfruchtsorbet)

Zwetschgenpalatschinke frisch aus der Pfanne / Vanilleeis / heißer Zwetschgenröster

Geeister *Cappuccino* / Schlagsahne

Waldbeerencocktail

2 Kugeln Vanilleeis / 1 Kugel Erdbeereis / Beeren in Himbeergeist / Schlagsahne / Waffeln

Tonka Bohne *Crème brûlée* (gebrannte Krem) / Erdbeersorbet

Ein hausgemachter *Marillenknödel* von frischen Früchten / Zimt-Brösel
(Zubereitung ca. 15-20 Minuten)

nach Wunsch : Sauerrahmsoße oder zerlassener Butter