



MUTZENBACHER

- SEETERRASSE -

VORSPEISEN

BAUERNOMELETTE

mit Zitronen - Schmand und Kräutersalat

8,5

KRENFLEISCH

Lauwarm marinierte Scheiben vom Rinderbraten
mit Meerrettich und Radischen

9

SPARGELSALAT

Weisser und grüner Spargel
mit Parmesan und Hollandaise

9,5

HAUPTSPEISEN

CURRYWURST

mit unseren rustikalen Haus-Pommes

9,5

BACKFISCH

Knoblauch - Chili - Kräuter

12,5

BRISKET

Zartes Stück vom Rind
mit Pastinakenpüree, Kräutern und SternanisJus

16,5

UNSERE KLASSIKER

SÜDTIROLER SPINATKNÖDEL

mit gereiftem Hirtenkäse und Nussbutter

10,5

STEIRISCHES BACKHENDL

vom Maishähnchen

mit Kartoffelsalat, Salatherzen und steirischem Kürbiskernöl

14,8

SCHNITZEL „WIENER ART“

vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein in Kürbiskerpanade

mit Kartoffel- oder Gurkensalat oder Pommes Frites

14,5

WIENER SCHNITZEL

vom Kalb aus wesensgerechter Tierhaltung

mit Kartoffel- oder Gurkensalat oder Pommes Frites

19,5

NACHSPEISEN

KUCHEN

aus unserer Kuchenvitrine

4,2

KAISERSCHMARRN

Zubereitungszeit ca. 20Min.

mit Karamell- und Röstaromen und verschiedenen Saucen

9,5

GERMKNÖDEL

Zubereitungszeit ca. 20Min.

mit Vanillesauce, Mohn und Staubzucker

6,8

BEILAGEN

Kleiner, grüner Salat

Kartoffelsalat

Gurkensalat

Pommes Frites

3,5

Großer, gemischter Salat
mit Gemüse und Kräutern

6,5

KIDSMENÜ

POMMES FRITES

4,5

SPAGHETTI

mit Tomatensauce

5

SPINATKNÖDERL

mit gereiftem Hirtenkäse und Nussbutter

5,5

KINDERSCHNITZERL

vom Schwäbisch- Hällischen Landschwein

mit Pommes Frites

7,5