



## VORSPEISE UND SUPPE

<b>RINDERTATAR</b>	<b>EUR</b>	<b>14,80</b>
<b>VOM ALPENLÄNDER FLECKVIEH</b> marinierter Babyspinat, Kerndlrösti und Wachtelspiegelei		
<b>BAYERISCHE HOCHZEITSSUPPE</b>	<b>EUR</b>	<b>7,40</b>
Tafelspitzbrühe, Leberspätzle Brättnocken und Kaspressknödel		
<b>KARTOFFELCREMESUPPE</b>	<b>EUR</b>	<b>8,50</b>
Garnelenspieß, Majoran		



## SALATE

Blattsalate Gurken Kirschtomaten Nüsse  
Dressing: Balsamico, Thousand Island oder Caesar  
mit

GEBACKENEM CAMEMBERT VOM TEGERNSEE	EUR	12,50
IN SESAM GEBRATENER HÄHNCHENBRUST	EUR	14,50

## HAUPTGÄNGE

KASSPATZEN	EUR	12,50
Spätzle mit dreierlei Käse Bergkäse, Limburger, Emmentaler Röstzwiebeln		
RAHMSCHWAMMERL	EUR	14,50
Semmelknödel		



<b>OFENFRISCHER SCHWEINSBRATEN</b>	<b>EUR 13,50</b>
Semmel- und Kartoffelknödel lauwarmer Krautsalat	
<b>JÄGERSCHNITZEL</b>	<b>EUR 16,50</b>
Schweineschnitzel natur gebratene Pilze, Rahmsoße, Butterspätzle	
<b>GESCHMORTE OCHSENBACKE</b>	<b>EUR 16,80</b>
Karotten-Wirsing-Gemüse in Rahm Nußschupfnudeln	
<b>CORDON BLEU PRINZREGENT</b>	<b>EUR 18,50</b>
Schweineschnitzel gefüllt mit geräuchertem Schinken und Bergkäse knusprige Prinzregent Panade Buttergemüse, Süßkartoffel Pommes	
<b>WIENER SCHNITZEL</b>	<b>EUR 20,50</b>
Kalbsschnitzel Kartoffelsalat oder Pommes Frites kaltgerührte Preiselbeeren	

**FRAGEN SIE NACH UNSERER DESSERTKARTE**