

Vorspeisen

Mogntrazerl: Griebenschmalz, Radieserlfrischkäse, Obazda und Brot	€ 4,50
Karamellisierter Ziegenkäse mit Rucola – Birnensalat und Feigensenf	€ 8,90

Aus dem Suppentopf

Frittatensuppe	€ 3,90
Kaspressknödelsuppe	€ 4,20
Leberknödelsuppe	€ 4,50
Kürbiscremesuppe mit seinem Öl und Kernen	€ 4,90

Aus dem Wasser

Fangfrische Schlechinger Forelle „Müllerin Art“ mit Petersilienkartoffel und Salat	€ 13,90
--	---------

Wild Wochen von 28.09 bis 28.10.2018

Vorspeise

Kürbis-Rucola Salat mit Waldpilzen	€ 8,90
------------------------------------	--------

Hauptgänge

Gampspflanzerl mit Pfifferlingsauce und Spätzle	€ 13,90
Rosa gebratene Hirschkeule unter der Waldpilzkruste auf Rahmwirsing mit eingelegten Quitten und Spätzle	€ 21,90
Hirschburger mit Ziegenkäse und Feigensenf an Nusspesto, Blaukrautsalat und Pommes	€ 14,90
Gulasch von der heimischen Gams mit Blaukraut, Maroni und Semmelknödel	€ 15,90
Duett vom heimischen Reh auf Blaukraut mit Maroni und Brezenknödel	€ 21,90

Salatvariationen

Bunte Salate mit . . .	
Backendstreifen und Kürbiskernen, dazu Sauce Remoulade	€ 11,90
Putenbrustmedaillons und Croutons	€ 10,90
Gebratenen Pfifferlingen und Croutons	€ 11,90
Gebackenen Bergkäse und frischen Beeren	€ 10,90

Unsere Post - Klassiker

Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende mit Bratkartoffeln	€ 18,90
„Braumeister Schnitzel“ – gebackenes Schweineschnitzel mit Schwammerlrahmsauce und Käse überbacken dazu Bratkartoffeln und Beilagen Salat	€ 15,30
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und Beilagen Salat	€ 13,50
„Wiener Schnitzel“ vom Kalb mit Bratkartoffeln und Beilagen Salat	€ 17,60
200g Rumpsteak von der Lende mit Speckbohnen, Kräuterbutter und Pommes Frites	€ 19,90

Fleischlos Glücklich „alles frisch und hausgemacht“

Herzhafte Kasspatzn mit Röstzwiebeln und Beilagen Salat	€ 11,90
Vierlei Knödel auf Rahmwirsing und Rotkohljus	€ 11,90
Selbstgemachte Kürbisdascherl an Steinpilzen mit mariniertem Rucola und Bergkäse	€ 13,90
Gebackene Rote Bete an karamellisiertem Ziegenkäse mit Feigensenf und Rucola	€ 11,90

Nachspeisen

Hausgemachte Crème Brûlée mit Himbeersorbet	€ 6,90
Topfenockerl mit Röster von Schlechinger Zwetschgen	€ 5,90
Apfelstrudel mit Vanilleeis	€ 4,90
Marillenknödel in Butterbrösel geschwenkt, dazu Vanilleeis	€ 5,90
Glust Haferl (2 Kugeln Vanilleeis mit Kürbiskernen und Kernöl)	€ 4,90
Heiße Liebe (3 Kugeln Vanilleeis, mit heißen Himbeeren und Sahnehaube)	€ 5,90
Nussknacker (2 Kugeln Haselnusseis, 1 Kugel Vanilleeis mit hausgemachten Krokant, geröstetem Sesam, Schokosauce und Sahnehaube)	€ 6,80
Rumtopf (1 Kugel Vanilleeis, 2 Kugeln Joghurteis mit in Rum eingelegten Beeren und Sahnehaube)	€ 5,90
Eiskaffee (2 Kugeln Vanilleeis in kaltem Kaffee und Sahnehaube)	€ 4,50
Eisschokolade (2 Kugeln Vanilleeis in kalter Trinkschokolade und Sahnehaube)	€ 4,50
Espresso Affogato (1 Kugel Vanilleeis und Espresso)	€ 3,90