

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	8,50 €
Schwarzer Hugo Schwarzer Holundersirup, Prosecco, Limette & frische Minze	8,50 €
Lillet Wild Berry Lillet weiß, Schweppes Russian Wildberry, Limette & frische Waldbeeren	8,50 €
Campari Tocco Rosso Campari, Prosecco, Holunderblütensirup & frische Minze	8,50 €
Limoncello Sprizz Limoncello, Prosecco & Bitter Lemon mit frischer Minze	8,50 €
Nüchterner Hugo Alkoholfreier Prosecco, Holunderblütensirup, Limette & Minze	8,50 €

Wir wünschen Euch guten Appetit.

Aus'm Suppentopf

Münchener Brezensuppe 8,50 €
Tafelspitzbrühe mit Weißwurstradl,
Brezen croutons & frischem Schnittlauch

Magentrazerl

Tomaten Bruschetta V 9,00 €
Frische Tomaten mit Basilikum
& Olivenöl auf geröstetem Ciabatta

Tatar vom Weideochsen V **Vorspeise** 17,50 €
Frisch durchgelassen & pikant angemacht
mit gebratenem Wachtelspiegelei & Chili - Pfeffer Cuvée,
dazu geröstetes Bergbauernbrot **Hauptgang** 23,50 €

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 + 9,00 €

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 & Gassner</i>	<i>6 Stück</i>	<i>11,50 €</i>
<i>mit frischem Kren & 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 & 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>29,50 €</i>
<i>in Fassbutter ausgebacken mit reschen Bratkartoffeln, dazu Preiselbeeren</i>	
<i>Gerners Schnitzel vom Hohenloher Strohschwein*</i>	<i>22,00 €</i>
<i>in der Meerrettich - Panade mit frischem Kren an hausgemachtem Kartoffel - Baby Leaf Salat mit Kernöl</i>	
<i>Cordon Bleu vom Strohschwein „klassisch“</i>	<i>23,50 €</i>
<i>mit Metzgerschinken & viel Käse gefüllt an knusprigen Pommes, dazu Preiselbeeren</i>	
<i>Schwäbischer Zwiebelrostbraten</i>	<i>34,00 €</i>
<i>vom zart rosa gebratenen Weideochsenrücken an Röstzwiebeln mit selbstg'machten Spätzle & 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*

19,50 €

<i>Knuspriges Knödelgröstl</i>	<i>18,00 €</i>
<i>Resche Knödel mit Stückerl vom Strohschwein*, Spiegelei, Speck, frisch gezupftem Majoran & jungem Lauch 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 ✓ 17,00 €
Hausgemachte Eierspätzle
mit Bergkäse, jungem Lauch & Röstzwiebeln

Südtiroler Spinatknödel ✓ 17,50 €
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 15,00 €
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.