

Tulpenzeit

Wenn die ersten Tulpen ihre Köpfe recken und die Natur langsam erwacht, laden wir euch ein, den Wechsel der Jahreszeiten kulinarisch zu genießen. Unsere „Tulpenzeit“-Karte vereint frische Zutaten und feine Aromen – perfekt für gemütliche Stunden und erste Frühlingsgefühle.

Niederbayrische Fischsuppe mit Weißbrot 6,90
als Fischeintopf mit reichlich Einlage und Weißbrot 12,40

Das bayrische Schmankerl oder auch „Sud tut gut“

Kesselfleisch ist ein gekochter Schweinebauch mit Meerrettich, geschmackiges Kartoffelpüree und deftiges Sauerkraut 16,80

Dem Bauern „Baulinesar“ seine Leibspeis

Rindfleischscheiben in feiner Meerrettichsauce, dazu knusprige Kartoffelrösti und Gemüse vom Markt 18,90

Dr Allgäuer ist sein Gemüse erst, wenn es d'Sau gegessen hat

Schweinerückensteak „Allgäuer Art“ mit Käse überbacken, dazu Bratensoße und Spätzle aus Dinkelmehl 17,90

Eine Genusskombination aus dem Bayrischen Wald

Knuspriger großer **Bauerngockel** mit kräftigem Blaukraut, Serviettenknödel und Bratensoße 16,90

** Mit dem Wagen umherfahrende, rotierende Mitteleuropäer ohne festen Wohnsitz

2 Stück **-Bratwurst mit leichter Pfeffersoße, Erdäpfelpüree und guates Sauerkraut 14,90

Wie in einem bekannten Gstanzlied beschrieben „Heit gibt's a Rehragout, a Rehragout, a Rehragout“

Geniales Rehragout in guater Wildsoße, mit Dinkelspätzle, bestes blaues Kraut und Preiselbeere 25,40



Schee, dass dir do sind!