

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN:

Donnerstag – Montag | 11:00 Uhr – 22:00 Uhr
Durchgehend warme Küche bis 21:00 Uhr
Dienstag-Mittwoch Ruhetag | an Feiertagen geöffnet

Täglich
hausgemachte Kuchen
unser Servicepersonal informiert Sie gerne!



KLEINE SCHMANKERL

Trio von O'batztem, Apfel-Griebenschmalz und Basilikumfrischkäse <i>mit Körndlbaguette</i>	€ 11,50
Knusprige Kartoffeltaschen <i>mit Käsecremefüllung, Kräutersauerrahm und Salat</i>	€ 15,50
Rauchlachs auf einem knusprigen Reiberdatschi <i>mit Dillsahnemeerrettich und Salatbouquet</i>	€ 17,20

UNSERE SUPPEN SERVIERT IN LÖWENKOPFTERRINEN

Herzhafte Rinderkraftbrühe <u>natur</u> in der Löwenkopfterrine serviert wahlweise mit:	€ 5,00
<i>feinen Pfannkuchen- und Gemüsestreifen</i>	€ 6,50
<i>Leberknödel und Lauchzwiebeln</i>	€ 7,80
Original Münchner Brezensuppe <i>mit Zwiebelschmelze</i>	€ 6,50
Schwäbische Maultaschensuppe <i>mit Gemüsejuliennes</i>	€ 7,50

FRISCH VOM MARKT

Bitte wählen Sie zu allen Salaten zwischen **Balsamico-, Sauerrahm- oder Himbeerdressing**

**Bunte Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Paprikastreifen,
Karotten- und Rettichrasperln, Radieserl**

wahlweise mit:	
geräucherter PUTENBRUST und steirischem Kernöl	€ 17,50
gebratenen AUSTERNPILZEN , Zwiebeln und Kräutercroûtons – <i>vegan</i>	€ 18,50
KICHERERBSEN , Schafskäse, getrockneten Tomaten und Oliven – <i>vegan möglich</i>	€ 18,80
Marktfrischer kleiner Beilagensalat	€ 6,50
Marktfrischer großer Salat in der Salatbowl	€ 11,50
Dazu auf Wunsch: Portion Baguette	€ 2,00

INS NETZ GEGANGEN

	Portionsgröße:	klein	normal
Filet vom Fluss-Zander in Kräuterbutter gebraten <i>mit Walnuss-Blattspinat und Schwenkkartoffeln</i>		€ 19,84	€ 24,80
Ganze Scholle in Limonen-Kapernbutter gebraten <i>dazu Petersilienkartoffeln und Saisonsalate</i>			€ 24,80
Saiblingsfilet in Trauben-Mandel-Butter gebraten <i>mit Kräuterkartoffeln und Salatteller</i>		€ 20,64	€ 25,80
Doradenfilet in Limettenbutter gebraten <i>auf mediterranem Ratatouillegemüse, dazu Rosmarinkartoffeln</i>			€ 26,80

FRÄNKISCH-BAYRISCH-DEFTIG-BEWÄHRT

	Portionsgröße:	klein	normal
Kalbslüngerl „sauer“ <i>mit hausgemachtem Brezenknödel</i>		€ 11,84	€ 14,80
Andechser Brez'nknödel in Zwiebel-Burgundersauce <i>mit würzigem Romadur und Bergkäse überbacken</i>			€ 15,80
Fingernudeln in Kräuterbutter gebraten <i>auf Weinsauerkraut</i>			€ 15,80
1 Paar Original Fränkische Bratwürste <i>vom Metzger Bausewein aus Prichsenstadt</i> <i>mit Weinsauerkraut oder mit hausgemachtem Kartoffelsalat</i>		€ 13,45	€ 16,80
dazu auf Wunsch: Portion frisch geriebener Meerrettich			€ 2,00
Seefelder Räuberpfanderl [2 St. hausgemachte Fleischpflanzerl] <i>in Schwammerlrahm mit Speckwürfeln, Kräutern und Kässpätzle</i>		€ 13,20	€ 16,50
Zwei Leberknödel auf Sauerkraut <i>mit Specksauce und Kartoffelpüree</i>			€ 17,20
„Unser Blutwurstg'röstl“ mit feiner Leberwurst <i>gebratenen Zwiebeln und gerösteten Knödeln auf Sauerkraut</i>			€ 18,50
Duett von Allgäuer Maultasche und kleinem Fleischpflanzerl <i>im Speckmantel mit Kartoffel-Rukolasalat</i>			€ 18,50

Beachten Sie auch unsere Tagestafeln!

LAMM- UND WILDSPEZIALITÄTEN

Zartes Lammhaxerl in Burgunder-Rosmarinsauce <i>mit Zucchini-Paprika-Tomatengemüse und gebratenen Fingernudeln</i>	€ 23,80
Geschmorte Wildhasenkeule in Haselnussrahmsauce <i>mit Butterspätzle und Apfelblaukraut</i>	€ 25,80
Hirschkalbsbraten aus der Keule in Wacholderrahm <i>mit glacierten Maronen, gebratenen Serviettenknödeln und Apfelblaukraut</i>	€ 27,50
Dazu auf Wunsch: Portion Wildpreiselbeeren	€ 2,00
„Duett vom Lamm“ <i>Lamm-Medaillons und Lamm-Kotelette vom Rost in Thymianjus</i> <i>auf Blattspinat mit Grilltomate, Kräuterbutter und Zwiebelbratkartoffeln</i>	€ 27,50

Für Fragen zu den allergenen Inhaltsstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal

Mehr Auswahl an Köstlichkeiten finden Sie auf der Rückseite! →

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN:

Donnerstag – Montag | 11:00 Uhr – 22:00 Uhr

Durchgehend warme Küche bis 21:00 Uhr

Dienstag-Mittwoch Ruhetag | an Feiertagen geöffnet



UNSERE KLASSIKER

	Portionsgröße:	klein	normal
Ofenfrischer Schweinsbraten vom Strohschwein aus der Schulter <i>mit kleinen Kartoffelknödeln mit Bröselbutter und Speckkrautsalat</i>		€ 14,24	€ 17,80
Altbairischer Ochsenbraten vom Weideochsen <i>mit Rahmschwammerl, hausgemachtem Semmelknödel und Blaukraut</i>		€ 16,40	€ 20,50
Original fränkisches SCHWEINSCHÄUFERL vom Strohschwein <i>frisch aus dem Rohr in Dunkelbiersauce mit kleinen Kartoffelknödeln und Bröselbutter, dazu Speckkrautsalat</i>			€ 22,80
Knusprig gebratene Bauernmastente <i>mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödeln mit Bröselbutter</i>	1/4 Ente	€ 23,80	
	1/2 Ente	€ 33,50	
Schwäbischer Zwiebelrostbraten von der Angus-Hüfte <i>in Burgundersauce mit geschmorten Zwiebeln und Käsespätzle im Pfanderl</i>			€ 24,80
Bräustüberl's Filetpfanderl – 3 zarte Schweinefilets vom Grill <i>mit Kräuterchampignons, Weintrauben und gerösteten Speckwürfeln, dazu Eierspätzle und Salat</i>		€ 19,84	€ 24,80
2 kleine Wiener Schnitzel vom Kalb in Butter gebraten <i>mit Zwiebel-Bratkartoffeln und Marktsalaten</i>		€ 20,64	€ 25,80
Dazu auf Wunsch: Portion Wildpreiselbeeren			€ 2,00
Schweinefiletspitzen geschnetzelt in leichter Calvadossahne <i>mit Apfelspalten und Austernpilzen, zweierlei Kartoffelrösti und Salat</i>		€ 21,20	€ 26,50
Rumpsteak vom bayrischen Weiderind (240g) mit gestoßenem Pfeffer <i>Grilltomate und hausgem. Bärlauchbutter, dazu Kartoffelkroketten und Marktsalat</i>			€ 29,80

BRAUER-BROTZEITEN

Würziger Romadur <i>in Essig und Öl mariniert, mit Zwiebeln und Radieschen</i>		€ 9,50
O'batzter im Weckglas <i>mit Zwiebeln, Butter und Gewürzen angemachter Camembert</i>		€ 12,50
Bayrischer Wurstsalat <i>von Stangen-Regensburgern mit Zwiebeln und Essiggurke</i>		€ 12,80
Schinkenplatte von rohem, gekochtem und Putenschinken <i>mit Essiggurken, Radieserl, Meerrettich und Butter</i>		€ 17,50

Brot und Brezen werden extra berechnet:

Bauernbrot von der Landbäckerei Zobel	Scheibe	€ 1,00
Baguette hell & dunkel	Portion	€ 2,00
Ofenfrische Breze	Stück	€ 2,00

Mehr Auswahl an Köstlichkeiten finden Sie auf der Rückseite! →

VEGETARISCH & VEGAN

	Portionsgröße:	klein	normal
Hausgemachte Gemüselasagne <i>mit Tomatenragout und Reibkäse überbacken</i>			€ 15,80
Abgeröstete Knödel – auch vegan möglich <i>mit Zwiebeln, Blattspinat, Tomatenragout und Kräuter-Rührei</i>			€ 16,50
Gefüllte Gemüse-Maultaschen abgebräunt <i>mit Kartoffel-Rukolasalat</i>		€ 13,44	€ 16,80
Seefelder Spinatrahmspatzen <i>mit Blattspinat und Champignons, mit Emmentaler Käse überbacken</i>		€ 14,00	€ 17,50
Hausgemachte Crespelle (gefüllte Pfannkuchen) mit Ricotta, Kräutern <i>und getrockneten Tomaten auf Zucchini-Paprika-Gemüse</i>			€ 17,50
Kichererbsenpfanne mit Minze und geröstetem Quinoa <i>- leichte Schärfe - dazu Basmatireis – vegan</i>		€ 14,56	€ 18,20
„Mediterranes Ratatouille“ – auch vegan möglich <i>Tomaten-Auberginen-Zucchini-Ragout auf Kartoffel-Kürbiströsti mit getrockneten Tomaten und Oliven, mit Schafskäse und Reibkäse gratiniert</i>			€ 18,50
Allgäuer Gemüse-Pilzpfanne <i>mit frischem Gemüse, gebratenen Austernpilzen, Zwiebeln, Schupfnudeln und Reibkäse</i>			€ 19,80

DARF'S NOCH WAS SÜSSES SEIN?

Lauwarmer Schoko-Nuss-Gugelhupf mit Schokosauce und Sahne	€ 8,50
Dampfnudel mit Vanillesauce	€ 8,80
Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanillerahmeis und Sahne	€ 9,20
Luftige Bayrisch Creme aus eigener Herstellung im Weckglas <i>mit Sauerkirschragout, frischen Datteln und Sahne</i>	€ 9,80
3 Stück Apfelkücherl in Zimtucker mit Walnuss-Eis und Sahne	€ 9,80
Duo von Blaubeer- und Marillenpalatschinken mit Zitroneneis und Schlagrahm	€ 9,80
Kleine Portion karamellierter Kaiserschmarrn <i>im Pfanderl serviert, dazu Apfelmus mit Mandelsahnehäubchen</i>	€ 11,50
„Nußknacker“ <i>je 1 Kugel Vanille- Walnuß-, Schokoeis mit Schokosauce, Nüssen und Sahne</i>	€ 8,90
„Schwedenbecher“ – 3 Kugeln Vanilleeis mit Apfelmus, Sahne und Eierlikör	€ 9,90
Gemischtes Eis <i>– 3 Kugeln zur Wahl: Vanille, Schokolade, Stracciatella, Erdbeer, Walnuss, Zitrone</i>	€ 6,60
Eiskaffee Eisschokolade – mit 2 Kugeln Vanilleeis und Sahne	€ 7,80