

EM-Platte, auch to go

Ab 4 Personen:

Chicken wings, Chicken nuggets im Knuspermantel, 4 kleine Cordon bleu, 1 Cheeseburger, 1 American Burger, Pommes frites, Wedges, hausgemachte sour creme 60 €

Bei allen Deutschlandspielen!

Der nächste 3 Termin:

Sonntag 21 Uhr 30.06

(Abholung spätestens 20.30 Uhr)

Nur auf Vorbestellung unter 08043/9100

Sommerkarte Juni 2024



Vorspeisen und Suppen

Kräuterpfannkuchensuppe 5,80 €

Leberknödelsuppe 5,80 €

Karotten/Ingwersuppe mit Sahnehaube 6,40 €

Knoblauchgarnelen mit Baguette 8,90 €

Tischreservierung unter 08043/9100

Kleine Portion 1,50 € weniger

Umbestellung 1.00 Euro



Klassiker

Schlemmerschnitzel (Vom Schwein) mit Schinken und Käse überbacken, dazu Pommes frites und Sauce Hollandaise 16,90 €

Wiener Schnitzel (Kalb) mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren 21,90 €

Tonis Ochsenfetzen (aus der Rinderhüfte) in Pfefferrahmsauce, dazu Pommes frites 19,80 €

Schweinefilet auf Pfifferlingrahm, dazu Spätzle 19,20 €

Nudeln und vegetarische Gerichte:

Hirtenmakaroni mit Bolognese, Champignons, Schinken, Erbsen 14,90 €

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat 15,90 €

Spinatknödel in Nussbutter mit frischem Parmesan 12,90 €



Der Sommer lässt grüßen:

Ofengemüse mit Sauerrahmdip 14,90 €

*Kohlrabischnitzel mit Joghurtdip und Risoileekartoffeln
13,90 €*

*Ofenkartoffel an Salatgarnitur mit Sauerrahm und
Räucherlachs 14,90 €*

Bunter Salatteller mit Hühnchenstreifen, und Ei 15,90

Glutenfrei:

*Hühnchensteak gebraten mit Ofenkartoffel und Sauerrahm
an Salatgarnitur 17,90 €*

Wochenschmankerl:

Donnerstag:

Krautwicklerl in Speckrahmsauce mit Püree 12,90 €

Freitag:

Rotbarsch gebacken an Kartoffelsalat mit Remouladensauce 13,90 €

Samstag:

In kräftigem Rotwein geschmorte Ochsenbackerl mit Kohlrabi-Karottengemüse und Schwenkkartoffeln 16,90 €

Sonntag:

Hirschmedaillons vom Jachenauer Wild nappiert mit Pfifferlingrahm, dazu Kroketten 22,90 €

Kuchen und Dessert:

Zwetschgenkuchen (Mürbteig) mit Sahne 3,90 €

Zucchini/Schokokuchen mit Sahne 3,90 €

Walnusseis mit Erdbeeren, Eierlikör und Sahne 8,20 €

Tischreservierung erwünscht unter 08043/9100

Dessert:

*Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Rosinen,
leicht karamellisiert mit Zimt und Zucker, dazu
Apfelmus 12,50 €*

Apfelstrudel mit Eis und Sahne 5,60 €

Walnusseis mit Eierlikör und Sahne 7,90 €

Eis mit heißen Himbeeren und Sahne 7,90 €

Apfelkücherl mit Eis und Sahne 8,90 €

Blaubeerpalatschinken mit Eis und Sahne 8,60 €

Tischreservierung erwünscht unter

08043/9100

Spezialitäten des Hauses:

American Steak Toast Surf & Turf

Hausgemachtes Weißbrot, leicht in Olivenöl geröstet, meets Rindersteak und Garnele, Tomaten, Salat, Zwiebeln mit hausgemachter Cocktailsauce 25,90 €

Clubsandwich Spezial:

Hausgemachtes Weißbrot, leicht in Olivenöl geröstet meets Hühnchensteak Tomaten, Salat, Zwiebeln mit zweierlei Saucen 18,90 €

Dazu Pommes frites 4,50 €

Dazu Country potatos 4,50 €

Jachenaauer Galgen (Huhn, Rind, Schwein)

mit Sauerrahmdip, Bratkartoffeln und kleinem gemischtem Salat 27,90 €

Frischer Bachsaibling in Butter gebraten vom Fischer Hans aus Wegscheid, dazu reichen wir Risoleekartoffeln und einen kleinen gemischten Salat 21,90 €

Das Beste aus Bayern

Schweinebraten aus der Schulter mit Kartoffelknödel und Krautsalat 13,20 €

½ bayerische Schweinshaxe mit Knödel und Krautsalat (am besten vorreservieren 😊) 14,90 €

Tellerfleisch mit hausgemachtem Kartoffelsalat und 13,20 € frischem Kren

Bayerischer Wurstsalat (Leberkäse) mit Brot 8,80 €

Bayerischer Wurstsalat (Leberkäse) mit Käsestreifen und Brot 9,80 €

Hausgemachte Bratensülze mit Remouladensauce u. Brot 10,90 €

Speck- und Käseplatte mit Obatzda, dazu Brot u. Butter 15,90 €

Obatzda mit Brot und Butter 9,80 €

Bis 17 Uhr:

2 Stück Weißwurst mit Breze und süßem Senf 7,60 €

Weinempfehlung:

Würzburger Stein Silvaner

Die typischen Aromen des Silvaners nach Birne und frisch gemähtem Gras werden um fruchtige Aromen nach Stachelbeere und würzige Aromen nach Minze ergänzt. Detailliert leicht cremig und rassig. Der Muschelkalk des Würzburger Steins bringt eine vitale Mineralität, die salzige Frische animiert und belebt lang.

0,75 l 26,90 €

Zenato Ripassa Valpolicella Superiore

Konzentrierter, holzgeküsster Rotwein aus der Gardaseeregion. Mit einem angenehmen würzigem Finale klingt der Zenato Ripassa lange nach.

0,75l 36,90 €