

Herzlich Willkommen
&
Griß Gott
im



Öffnungszeiten
11:00h - 23:00h

Warme Küche
11:00h - 22:00h

Aperitif & Getränkeempfehlung

Hugo Sprizz Prosecco, Holunderblütensirup, Limette & frische Minze	8,10 €
Schwarzer Hugo Schwarzer Holundersirup, Prosecco, Limette & frische Minze	8,10 €
Lillet Wild Berry Lillet weiß, Schweppes Russian Wildberry, Limette & frische Waldbeeren	8,10 €
Campari Tocco Rosso Campari, Prosecco, Holunderblütensirup & frische Minze	8,10 €
Limoncello Sprizz Limoncello, Prosecco & Bitter Lemon mit frischer Minze	8,10 €
Nüchterner Hugo Alkoholfreier Prosecco, Holunderblütensirup, Limette & Minze	8,10 €

Wir wünschen Euch guten Appetit.

Aus'm Suppentopf

Münchner Brezensuppe 8,00 €
Tafelspitzbrühe mit Weißwurstradl,
Brezencroutons & frischem Schnittlauch

Magentrazerl

Tomaten Bruschetta **Vegan** 8,50 €
Frische Tomaten mit Basilikum
& Olivenöl auf geröstetem Ciabatta

Tatar vom Weideochsen **Vorspeise** 17,00 €
Frisch durchgelassen & pikant angemacht
mit gebratenem Wachtelspiegelei & Chili - Pfeffer Cuvée,
dazu geröstetes Bergbauernbrot **Hauptgang** 23,00 €

Knackiges aus'm Garten

Bunter Gartensalat als Beilage 5,00 €

Kleiner Gartensalat 6,00 €

Großer Gartensalat 11,00 €

Caesar Style Salat **V** 15,00 €
Junge Blattsalate von Baby Mangold, Baby Spinat & Rucola
mit Avocado, Parmesan, Sprossen, Radieserl,
Croutons & Tomaten - Vinaigrette

mit knuspriger Backhendlbrust + 6,00 €

mit Hähnchenbrust im Sesammantel + 6,50 €

mit rosa gebratenen Rindersteakstreifen + 8,00 €

Hirten Salat **V** 18,00 €
In Rosmarinhonig gegrillter Ziegenkäse
an jungen Blattsalaten mit Feigen Confit,
& Croutons

Ofenfrische Flammkuchen

Flammkuchen Elsass 12,50 €
mit Speck, Zwiebeln, frischem Schnittlauch & Sauerrahm

Flammkuchen „Neptun“ 14,00 €
mit Räucherlachs, Kirschtomaten & Dill an Sauerrahm

Flammkuchen „Senner Art“ **V** 13,50 €
mit Ziegenkäse, Feigen, Rosmarin & Honig verfeinert

Wirtshaus Klassiker

Wiener Schnitzel vom bayerischen Kalbrücken 28,50 €
*in Fassbutter ausgebacken mit reschen Bratkartoffeln,
dazu Preiselbeeren*

*Gerners Schnitzel vom Hohenloher Strohschwein** 20,50 €
*in der Meerrettich - Panade mit frischem Kren
an hausgemachtem Kartoffel - Radieserlsalat*

Cordon Bleu vom Strohschwein „klassisch“ 22,50 €
*mit Metzgerschinken & viel Käse gefüllt
an knusprigen Pommes, dazu Preiselbeeren*

Schwäbischer Zwiebelrostbraten 33,50 €
*vom zart rosa gebratenen Weideochsenrücken an Röstzwiebeln
mit selbstg'machten Spätzle & Speckbohnenbündchen*

Immer frisch & wenn a aus is, is a aus!

*Ofenfrischer Schweinebraten vom Hohenloher Strohschwein**
*in Dunkelbiersauce mit knuspriger Kruste & unseren zweierlei
handgedrehten Knödel, dazu Speck - Krautsalat*
18,50 €

Knuspriges Knödelgröstl 17,00 €
Resche Knödel mit Stückerl vom Strohschwein, Spiegelei, Speck,
frisch gezupftem Majoran & jungem Lauch
an Bratenjus*

* Das Strohschwein

*wird wie der Name schon sagt auf Stroh gehalten.
Mit genügend Auslauf im Freien wachsen diese Tiere besonders artgerecht
auf, dies fördert den natürlichen Instinkt der neugierigen Tiere. Das
Ergebnis sind glückliche Schweine aus der Region mit einer
herausragenden Fleischqualität.*

A Fleischlose G'schicht ✓

Hausgemachte Käsespätzle ✓ 16,50 €
Hausgemachte Eierspätzle
mit Bergkäse, jungem Lauch & Röstzwiebeln

Südtiroler Spinatknödel ✓ 17,00 €
in Nussbutter mit Frühlingszwiebeln
& geschmolzenen Kirschtomaten an Parmesan

Vom Grill auf'd Hand

Hamburger vom Black Angus Ochsen 17,00 €
mit Salat, Tomate & Zwiebeln, dazu gibt's knusprige Pommes
als Cheeseburger + 2,00 €
mit Speck + 2,50 €
mit Jalapenos + 1,50 €
mit buntem Gartensalat als Beilage + 3,00 €

Chickens Burger 19,50 €
Knusprig gebackene Hähnchenbrust mit Tomaten Bruschetta,
Parmesan, Tomate & knackigem Salat im Ciabatta Brötchen,
dazu gibt's knusprige Pommes

Was Süßes zum Schluss

Karamellisierter Kaiserschmarrn 14,50 €
hausgemacht mit Rosinen & Mandeln, dazu Apfelmus

Hausgemachter lauwarmer Schokoladenkuchen 9,50 €
an Waldbeer- Ragout mit einer Kugel Salted Karamell Eis

3 Stück selbstg'machte Apfelkücherl 9,50 €
in Zimtzucker mit einer Kugel Vanilleeis

Affogato al Caffè 5,00 €
Eine Kugel Vanille Eis mit Espresso

Kugel Eis 2,20 €
Vanille, Schokolade, Walnuss, Salted Caramel, Cassis Sorbet