

Greazeig (Salate)

Bunter Frühlingsalat

Saisonale Blattsalate, Tomaten, Paprika, Gurken und Frühlingszwiebeln in hausgemachter Kräutervinaigrette

12.-

- mit gebratenen Champignons

18.-

- mit Maishendlstreifen vom Grill

20.-

- mit gebratenen Rinderlendenstreifen

24.-

- mit 5 gebratenen Riesengarnelen und Knoblauchbaguette

22.-

- mit Saiblingsfilet vom Grill

24.-

Kleiner gemischter Salat

7.-

Suppen & Vorspeisen

Pfannkuchensuppe

Ochsenkraftbrühe mit frischem Schnittlauch

7.-

Leberspätzlesuppe

Ochsenkraftbrühe mit frischem Schnittlauch

7.-

Spargelcremesuppe

9.-

Ab Ostersonntag

Geschmorter Lammrollbraten

an Rotwein-Schalottenjus mit Rosmarinkartoffeln und Speckbohnen

23.-

Roulade vom Bresshuhn

(aus regionaler Zucht, ausgelöst)

mit Champignons-Breznfüllung, Spargelragout,

Kartoffel-Selleriestampf an Geflügeljus

26.-

Ofenfrischer Schweinebraten

in Traunsteiner Dunkelbiersoße, zweierlei Knödel
und hausgemachten Krautsalat

18.-

Frühlingsgefühle

Weißer und grüner Spargel

Bayrischer Spargel mit hausgemachter Sauce Hollandaise und jungen Kartoffeln

19.-

...mit Kochschinken

24.-

...mit Schweineschnitzel „Wiener Art“

27.-

...einem Saiblingsfilet vom Grill

31.-

...Maishendlbrust vom Grill

31.-

...einer kleinen Ochsenlende(200gr) vom Grill

39.-

Linguine Bärlauch

von da Chäfin gepflücktes, hausgemachtes Bärlauchpesto, Frühlingszwiebeln, Kirschtomaten, Knoblauch, Rucola und frische Parmesanflocken

17.-

+Maishendlstreifen vom Grill

25.-

+5 Riesengarnelen

27.-

Unsane und andane Ochsen

Zwiebelrostbraten

mit Röstkartoffeln und Beilagensalat

200gr 25.- 300gr 29.-

Rinderlendensteak

mit Pommes, Bratkartoffeln oder Ofenkartoffel, dazu Beilagensalat

200gr 25.- 300gr 29.-

+3 Riesengarnelen

+6.-

Stadlschmankerl

Schnitzel „Wiener Art“

Von der Schweinelende mit Pommes oder Kartoffelsalat

16.-

Allgäuer Käsespätzle

Hausgemachte Spätzle, hausgemachte Röstzwiebeln und ein Beilagensalat

16.-

Hausgemachte Kaaspressknödel

mit frischen Parmesanraspel, Tomatenwürfel und Rucola

18.-

Wos Sias

„Da wilde Kaiser“

mit heißen Wildpreiselbeeren und Vanilleeis
(ca 20 min Zubereitungszeit)

19.-

Unser Kaiserschmarrn

Mit Apfelmus
(ca. 20 min Zubereitungszeit)

18.-

Apfelkiachal

Mit Vanilleeis und Sahne

12,-

Wegscheider

Soulfood

„De zupfte Sau“

Burger mit hausgemachtem PulledPork, Röstzibeln, Tomaten ,
Salat, BBQ-Sauce und hausgemachtem Coleslaw
(Krautsalat mit Karotten, Mayo&Joghurt Dresssing)

18,-

„De zupfte Sau“

„Low Carb Edition“
Alles gleich nur ohne Semmel

18.-

Brot + Zeit = Brotzeit
Zeit * Zeit = Mahlzeit

Hausgemachter Obazda

mit Brezn

9.-

Wurstsalat mit Brot

Bayrisch 10.- Schweizer 11.-

Abgebräunter Leberkaas

mit Spiegelei und Bratkartoffeln

13.-

Zwoa Weißwürsch

mit Senf und Brezn

7.-

Ein Paar Wiener

mit Brot 5.- mit Pommes 7,50