

# Grüß Gott und herzlich willkommen!

## ◆ Suppen ◆

202.	Leberspätzlesuppe	3,60
200.	Pfannkuchensuppe	3,60
203.	Gulaschsuppe	4,20
209.	Kürbisscreme Suppe	4,60

## ◆ Hauptgerichte ◆

308.	Riesencurrywurst mit Pommes frites	7,80
325.	Camembert gebacken mit Preiselbeeren, Baguette und Salatgarnitur	8,40
307.	Allgäuer Käsespätzle mit bunter Salatgarnitur	10,80
244.	Schnitzel "Wiener Art" mit Pommes frites und buntem Salatteller	12,60
268.	Putenschnitzel "Wiener Art" mit Pommes frites und buntem Salatteller	13,20
234.	Semmelknödel mit Waldpilzen in Rahm und frischen Kräutern	12,60
274.	Cordon Bleu in Butter zart gebraten mit Pommes frites und buntem Salatteller	13,60
255.	Putenbrustfiletstreifen in Thai-Curry-Rahmsauce mit Gemüse-Julienne und Basmati-Reis	14,50
270.	Ungarisches Paprikagulasch zart und mager mit Semmelknödel & buntem Salatteller	14,40
242.	Schweinebraten in Räuber-Kneißl-Sauce mit Semmelknödel und Sauerkraut	12,20
251.	Portion ofenfrischer Spanferkelbraten in Räuber-Kneißl-Sauce mit Kartoffelknödel und buntem Salatteller	14,80
279.	Schweinelendchen vom Grill mit Waldpilzen in Rahmsauce, hausgemachte Eierspätzle und buntem Salatteller	15,60
277.	Hirschbraten in Wacholder-Rotweinsauce mit hausgemachten Eierspätzle, Preiselbeeren und buntem Salatteller	16,80

- |      |   |       |
|------|---|-------|
| 297. | <b>Ente "Bürgerhaus Art"</b> ausgelöst und knusprig gebacken auf hausgemachtem Apfelblaukraut, Kartoffelknödel und Entensauce       | 16,60 |
| 250. | <b>Filet vom Flusszander</b> im Pfandl zart gebraten mit hausgemachter Kräuterbutter, Petersilien-kartoffeln und buntem Salatteller | 17,80 |
| 49.  | <b>Wiener Zwiebelrostbraten</b><br>mit hausgemachten Röstzwiebeln, Pommes frites und buntem Salatteller                             | 19,40 |
| 259. | <b>Pangasiusfilet</b><br>im Pfandl zart gebraten mit frischem Gemüse in Kokos-Rahmsauce und Basmati Reis                            | 14,60 |
| 247. | <b>"Sportler-Steak"</b><br>Lendensteak vom Grill mit Kräuterbutter, Salat der Saison und Baguette                                   | 17,40 |
| 271. | <b>Tellerfleisch</b> vom Brucker Landrind, im Suppentopf zart gegart, mit Meerrettich, Salzkartoffeln und buntem Salatteller        | 13,90 |
| 273. | <b>Münchner Sauerbraten</b><br>vom bayrischen Weideochsen mit Kartoffelknödel und hausgemachtem Apfelblaukraut                      | 14,80 |
| 315. | <b>Mediterranes Gemüse</b> gebraten, mit Petersilienkartoffeln und Dip  | 11,60 |

————— ◆ **Salate** ◆ —————

- |      |   |       |
|------|---|-------|
| 361. | <b>Salat "Fitness"</b> Blattsalate der Saison mit gebratenen Putenstreifen  | 13,80 |
| 362. | <b>Salatplatte "Bürgerhaus"</b> mit Garnelenspieß vom Grill, Calamari und Lachsrollchen                                 | 14,80 |
| 365. | <b>Ziegenkäsemedaillons vom Grill</b> mit geröstetem Sesam an bunten Blattsalaten der Saison, Hausdressing und Baguette | 13,80 |

————— ◆ **Nachspeisen** ◆ —————

- |      |  |      |
|------|--|------|
| 372. | <b>Warmer Apfelstrudel</b> mit Vanilleeis                                  | 5,20 |
| 377. | <b>Apfelkücherl</b> im Bierteig gebacken mit Eis und Apfelspalten garniert | 6,20 |
| 375. | <b>Bananensplit</b> mit Schokoladensauce und Mandelsplitter garniert       | 5,80 |
| 376. | <b>Vanilleeis mit heißen Himbeeren</b> und Sahne                           | 5,90 |
| 382. | <b>Kaiserschmarrn</b>  | 9,60 |

**Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und Guten Appetit!**