

## Vorspeisen

<b>Carpaccio vom Weißwurst-Brezknödel</b> auf Kürbiskernmarinade mit Radieserlvinaigrette	<b>7,80 €</b>
<b>Tafelspitzscheiben</b> mariniert mit Kürbiskernöl, serviert mit frischem steirer Kren	<b>8,90 €</b>
<b>Carpaccio vom bayerischen Jungbullen</b> mit Trüffelmarinade, gebratenen Kräutersaitlingen und frisch gehobeltem Parmesan	<b>10,90 €</b>
<b>Unser Tatar nach Art des Hauses</b> „guat abgeschmeckt“ mit allem was dazua g'hört	<b>12,50 €</b> groß <b>16,50 €</b>
<b>Rinderbackerl in Zweigelt geschmort</b> auf Kartoffelpüree mit Wintergemüse	<b>11,80 €</b> groß <b>15,40 €</b>

## Suppen

<b>Kräftige Rinderbrühe</b> mit hausgemachtem Leberknödel und frischem Schnittlauch	<b>4,30 €</b>
<b>Omas Kartoffelsuppe</b> mit Schwarzbrotstangerl	<b>4,50 €</b>
<b>Grießnockerlsuppe</b> mit Gemüsestreifen und Tafelspitzwürfel	<b>4,50 €</b>
<b>Abg'schmolzene Brezn- und Weißwurstsupp</b>	<b>4,80 €</b>

## Fisch

<b>Filet vom Bachsaibling</b> auf Rote Beete-Gemüse mit steirer Krenschaum und Salzkartoffeln	<b>18,50 €</b>
<b>Gebackenes Hechtfilet</b> auf hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat und Sauce Remoulade	<b>11,90 €</b>
<b>Zanderfilet</b> in der Steinpilzkruste auf Szigeti-Veltlinerschaum mit jungem Spinat und Kartoffelpüree	<b>18,50 €</b>

## Fleischlos glücklich, aber net nur

<b>Kässpätzn</b> mit Bergkäse und reschen Zwiebeln, dazu servieren wir Dunkelbiersoße und eine kleine Variation von Blattsalaten	<b>9,80 €</b>
<b>Rollgerstl-Risotto</b> mit kleinen Schnitzeln von Rote Beete und frisch gehobeltem Parmesan	<b>11,50 €</b>
<b>Hausgemachte Gnocchi</b> vom Muskatkürbis auf Spinat-Kürbiskernsoße mit geriebenem Bergkäse	<b>9,80 €</b>
<b>Abg'schmolzene Nudeltascherl</b> von der Blut- und Leberwurst auf Kürbis-Apfelkraut	<b>10,90 €</b>



## Unsere Schmankerl

- Ofenfrischer Schweinekrustenbraten**  
vom bayerischen Jungschwein in kräftiger Soße von dunklem Klosterbier  
mit zweierlei Knödeln und Boskop-Holunder-Blaukraut **9,80 €**
- Kälberne Pflanzler**  
auf Kartoffelpüree mit Bratensoß' **8,50 €**
- Feiner Tafelspitz**  
im Reindl serviert mit Wurzelgemüse, steirer Kren, kalter Schnittlauchsoße und  
g'róste Kartoffeln **14,90 €**
- Wiener Schnitzel**  
in Butterschmalz gebraten mit Bratkartoffeln und kalt gerührten Preiselbeeren **15,90 €**
- Schweineschnitzel „Wiener Art“**  
mit Pommes Frites oder hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat **9,80 €**
- Bauernlammhüfterl**  
in der Ziegenkäsekruste und eigenem Sugo mit hausgemachten Kürbisgnocchi **21,50 €**
- Heimischer Hirschkalbsrücken**  
auf Wachholderrahm mit Wirsinggemüse und Steinpilztascherl **24,50 €**
- Ofenfrische Bauernente**  
im Reindl serviert mit Boskop-Holunder-Blaukraut und  
geriebenem Kartoffelknödel
- Gerne servieren wir Ihnen kleine Portionen  
mit 20 % Preisnachlass**
- viertel **12,90 €**  
halbe **19,80 €**

## Leicht & frisch

Qualität vom Feinsten – frisch, gesund und lecker



- Kleiner gemischter Salat** mit gerösteten Kernen **3,90 €**
- Marktfrische Salatkomposition**
- mit gebratenen Schwammerln und Cashewkernen **9,50 €**
  - mit gebratenen Hühnerbruststreifen und Pilzen **9,80 €**
  - mit Entenstreifen und Weintrauben **11,90 €**
  - mit Ochsenfetzen und frischen Früchten **13,90 €**
  - mit zweierlei Filets von Edelfischen und Trüffel-Dressing **13,90 €**

## Süße & schichten

<b>3 Kugeln Gourmeteis gemischt</b> <b>MÖVENPICK</b>	<b>5,20 €</b>
<b>3 Kugeln Gourmeteis gemischt, mit Sahne</b>	<b>5,60 €</b>
<b>2 Kugeln Gourmet-Vanilleeis</b> mit heißen Kirschen und Sahne	<b>5,50 €</b>
<b>Warmer Apfel-Millirahmstrudel</b> im Reindl serviert mit Rahmeis	<b>5,30 €</b>
<b>Topfen-Nougatknödel</b> auf Zwetschgenröster mit Sauerrahmeis	<b>7,50 €</b>
<b>Kürbiskern-Guglhupf</b> mit Vanilleeis und Hollerröster	<b>6,50 €</b>
<b>Magendratzerl: Kleine Bayrisch-Crème</b> im Mini-Weckglas mit Himbeermark	<b>2,90 €</b>

## Für die Kleinen

<b>Kinderschweinebraten</b> mit Kartoffelknödel	<b>5,90 €</b>
<b>Kinderschnitzel</b> (Schwein oder Huhn) mit Pommes Frites	<b>6,50 €</b>
<b>Kleines Fischfilet gebacken</b> mit Kartoffelsalat	<b>6,50 €</b>
<b>Kleine Kässpatzn</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Nudeln mit Bratensoß'</b>	<b>4,20 €</b>
<b>Zweierlei Knödel mit Soß'</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Spätzle mit Soß'</b>	<b>4,20 €</b>
<b>Kindereis, 2 Kugeln mit Smarties</b>	<b>3,90 €</b>



**Brotzeit** Brotzeiten gib'ts nicht von 11.45 – 13.45 Uhr.  
und mal zwischendurch

<b>2 Stück Weißwurst</b> vom Metzger Kandler mit Breze und Händlmeier-Senf	<b>4,80 €</b>
<b>Bayerischer Wurstsalat</b> von Regensburgern mit roten Zwiebeln und Essiggurken	<b>6,90 €</b>
<b>Schweizer Wurstsalat</b> mit Bergkäse, roten Zwiebeln und Essiggurken	<b>7,90 €</b>
<b>Kalter Schweinebraten</b> mit frischem steirer Kren*, Gurkerl und Butter	<b>7,50 €</b>
<b>Wirtshaus Brettljaus'n</b> pro Person mit dem Besten vom Metzger Kandler, feinem Käse und reich garniert mit Ei, Gurkerl, Strauchtomaten und frischem Kren	<b>8,90 €</b>
<b>Scheibe Bergkäse</b> mit Butter	<b>6,50 €</b>
<b>Alpenländisches Käsebrettl</b> pro Person mit Trüffelhonig	<b>8,90 €</b>
<b>Weißwurst-Brezknödel</b> auf Kartoffelsalat	<b>5,90 €</b>
<b>Heiß geräucherte Nürnberger</b> auf Faßkraut	<b>7,90 €</b>

Zu unseren Brotzeiten reichen wir das  
gemischte Brotkörberl.