

## AUS DEM KESSEL / SOUPS

### VORSPEISENGRÖßE

Große Suppe Aufpreis 3,50 €

<b>Ochsenkraftbrühe (A,C)</b> mit gewürfeltem Wurzelgemüse & Nudeln Oxen broth, & root vegetables	4,50 €
<b>Ochsenkraftbrühe (A,C,G)</b> mit Pfannkuchenstreifen Oxen broth, & pancake stripes	4,50 €
<b>Cremige Kürbissuppe mit Kokosmilch</b> Creamy pumpkin soup with coconut milk	4,90 €
<b>Saure Milchsopp'n mit gerösteten Breznscheiben (A,G)</b> Bavarian sour milk soup with roasted pretzel slices	4,50 €

## WIRTSHAUS KLASSIKER / BAVARIAN CLASSICS

<b>Tagliatelle mit Wildschweinragout (A)</b> Tagliatelle with wild boar ragout	16,50 €
<b>Geröstete Knödel mit Zwiebeln, Bratenstücken und Ei (C)</b> Roasted dumplings, onions, pork and egg	13,50 €
<b>Schweinekrustenbraten vom bayerischen Schwein in Dunkelbiersoße und zwei Kartoffelknödel (A)</b> Roasted pork, dumplings, dark beer sauce	13,50 €
<b>- wahlweise mit Krautsalat - with cabbage salad</b>	15,50 €
<b>Klassische Rinderroulade (A,K,L,M)</b> mit Kartoffelknödel, Blaukraut & Rosenkohl Beef Roulade with potato dumplings, red cabbage & Brussels sprouts	18,00 €
<b>Bierbrauer Rindergulasch in Dunkelbiersoße (A)</b> zwei Kartoffelknödel & Blaukraut Beef Goulash in dark beer sauce two potato dumplings and red cabbage	17,50 €
<b>Hirschgulasch in Rotweinssoße (A,C,G)</b> mit Serviettenknödel, Blaukraut & Preiselbeeren Deer goulash in red wine sauce with napkin dumplings, red cabbage and cranberries	18,50 €
<b>Im Sollner Himmel (A,K,L,M)</b> 1 Scheibe Schweinebraten, ½ Roulade, Bierbrauer Rindergulasch, 2 Kartoffelknödel & Blaukraut Sollner mix - 1 slice of roast pork, ½ roulade, beef goulash, 2 potato dumplings and red cabbage	24,50 €
<b>A viertelte ofenfrische Bauernente (A)</b> mit zwei Kartoffelknödeln & Blaukraut A quartered duck fresh from the oven with two potato dumplings & red cabbage	18,50 €
<b>Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende 230 gr. (A)</b> medium gebraten in Zwiebelsoße mit Bratkartoffeln, Röstzwiebeln & grünen Bohnen Roasted beef with roasted potatoes, onion-sauce & princes beans	24,00 €

A	Glutenhaltiges Getreide	B	Krebstiere	C	Eier	D	Fisch
E	Erdnüsse	F	Soja	G	Milch / Lactose	H	Schalenfrüchte
I	Lupine	J	Weichtiere	K	Sellerie	L	Senf
M	Sesamsamen	N	Schwefeldioxid & Sulfite				

## WAS GSUNDES / HEALTHY FOOD VEGETARISCH / VEGETARIAN

**Käsespätzle mit Zillertaler Käse**  
aus 100 % Berg Heumilch & Röstzwiebeln (A,C,G) 13,50 €  
Bavarian noodles with cheese & onions

**Zucchini – Feta – Pflanze**  
mit Bratkartoffeln, Salatbouquet & Tsatsiki (A,C,G) 15,50 €  
Zucchini – Feta – Plants with fried potatoes, salad bouquet and tzatziki

### VEGAN

**Ravioli Grana Duro Pomodori (A,H)**  
in rotem Pesto mit Cocktailtomaten & gerösteten Kernen 14,50 €  
Ravioli grana duro pomodori in red pesto with cocktail tomatoes and roasted seeds

**Butternut – Kürbis - Curry**  
mit Basmatireis 15,50 €  
Butternut pumpkin curry with basmati rice

### SALATE / SALADS

**Kleiner gemischter Beilagen Salat mit Balsamico Dressing (A,C)** 5,00 €  
Mixed side salad

**Bunt gemischter Herbstsalat**  
mit Balsamico Dressing (C) & Baguette Brötchen (A) 9,50 €  
Fresh mixed salad with balsamico dressing & Baguette  
**wahlweise mit:**  
optionally with

**Gebackenen Camembert Ecken & Preiselbeerdressing (A,C,G)** 15,50 €  
Baked camembert corners and cranberry dressing

**Kürbisspalten, Belugalinsen,**  
**Granatapfelkernen & Jogurtsdressing (G)** 16,00 €  
Pumpkin wedges, beluga lentils, pomegranate seeds and yogurt dressing

**Hähnchenfilet in Honig-Zitronen-Marinade** 16,00 €  
Chicken fillet in honey-lemon marinade

**ALLE BEILAGENÄNDERUNGEN 1,00 €**

A	Glutenhaltiges Getreide	B	Krebstiere	C	Eier	D	Fisch
E	Erdnüsse	F	Soja	G	Milch / Lactose	H	Schalenfrüchte
I	Lupine	J	Weichtiere	K	Sellerie	L	Senf
M	Sesamsamen	N	Schwefeldioxid & Sulfite				

## SCHNITZEL

<b>Schnitzel Wiener Art vom Schwein &amp; Pommes (A,C)</b> Pork schnitzel Viennese style & fries	<b>16,00 €</b>
<b>Winterliches Cordon Bleu mit Camembert &amp; Preiselbeeren gefüllt, Bratkartoffeln (A,C,G)</b> Wintery Cordon Bleu filled with camembert and cranberries, fried potatoes	<b>16,50 €</b>
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb (A,C) Bratkartoffeln mit Zwiebeln &amp; Preiselbeeren</b> Veal schnitzel Viennese & roasted potatoes	<b>20,90 €</b>

## PINSA

Ein knusprig fluffige Pizza Alternative aus Weizen -Soja und Reismehl.  
Ein leicht bekömmlicher Sauerteig mit 72 Stunden Ruhezeit.

<b>Wintertime 15,50 €</b> (warm belegt / warm toppings) <b>Kürbis – Speck &amp; Apfel auf Schmand</b> Pumpkin – bacon and apple on sour cream
<b>Romana 16,50 €</b> (kalt belegt / cold toppings) <b>Büffelmozzarella</b> <b>Rucola &amp; Kirschtomaten</b> Buffalo Mozzarella – Arugula – Cherry Tomatoes
<b>French Style 15,50 €</b> (warm belegt / cold toppings) <b>Camembert &amp; Preiselbeeren auf Schmand</b> Camembert and cranberries on sour cream

## BURGER CONNECTION

Alle Burger werden mit Pommes serviert

<b>Classic Burger 14,50 €</b> Briochebrötchen, Rind, Salat, Tomate, Schmelzwiebeln, Burger Sauce Lettuce, tomato, melted onions, burger sauce	<b>Camembert Burger 16,50 €</b> Briochebrötchen, Rind, Camembert, Schmelzwiebeln, Salat, Tomate, Preiselbeeren Beef & Camembert, lettuce, tomato, melted onions, burger sauce
<b>Cheese Burger 15,50 €</b> Briochebrötchen, Rind, Salat, Tomate, Schmelzwiebeln, Burger Sauce & Cheddar Lettuce, tomato, melted onions, burger sauce	<b>Crispy Chicken Burger 16,50 €</b> Briochebrötchen, Hähnchen, Salat, Tomate, Wasabi-Mayo Chicken, lettuce, tomato, wasabi mayo
<b>Cheese &amp; Bacon Burger 16,50 €</b> Briochebrötchen, Rind, Salat, Tomate, Schmelzwiebeln, Burger Sauce, Lettuce, tomato, melted onions, burger sauce cheddar & bacon	<b>Wildschwein Burger 16,50 €</b> in der Laugensemmel mit Blaukraut, Bacon, Preiselbeer-Mayo Wild boar, lettuce, tomato, cranberry mayonnaise

A	Glutenhaltiges Getreide	B	Krebstiere	C	Eier	D	Fisch
E	Erdnüsse	F	Soja	G	Milch / Lactose	H	Schalenfrüchte
I	Lupine	J	Weichtiere	K	Sellerie	L	Senf
M	Sesamsamen	N	Schwefeldioxid & Sulfite				

## AUS DEM WASSER / FISH

**Backfischfilet vom Seehecht mit Kartoffelsalat & Remoulade (A,C,G)** 16,50 €  
Fried fishfillet with potato salad & remoulade

**Lachsforellenfilet mit Weinschaum, Petersilienkartoffeln & frischem Kren (G,H)** 23,50 €  
Salmon trout fillet with wine foam, parsley potatoes & fresh horseradish

## KINDERKARTE / KIDS

bis 13 Jahren

**Weiß nicht:** 6 Nuggets mit Pommes (A,C,N) 7,00 €  
6 Nuggets & French Fries

**Mir egal:** Spätzle mit Soße (A,C) 6,00 €  
Bavarian noodles with sauce

**Irgendwas:** Hähnchen Schnitzel mit Pommes (A,C) 9,50 €  
Kids Pork schnitzel Viennese style & fries

**Jetzt nicht..später:** 1 Knödel, 1 Scheibe Schweinebraten (A) 9,00 €  
Rosted pork & dumpling

**Hab keinen Hunger:** 2 Knödel & Soße (A) 6,00 €  
2 dumpling & sauce

**Ich will das nicht:** 1 Portion Pommes 5,00 €

## KLEINE SÜNDEN DANACH / DESSERTS

**Apfelkücherl & Vanillesoße (A,C,G,H)** 8,00 €  
Apple fritters with vanilla sauce

**Apfelstrudel & Vanillesoße (A,C,G,H)** 8,00 €  
Apple strudel with vanilla sauce

**Crème Brûlée (A/C/G)** 9,00 €  
Creme brulee

**Schokoküchlein mit flüssigem Kern und Vanilleeis (A/C/G)** 9,00 €  
Chocolate cake with liquid core

**Kaiserschmarrn [ frisch gemacht - ca. 25 min ] (A,C,E,G)** 11,50 €  
**mit Rosinen, Mandelsplitter & hausgemachtes Apfelkompott**  
Unique Bavarian dessert with raisins, almond & apple compote

**ALLE BEILAGENÄNDERUNGEN 1,00 €**

A	Glutenhaltiges Getreide	B	Krebstiere	C	Eier	D	Fisch
E	Erdnüsse	F	Soja	G	Milch / Lactose	H	Schalenfrüchte
I	Lupine	J	Weichtiere	K	Sellerie	L	Senf
M	Sesamsamen	N	Schwefeldioxid & Sulfite				