



## Vom Schwein

<b>404. "Bierbradl"</b>	<b>13,80</b>
Knusprig gebratenes Schweinsbrüstl mit Kartoffel-Gurken-Salat in Räuber-Kneißl-Sauce	
<b>427. 1/2 gebratene Schweinshaxn</b>	<b>16,40</b>
knusprig vom Grill, mit Kartoffelknödel und Krautsalat	
<b>251. Portion Spanferkelbraten</b>	<b>18,40</b>
ofenfrisch und in Räuber-Kneißl-Sauce mit Kartoffelknödel und Krautsalat	
<b>333. Ofenfrische Spareribs</b>	<b>16,80</b>
mit Dip, Mischbrot und Pommes frites	
<b>244. Schnitzel "Wiener Art"</b>	<b>15,80</b>
mit Pommes frites und buntem Salatteller	
<b>274. Cordon Bleu</b>	<b>16,80</b>
zart gebraten, mit Pommes frites und buntem Salatteller	
<b>279. Schweinelendchen vom Grill mit Waldpilzen</b>	<b>17,80</b>
in Rahmsauce, dazu Eierspätzle und bunter Salatteller	
<b>267. "Holzfällersteak"</b>	<b>16,80</b>
mariniertes Schweinenackensteak vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter, Röstzwiebeln und Bratkartoffeln	



## Salate (mit Baguette)

<b>358. Salatschüssel "Nizza"</b>	<b>15,60</b>
mit Thunfisch, Oliven und Peperoni	
<b>359. Griechischer Bauernsalat</b> 	<b>15,60</b>
mit Schafskäse, Oliven, Ei und Peperoni	
<b>361. Salat "Fitness"</b>	<b>16,40</b>
Blattsalate der Saison mit gebratenen Putenstreifen	
<b>366. Garnelen in Kartoffelmantel</b>	<b>17,80</b>
knusprig gebacken, mit Calamari, an buntem Blattsalat der Saison, mit Dip	
<b>365. Ziegenkäsemedaillons</b> 	<b>17,40</b>
vom Grill, mit geröstetem Sesam, an buntem Blattsalat der Saison, mit Hausdressing	
<b>362. Salatplatte "Bürgerhaus"</b>	<b>19,00</b>
mit Garnelenspieß vom Grill, Calamari und Lachsrollchen	



## Fisch

<b>490. Matjesfilet "Hausfrauen Art"</b>	<b>13,20</b>
mit Apfelstücken, Gurken, Tomaten und Salzkartoffeln	
<b>416. Rotbarschfilet gebacken</b>	<b>14,20</b>
mit Sauce Remoulade und Kartoffelsalat	
<b>250. Filet vom Flussszander</b>	<b>22,60</b>
im Pfandl zart gebraten, mit hausgemachter Kräuterbutter, Petersilienkartoffeln und buntem Salatteller	
<b>266. Reiberdatschi mit Lachsrollchen</b>	<b>17,00</b>
und Salatbouquette	
<b>259. Pangasiusfilet</b>	<b>17,80</b>
im Pfandl zart gebraten mit frischem Gemüse in Kokos-Rahmsöße und Basmati-Reis	

## Kindergerichte

<b>300. Semmelknödel mit Sauce</b>	<b>4,80</b>
<b>301. Kartoffelknödel mit Sauce</b>	<b>4,80</b>
<b>302. Eierspätzle mit Sauce</b>	<b>4,80</b>
<b>303. Portion Pommes frites</b> 	<b>4,80</b>
<b>305. Kinderschnitzel mit Pommes frites</b>	<b>9,40</b>
<b>310. "Kapitän Blaubär Teller"</b>	<b>9,20</b>
Fischstäbchen mit Pommes frites	



## Nachspeisen

<b>370. Gemischtes Eis mit Sahne</b>	<b>5,80</b>
<b>372. Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis &amp; Sahne</b>	<b>6,50</b>
<b>375. Bananensplit</b>	<b>6,80</b>
Eis mit Banane und Schokoladensauce	
<b>376. Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne</b>	<b>6,80</b>
<b>377. Apfelkücherl im Bierteig gebacken</b>	<b>7,40</b>
mit Eis und Apfelspalten garniert	
<b>384. Nussknacker</b>	<b>6,80</b>
Nußeis mit Sahne und Schokoladensauce	
<b>75. Eiskaffee (auf Anfrage)</b>	<b>6,00</b>
<b>Kaiserschmarrn</b> mit Apfelmus und frischen Früchten garniert	
<b>392. Kleiner Teller</b>	<b>9,60</b>
<b>382. Großer Teller</b>	<b>11,80</b>



# Speisen



## Suppen & Vorspeisen



200. Pfannkuchensuppe 5,20  
Pfannkuchenstreifen in kräftiger Brühe
202. Leberspätzlesuppe 5,20
- Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot
203. Kleine Portion 5,80
210. Große Portion 9,40
222. Tomaten Mozzarella  10,30  
mit Basilikum, Balsamico und Olivenöl, dazu Baguette



## Kleine Gerichte

308. Riesencurrywurst mit Pommes frites 10,40
322. Schweizer Wurstsalat mit Brot 10,80
325. Camembert gebacken  10,80  
mit Preiselbeeren, Baguette und Salatgarnitur
331. Portion Obatzda mit Brezn  10,80
327. Brotzeitbrettl "Bürgerhaus" 15,80  
mit Brot oder Brezn und Butter garniert
329. Hausgemachte Bratensulz mit Brot 11,20
328. Gemischter Presssack mit Brot 10,80



## Wild und Schmankerl

277. Hirschbraten 21,40  
in Wacholder-Rotweinsauce zart geschmort, mit Eierspätzle, Preiselbeeren und buntem Salatteller

### Beilagenänderung

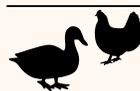
Bratkartoffeln (auf Anfrage): +1,00  
Knödel mit Sauce / Spätzle mit Sauce: +1,00  
Käsespätzle: +4,00

Extra Bratensauce / Extra Preiselbeeren: +1,0  
Extra Rahmschwammerl: +3,00



## Vom Rind

261. Rib-Eye-Steak (300g) 27,80  
mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und buntem Salatteller
273. Münchner Sauerbraten 18,60  
vom bayrischen Weideochsen mit Kartoffelknödel und hausgemachtem Apfelblaukraut
247. "Sportler-Steak" - Lendensteak vom Grill 20,80  
mit hausgem. Kräuterbutter, Salat der Saison und Baguette
249. Wiener Zwiebelrostbraten 25,50  
mit hausgemachten Röstzwiebeln, Pommes frites und buntem Salatteller
270. Ungarisches Paprikagulasch 17,60  
zart und mager mit Semmelknödel und buntem Salatteller



## Geflügeltes

255. Putenbrustfiletstreifen in Thai-Curry- 16,80  
Rahmsauce, mit Gemüsejulienne und Basmati-Reis
297. Ente "Bürgerhaus Art" 19,80  
ausgelöst und knusprig gebacken, auf hausgemachtem Apfelblaukraut, dazu Kartoffelknödel und Entensauce
280. 1/2 bayrische Ente im Raindl zart gebraten 20,60  
mit Kartoffelknödel, hausgemachtem Apfelblaukraut und Entensauce
268. Putenschnitzel "Wiener Art" 16,80  
mit Pommes frites und buntem Salatteller
298. Knusprige Ente "Peking Art" 19,80  
mit frischem Gemüse und Reis

## Ganz ohne Fisch & Fleisch

307. Allgäuer Käsespätzle  13,80  
mit bunter Salatgarnitur
234. Semmelknödel mit Waldpilzen  13,80  
in Rahm und frischen Kräutern
315. Mediterranes Gemüse  14,80  
gebraten, mit Petersilienkartoffeln und Dip

Montag bis Freitag von 16 Uhr bis 23 Uhr, Sams-/Sonn-/Feiertagen von 11 Uhr bis 23 Uhr  
Warme Küche schließt im Sommer täglich um 21:00 Uhr

Alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.

 Vegetarisch

 Vegan