

Vorweg

Resche Brezen mit Butter

2,20

Landbrot vom Bäcker Paulsen mit Griebenschmalz, Radieschen und Kresse
4,80

Unser Obatzter mit Zwiebelringen
und zwei Scheiben Landbrot vom Bäcker Paulsen
9,90 (1 Bällchen)

Aus dem Suppentopf

Leberknödelsuppe 5,60

Brühe vom Tafelspitz mal mit Fädle
mal mit Gemüse-Maultäschle 5,60

auf Wunsch reichen wir Ihnen zur Suppe auch Brot

Ohne Fleisch

Gebackener Camembert mit Petersilie, Preiselbeeren, Butter und Toast
14,50

Gemüse-Maultaschen mit Tomaten-Zucchini-Ragout
und Sauce Hollandaise
13,40

Zusätzlich gibt es Tagesgerichte

Unsere Küchenzeiten sind

Montag Ruhetag

Dienstag ***17.00 -21.30***

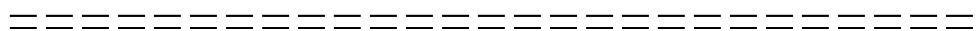
Mittwoch ***17.00 -21.30***

Donnerstag Ruhetag

Freitag ***17.00 -21.30***

Samstag ***12.00-21.30***

***Sonntag
und an Feiertagen*** ***12.00 -20.00***



Kleine Schmankerl

<i>Münchner Weißwürste mit rescher Brezen und süßen Senf</i>	10,10
<i>Bauernsülze mit Remoulade und Bratkartoffeln und Minisalat</i>	13,40
<i>Bayrischer Wurstsalat mit Bratkartoffeln und Minisalat</i>	13,40
<i>Schweizer Wurstsalat mit Käse, Bratkartoffel und Minisalat</i>	14,50
<i>Kaltes Roastbeef mit Remouladensauce, Bratkartoffeln und Minisalat</i>	19,20
=====	
<i>Hausgemachte Leberknödel mit Sauerkraut und Kartoffelpüree</i>	14,80
<i>Bratwurstschnecke mit Rahmwirsing und Bratkartoffeln</i>	14,50

Aus der Salatküche

Winterliche Salate mit.....

<i>Hausdressing und Croutons</i>	
11,00	
<i>gebratenen Hähnchenbruststreifen</i>	
18,20	

Reibekuchen 4,90

auf Wunsch reichen wir Ihnen zum Salat auch Brot

Gibt's nicht immer

Gerichte mit Geschichte

Cordon Bleu

vom Schweinerücken mit Preiselbeeren
Pommes Frites und Salat
19,80

Über die Entstehung dieses Schnitzel-Klassikers gibt es so viele einander widersprechende Geschichten, dass es fast unmöglich ist, sich auf eine historische Spur festzulegen. Der Hinweis auf die 1880 gegründete berühmte Pariser Kochschule „L'École du Cordon Bleu“ führt jedenfalls in die Irre.

*In Paris ist das Gericht mit Sicherheit nicht entstanden – panieren war in der französischen Küche eher verpönt! Auch die Theorie, das gefüllte Schnitzel sei 1929 auf dem Luxusdampfer „Bremen“ serviert wurde, der damals mit einem „Blauen Band (Le Cordon Bleu)“ für die schnellste Atlantiküberquerung ausgezeichnet worden war, steht auf schwankenden Füßen. Eine erfolgsversprechende Spur scheint dagegen in die Schweiz zu führen: Immerhin erfreut sich das gefüllte Schnitzel hier bis heute größerer Beliebtheit als der berühmte Vetter aus Wien. Aber wo und wann könnte das Urzept entwickelt worden sein? Einer Legende zur Folge soll eine Namelose Köchin im Kanton Wallis vor gut 200 Jahren die geniale Idee gehabt haben: Weil sie weniger Fleisch vorrätig hatte, als sie für ihre unerwartet große Gästezahl benötigte, beschloss sie kurzerhand, die Portionen zu verkleinern und das Fleisch zum Ausgleich mit Käse und Schinken zu füllen. Aber wer glaubt schon diese Geschichte? Es bleibt dabei: Eigentlich liegt der Ursprung des **Cordon Bleus** im Dunkeln.....*

Gerichte mit Geschichte

Böfflamott

*mit Kartoffelkloß und
mal mit Apfelkompott
mal mit Rotkohl*

23,90

Napoleon war wieder einmal schuld. Als Bayern zu Beginn des 19. Jahrhunderts von den Franzosen besetzt war, schlich sich so manches

französisches Wort in das Alltagsvokabular: Der Bürgersteig wurde zum Trottoir, das Federbett zum Plumeau und um zu bezahlen, griff man nicht mehr in die Geldbörse, sondern ins Portemonnaie. Aber auch die an Donau, Lech und Isar ließen sich von den raffinierten Rezepten aus den Kochbüchern des „Erzfeindes“ anregen.

So wurde auch das ursprünglich weinseligen Burgund stammende Traditionsgesicht Boef à la mode auf bayrische Art abgewandelt. Da dieser saftige Sauerbraten den Bayern besonders gut schmeckte, übernahm man nicht nur sein Rezept, sondern bajuwarisierte auch seinen Namen: aus „Boef à la mode“ wurde Böfflamot“. Und mit dieser netten Verballhornung kann man heutzutage ganz nebenbei auch noch Verwirrung bei preußischen Gästen stiften.....

vom Schwein

**Wirtshaus-Schlachtplatte mit Blut- und Leberwürstchen,
Wammerl, Leberkäse(4;6;7), Leberknödel, Sauerkraut und Kartoffelpüree
19,40**

**Gegrillte Spanferkelhaxe mit Sauerkraut und Kartoffelkloß
18,70**

**Gourmetteller – mit Hackbraten, Leberkäse, Nürnberger,
Bratkartoffeln und Rahm-Wirsing
16,90**

Fisch

**Gegrilltes Zanderfilet – gibt's nicht immer
mit Tomaten-Zucchini-Gemüse und Salzkartoffeln
29,60**

**Kibbelinge mit Remoulade, Pommes Frites und Salat
17,90**

vom Rind

Rumpsteak ca.200 g 24,90
mit hausgemachter Kräuterbutter

wählen Sie Ihre Beilagen:

Zwiebeln 3,90

Bratkartoffeln 5,50

Pommes Frites 5,20

Beilagensalat 6,00

Mini-Salat 3,30

Rahmwirsing 5,20

Brot vom Bäcker Paulsen (2 Scheiben) 2,40

**Gekochte Ochsenbrust mit scharfen Kren,
Röstkartoffeln und Rahmwirsing**
24,30

=====

Die süßen Sachen

Karamellisierter Kaiserschmarren
mal mit Schattenmorellen
mal mit Zimt-Pflaumen
13,70
zum Probieren 8,40

Wie die berühmteste Wiener Mehlspeise zu ihrem Namen kam, dazu hat man aus der Gerüchteküche so manche Anekdot serviert. So soll die allzeit streng auf ihre Linie achtende junge Kaiserin Elisabeth (in der korrekten Kurzform: „Sissi“) im Jahr 1854 eine von ihrem Hofpatissier für sie kreierte süße Mehlspeise aus zerrissenem Pfannkuchenteig, Zucker und Rosinen als zu schwer abgelehnt haben. Worauf ihr Gemahl, Kaiser Franz Josef I. (1848-1916), den verschmähten Teller mit den Worten zu sich herangezogen haben soll: „Na, geb er mir halt den Schmarren her, den unser Leopold da wieder z`ammkocht hat. Weil es ihm so gut schmeckte, hatte er nichts dagegen, dass dieses heute so beliebte Dessert zum „Kaiserschmarren“ ernannt wurde. Eine andere häufig zitierte Anekdot lässt selbiegen Kaiser zu einer Almhütte wandern, wo ihm der Senn (in Österreich „Kaser“ genannt) einen selbstgemachten Kaiserschmarren nach Art der Hütte anbot.

Der Kaiser war auch in diesem Fall so begeistert, dass er die Aufwertung des Desserts durch das i als dritten Buchstaben im Namen gerne erlaubte. Tatsache ist, dass der kaiserliche Schmarren auf den Jagdgesellschaften Ihrer Majestät sehr beliebt war, auch wenn er bei Sissi keine Gnade fand.

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Vanillesauce 13,20
Mal gibt's Schattenmorellen mit Vanilleeis 9,70
Mal mit Zimt-Pflaumen mit Vanilleeis 9,70

Zum Espresso € 2,50
.....ein Bällchen Eis wahlweise
Vanille oder Schokolade
mit Eierlikör

€ 6,80

Gerichte mit Geschichte

Wiener Schnitzel

Als Repräsentant der österreichischen Küche steht das **Wiener Schnitzel** weder dem Kaiserschmarren noch dem Tafelspitz an Berühmtheit nach. Über die Frage, wo das Schnitzel herkommt, dürfte eigentlich kein Zweifel bestehen, schließlich trägt es seinen vermeintlichen „Geburtsort“ im Namen. Tatsächlich wurde das panierte Schnitzel weitab von Wien in Mailand erfunden! Es bedurfte aber des feinen Spürsinns eines berühmten Österreichers, um es zu entdecken und sein Rezept an die Donau zu bringen.

Die Rede ist von Feldmarschall

Joseph Graf Radetzki (1766-1858), der sich gegen die Türken und Napoleon bereits einen Namen gemacht hatte und von 1831 bis 1857 Oberkommandeur der österreichischen Truppen in Oberitalien war. An den Kaiser meldete Radetzky aber nicht nur militärische und politische, sondern auch kulinarische Lagebeurteilungen. Es war in Oberitalien nämlich auf eine wohl schmeckende Spezialität und einem Klassiker der Mailänder Küche gestoßen:

die Co(s)toletta alla milanese, ein Kalbskotelett, das paniert und in Butter gebraten wurde. Umgehend machte sich der Leibkoch des Kaisers daran, nach Mailänder Vorbild mit Panade zu experimentieren – und das Ergebnis fand, bei dem als „Rindfleischtiger“ bekannten Monarchen, tatsächlich geneigten Anklang. Doch erst die später entwickelte raffinierte Zubereitung, aus der Kalbsnuss fingerdicke Scheiben von etwa 250 Gramm zu schneiden, diese flach zu klopfen, nacheinander in Mehl, Ei und Semmelbröseln zu wenden, um sie anschließend in Öl oder Butterschmalz schwimmend auszubacken, machte das Gericht zu dem, was es nach 1900 dann auch namentlich wurde

ein typisches Wiener Schnitzel.

(bei uns – vom Kalbsrücken)
mit Preiselbeeren, Pommes Frites und Salat
29,60