

## **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**

<i>Leberknödelsuppe</i>	<b>5,60</b>
<i>Gänsebrühe mit Fädle</i>	<b>5,60</b>
<i>Kürbiscremesuppe – gibt's nicht immer</i>	<b>6,20</b>

**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**

## **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**

### **Münchner Weißwürste**

*mit rescher Brezen und süßen Senf*

**10,10**

**Bauernsülze** mit Remoulade und Bratkartoffeln und Minisalat

**13,40**

**Bayrischer Wurstsalat** mit Bratkartoffeln und Minisalat

**13,40**

**Schweizer Wurstsalat** mit Käse, Bratkartoffel und Minisalat

**14,50**

**Kaltes Roastbeef** mit Remouladensauce, Bratkartoffeln und Minisalat

**19,20**

=====

**Hausgemachte Leberknödel** mit Sauerkraut und Kartoffelpüree

**13,80**

**Bratwurstschnecke** mit Rahmwirsing und Bratkartoffeln

**13,70**

## **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**

### **Bierbrauersteak**

Spinat, Tomate und Käse überbacken, dazu Bratkartoffeln

**18,40**

*Aus der Salatküche*

*Winterliche Salate mit....*

*mit Hausdressing und Crôutons*  
*11,00*

*mit gebratenen Hähnchenbruststreifen*  
*18,20*

<p><i>Reibekuchen</i>    <i>4,90</i></p>
--

*auf Wunsch reichen wir Ihnen zum Salat auch Brot*

*Fisch*

*Gegrilltes Zanderfilet*  
*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

*Brot vom Bäcker Paulsen (2 Scheiben)* 2,40

\*\*\*

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

**23,30**

**Rheinischer Sauerbraten** mit Kartoffelkloß und Rotkohl

**22,90**

**BITTE VORBESTELLEN**

=====

**Cross gegrillte Bauernente** mit Rotkohl und Kartoffelkloß

**29,70**

**Glacierte Barbarie-Entenkeule** mit Hagebuttenjus,  
*Rotkohl und Kartoffelkloß*

**26,20**

**Gänsebrust** mit herzhaften Hagebuttenjus, Maronen,  
*Rotkohl, Kartoffelkloß und Marzipanapfel*

**29,80**

## Die süßen Sachen

### **Karamellisierter Kaiserschmarren**

*mal mit heißen Schattenmorellen*

*mal mit Pflaumenkompott*

*13,70*

**zum Probieren 8,40**

*Wie die berühmteste Wiener Mehlspeise zu ihrem Namen kam, dazu hat man aus der Gerüchteküche so manche Anekdote 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 Anekdote lässt selbigen Kaiser zu einer Almhütte wandern, wo ihm der Senn (in Österreich „Kaser“ genannt) einen selbstgemachten Kaserschmarren 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**

**Marzipan-Apfel mit Vanillesauce und Vanilleeis 9,70**

**Mal gibt's heiße Kirschen mit Vanilleeis 9,70**

**Mal Pflaumenkompott 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 wohlschmeckende 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**