

Herzlich Willkommen  
&  
Griß Gott  
im



Öffnungszeiten  
11:00h - 23:00h

Warme Küche  
11:00h - 22:00h

### Aperitif & Getränkeempfehlung

|  |        |
|--|--------|
| <b>Hugo Sprizz</b><br>Prosecco, Holunderblütensirup, Limette & frische Minze                       | 8,40 € |
| <b>Schwarzer Hugo</b><br>Schwarzer Holundersirup, Prosecco, Limette & frische Minze                | 8,40 € |
| <b>Lillet Wild Berry</b><br>Lillet weiß, Schweppes Russian Wildberry, Limette & frische Waldbeeren | 8,40 € |
| <b>Campari Tocco Rosso</b><br>Campari, Prosecco, Holunderblütensirup & frische Minze               | 8,40 € |
| <b>Limoncello Sprizz</b><br>Limoncello, Prosecco & Bitter Lemon mit frischer Minze                 | 8,40 € |
| <b>Nüchterner Hugo</b><br>Alkoholfreier Prosecco, Holunderblütensirup, Limette & Minze             | 8,40 € |

Wir wünschen Euch guten Appetit.

## Aus'm Suppentopf

**Münchner Brezensuppe** 8,00 €  
Tafelspitzbrühe mit Weißwurstradl,  
Brezen croutons & frischem Schnittlauch

## Magentrazerl

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

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

## Knackiges aus'm Garten

**Bunter Gartensalat als Beilage** 5,50 €

**Kleiner Gartensalat** 7,50 €

**Großer Gartensalat** 12,50 €

**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 + 7,00 €

mit Hähnchenbrust im Sesammantel + 7,50 €

mit rosa gebratenen Rindersteakstreifen + 8,00 €

**Hirten Salat** V 18,50 €  
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

## Vom Würstl Grill

|   |                 |                |
|---|-----------------|----------------|
| <i>Original Nürnberger vom Schmid &amp; Gassner</i> | <i>6 Stück</i>  | <i>11,50 €</i> |
| <i>mit frischem Kren &amp; scharfem Senf</i>        | <i>10 Stück</i> | <i>16,50 €</i> |
| <i>Pikante Schnapswürstl</i>                        | <i>6 Stück</i>  | <i>12,90 €</i> |
| <i>mit frischem Kren &amp; scharfem Senf</i>        | <i>10 Stück</i> | <i>17,90 €</i> |

*wahlweise mit Sauerkraut oder selbstg'machtem Kartoffelsalat*

## Wirtshaus Klassiker

|   |                |
|---|----------------|
| <i>Wiener Schnitzel vom bayerischen Kalbrücken</i>  | <i>28,90 €</i> |
| <i>in Fassbutter ausgebacken mit reschen Bratkartoffeln,<br/>dazu Preiselbeeren</i>   |                |
| <i>Gerners Schnitzel vom Hohenloher Strohschwein*</i>   | <i>21,50 €</i> |
| <i>in der Meerrettich - Panade mit frischem Kren<br/>an hausgemachtem Kartoffel - Baby Leaf Salat mit Kernöl</i>            |                |
| <i>Cordon Bleu vom Strohschwein „klassisch“</i>   | <i>22,90 €</i> |
| <i>mit Metzgerschinken &amp; viel Käse gefüllt<br/>an knusprigen Pommes, dazu Preiselbeeren</i>                             |                |
| <i>Schwäbischer Zwiebelrostbraten</i>   | <i>33,50 €</i> |
| <i>vom zart rosa gebratenen Weideochsenrücken an Röstzwiebeln<br/>mit selbstg'machten Spätzle &amp; Speckbohnenbündchen</i> |                |

### *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*  
**18,90 €**

|   |                |
|---|----------------|
| <i>Knuspriges Knödelgröstl</i>  | <i>17,50 €</i> |
| <i>Resche Knödel mit Stückerl vom Strohschwein*, Spiegelei, Speck,<br/>frisch gezupftem Majoran &amp; jungem Lauch<br/>an Bratenjus</i> |                |

### *\* 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* 17,50 €  
mit Salat, Tomate & Zwiebeln, dazu gibt's knusprige Pommes  
als Cheeseburger + 1,50 €  
mit Speck + 2,50 €  
mit Jalapenos + 1,50 €  
mit buntem Gartensalat als Beilage + 3,00 €

## 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

Liebe Gäste aus organisatorischen Gründen berechnen wir für Beilagenänderungen 1,80 €. Wir bitten um Ihr Verständnis.