

# Suppen

## Kraftbrühe mit Schnittlauch 6,9

und Frittaten oder Leberspätzle

## Hausgemachte Gulaschsuppe

mit Hausbrot Gross / klein 11,5 / 8,5

# Mogndratzerl und Vorweg

## Bairisches Streichkonzert 12,5

Dreierlei hausgemachte Aufstrichschmankerl mit Laugengebäck

## Gebackener Camembert 14,90

mit Toastbrot, Preiselbeeren, Salatröschen in Balsamressing

## Knoblauchbrot 5,9

Kräuterschmand als Dip dazu 3,0

# Salate

## Bunter Salatteller 9,8

mit Kerndl, Kräutern und Dressing

mit **Hendlbrust** im Kürbiskernmantel 14,9

## Salatvariation Ziegenkäse 15,5

gebratener Ziegenkäse, pikante Speckpflaume, Tomatenmarmelade

## Gemischter Salat 7,8

Krautsalat, Erdäpfelsalat oder Blattsalat 4,5

# Aus dem Wasser



## Saibling vom Forellenhof Nadler 25,0

auf Blattspinat mit Bärlauchbutter und Erdäpfel

# Aus der Pfanne & vom Grill

## Wiener Schnitzel 29,9

aus der Kalbsoberschale mit Petersilerdäpfel und Preiselbeeren

## Wirtshausschnitzel 21,0

Schmalzgebackenes Schnitzel mit Erdäpfel-Gurkensalat

## Schwabenpfandl 27,5

Schweinefilet mit Rahmschwammerl, Gemüse, halbe Maultasche und Spätzle

## Fleischpflanzerl 18,8

auf Rahmsoße mit Gemüse und Kroketten

# Was örtwei gibt

## Altbayerischer Krustenbraten 17,5

vom Tölzer Jungschwein mit Erdäpfelknödel und Ismaninger Krautsalat

## Saures Lüngerl mit Semmelknödel 14,5

## Kalbsrahmgulasch 23,5

mit Spätzle und Gurkensalat

## 1/2 Schweinshaxn 19,9

mit Erdäpfelknödel und Krautsalat

## Rinderbraten 24,5

aus dem Entrecote mit gerüffeltem Semmelknödel und Rahmkraut

## Bauernpfandl 15,9

Tiroler Bauerngröstl mit Ei

# Entenzeit

## Bayerische Bauernente

mit Ismaninger Blaukraut vom Bauern Kraus und Erdäpfelknödel 1/2 oder 1/4 Ente 32/25

# Saisonanzeiger

## Hirschedelgulasch 25,0

mit Blaukraut und Semmelknödel

## Wildbratwurstel 16,5

mit Erdäpfelstampf, Wildjus, Kren und Ranasalat

# Veggie, Pasta & Co.

## Kaspressknödel 17,5

auf Rahmkraut mit gebratenem Paprika

## Trecchine von Felicetti 16,5

Kräuterseitlinge, Trüffelöl und Grana Padano Tomatensalat

## Rahmchampignons 17,5

mit Semmelknödel

## Kasspatzn 17,5

vom Original Baldauf Kas mit Röstzwiebel und Blattsalat



# Brotzeit is die schenste Zeit

## Münchener Wurstsalat 11,5

mit Zwieberl, Essiggurkerl und Hausbrot  
mit Kas 12,5

## Brotzeitbrettl 17,5

mit Speck, Fleischpflanzerl, Kas, Greazeig,  
Kren, Essiggrias und mehr

## Original Baldauf Trüffelkas 14,5

mit Tessiner Feigensenf und Gebäck



## Brotzeitspeck 16,9

Ein Pfund hausgeräucherter am Stück,  
Essiggrias, Kren und Brot

## Extra Brot oder Brezn 1,9

## Wiesnbrezn 6,0

**PILLER  
BREZEN.**



# Aus der Wurstküche!

## Münchener Weisswürst (bis 14:00) Stk. / 3,4

mit Händlmeier Senf

## Currywurst 13,5

hausgemachte Soße und Erdäpfelstaberl

# Fürs Zuckergescherl

## Panna Cotta 7,5

mit Fruchtmark

## Mousse au Chocolaté 9,5

von der belgischen Schokolade

## Auszogne 4,5

## Apfelstrudel 9,50

mit Schlag

## Affogato al Caffe 4,4

## Eiskaffee oder Eisschokolade 7,5

## Gemischtes Eis / mit Sahne 5,4 / 6,9

## Coup Dänemark 8,2

3 Kugeln Vanilleeis, Schokosoße und Sahne

## Steirer Becher 8,2

3 Kugeln Vanille- und Kaffeeeis mit  
Kürbiskernlikör, Kürbiskerndl und Sahne

# Mittagsschmankerl

Werktags Montag mit Freitag bis 14:00 Uhr

je 12,9

## Schinkennudeln

mit Ei oder Kas

## Schnitzel Wiener Art

mit Erdäpfel-Gurkensalat oder Erdäpfelstaberl

## Krustenbraten

mit Knödel

## Bauernpfandl

Tiroler Gröstl mit Ochsnaug

## Saures Lünigerl

mit Semmelknödel

## Fleischpflanzerl

mit Erdäpfelsalat

## Kasspatzn

mit Röstzwiebel

## Salatvariation

mit Ofenerdäpfel und Kräuterschmand

## Rahmchampignons

mit Semmelknödel

## Gebackener Camembert

mit Toastbrot, Preiselbeeren, Salatröschen

## Treccine von Felicetti

Bärlauch, Babytomate und Grana Padano

## Currywurst

hausgemachte Soße und Erdäpfelstaberl



zusätzlich zum Mittagsschmankerl:

Beilagen oder Blattsalat

3,5

Tagessuppe

3,5

Espresso

2,0

# Unser Klassiker

## Tatarenhut (ab 2 Personen)

Eine Auswahl an regionalen Fleischstücken so wie hausgeräucherten Speck wird von ihnen selbst auf den Zacken des durch glühende Kohlen erhitzten Tatarenhutes langsam gebraten. In der Hutkrempe sammelt sich der würzige Sud des Bratguts und paart sich mit frischem Gemüse zu einem aromareichen Geschmackserlebnis. Dazu servieren wir einen gemischten Salat vorweg, verschiedene hausgemachte Dips, Ofenerdäpfel mit Kräuterschmand, Grillgemüse und Gebäck.

Gustostüberl von Rind- und Jungschwein, Hendlbrust und Speckscheiben  
ca. 300 Gramm

pro Person 37



## Our classic

## Tatar's Hat (from 2 people)

A selection of regional pieces of meat as well as home-smoked bacon is slowly fried by themselves on the teeth of the Tatar's hat heated by glowing coals. The spicy decoction of the grilled food collects in the hat Brim and pairs with fresh vegetables to a rich taste experience. We serve various homemade dips, baked potatoes with herb cream, grilled vegetables, salad and pastries.

Beef and pork, chicken breast and bacon slices

Approx. 300 grams

Per person 37

# Der Sonntagstanz im Mei Wirtshaus

♪ ♪ **10.1. Samstag !!! Neu!!!**

♪ ♪ **Duo Wahnsinn**



- 18.1. Kein Tanz - Betriebsurlaub
- 25.1. Kein Tanz - Betriebsurlaub
- ♪ ♪ 1.2. Original Bavaria Spitzbuam
- ♪ ♪ 8.2. Mr. Moskito
- ♪ ♪ 15.2. Duo Funlive - Faschingstanz
- ♪ ♪ 22.2. Rubinos
- ♪ ♪ 1.3. Jakob Jäger
- ♪ ♪ 8.3. Los Dorados
- ♪ ♪ 15.3. Duo Herztakt
- ♪ ♪ 22.3. Charly Greil
- ♪ ♪ 29.3. Antonio Cacciato
- ♪ ♪ 6.4. Mia Zwoa
- ♪ ♪ 12.4. Charly Greil
- ♪ ♪ 19.4. Mr. Moskito
- ♪ ♪ 26.4. Duo Funlive
- ♪ ♪ 1.5. Los Dorados - Maibaum  
ab 14:00 Uhr



**Aschermittwoch 18. Februar**

Steckerlfisch im Wirtshaus oder zum mitnehmen.

Makrelen und frische Lachsforellen.  
Wiesnbrezen vom Piller,  
hausgeräuchertes und mehr.

Vorbestellung unter 089/20350806

Weitere Schmankerl gibts auf  
unserer Aschermittwochskarte.