



To Go Karte für Mittwoch, den 06.05.2021

Bestellung unter [089 89 19 8444](tel:08989198444)

Mittagsangebot:

Semmelknödel hausgemacht mit Schwammerlrahmsoufflé	7,50
Fleischpflanzerl mit Bratensoß und Kartoffel-Radiesersalat	7,50
Wirsingwickerl mit Bratensoß und Salzkartoffeln	7,50
„Tellersülze“ hausgemachte Sülze mit Bratenfleisch, Karotten und Ei dazu knusprige Bratkartoffeln und Sauce Remoulade	9,90
Vitello Tonato hauchdünnes Kalbfleisch in Thunfischsauce dazu Rosmarinkartoffeln	13,90
Braumeisterschnitzel gefüllt mit Zwiebel, Speck und Senf, dazu Pommes Frites	14,50
Tafelspitz vom jung Bullen mit leichten Blattspinat mit Petersilienkartoffeln und feiner Brühe	12,90
Kalbsrahmgulasch mit hausgemachten Butterspätzle	13,90
Hausgemachter Hackbraten auf Rahmschwammerl mit Butterspätzle	10,90
Schweinefilet auf Bratenjus mit Frühlingsgemüse dazu hausgemachte Bärlauchspätzle	12,90
Portion Spareribs mit würziger BBQ Soß dazu Pommes Frites	12,90
Spargelcremesuppe mit Croutons	4,90
Portion weißer Schrobenshausener Stangenspargel mit Kartoffeln mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise	13,90
Zur Auswahl Extra: - mit kleinen Schnitzel Wiener Art, knusprig gebacken	3,50
- mit saftigen, dünn aufgeschnittenen Rosmarin Schinken	2,50
- kleinem Rinderlendensteak vom Grill	6,90
Portions ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanillesoße	5,90
Kaiserschmarrn selbstgemacht, mit Mandelsplitter karamellisiert und fruchtigem Apfelkompott	6,90

Alle unsere Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Bei Bedarf sprechen Sie gerne unser Personal auf Zusatzstoffe und Allergene an

„ Bauernsalat “ großer, bunter Gärtnersalat mit Fetakäse ^{E)} , Croutons ^{A1)} , Kürbiskernen und gebackenen Kartoffelwürfeln	11,20
„ Ochsenfetzen “ gebratene Rinderlendenstreifen auf verschiedenen knackigen Garten,- und Gemüsesalaten, Tomaten und Lauchzwiebeln	14,20
„ Fitnesssteller “ knackige Gartensalate mit frischen Gurkerl, Paprika, Karotten, Tomaten und gegrillter Putenbrust	12,70
Hausgemachte Kasspatzn ^{A1)B)E)} mit knusprigen Röstzwiebeln und kleinem knackigen Beilagensalat	11,50
Hausgemachte Rindsroulade in deftiger Soß, dazu Kartoffelstampf und Blaukraut	14,90
Ofenfrischer Schweinebraten ^{A1)} vom Halsgrat mit Kruste auf Augustiner Dunkelbiersoß, zweierlei Knödel und Speckkrautsalat	12,80
Zwiebelrostbraten ^{A1)} von der Rinderlende mit feiner Soß, dazu resche Bratkartoffeln und hausgemachte Röstzwiebeln ^{A1)}	18,50
Münchner Schnitzel ^{A1)B)E)G)} aus der Schweinelende in einer Meerrettich-Senfpanade, dazu lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat	11,20
Auch als Münchner-Riesenschnitzel	13,90
Unser Riesenschnitzel ^{A1)B)E)} „Wiener Art“ aus der Schweinelende mit Pommes Frites und Zitrone	13,90
Schwabenpfanderl ^{A1)B)E)} gegrillte Medaillons von der Schweinelende auf Kasspatzn mit Schwammerlsoß und hausgemachten, knusprigen Röstzwiebeln	14,80
Riesenburgler „Alter Wirt“ ^{A1)E)B)G)} ein 180 Gramm Rindfleisch-Pattie mit hausgemachter Burgersoß, Salat, Tomate, Essiggurken und Zwiebeln, dazu Pommes Frites	12,90
Extra Käse ^{E)}	+1,00
Extra Bacon	+1,50
Hausgemachte Crêpes mit Sahne	
Zimt und Zucker	5,00
Nutella	6,00
Apfelmuss	5,50
Drei Stück Apfelkiacherl ^{B)E)2)A1)} gebacken und in Zimt-Zucker geschwenkt, dazu Sahne	5,50

Alle unsere Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Bei Bedarf sprechen Sie gerne unser Personal auf Zusatzstoffe und Allergene an