

Brotzeiten und Schmankerl

<i>Sauerteig-Bauernbrot mit Griebenschmalz und Zwiebeln</i>	6.50 €
<i>Gemischter Brotkorb</i>	3.80 €
<i>mit hausgemachter Knoblauchbutter</i>	4.80 €
<i>Geröstetes Baguette mit hausgemachter Knoblauchbutter</i>	4.50 €
<i>mit Oliven</i>	5.60 €
<i>Hausgemachte Bratensülze mit Bauernbrot</i>	11.80 €
<i>(für Bratkartoffeln 1.80 € Aufpreis)</i>	
<i>Kalter Braten mit frischem Meerrettich, Ei, Butter</i>	11.80 €
<i>und Bauernbrot</i>	
<i>Fischsuppe "nach Art des Hauses",</i>	11.80 €
<i>dazu geröstetes Baguette mit hausgemachter Knoblauchbutter</i>	
<i>Hausgemachter Zwiebelkuchen mit Speck, dazu Salatgarnitur</i>	12.80 €

Suppen

<i>Pfannkuchen Suppe</i>	4.50 €
<i>Leberspätzlesuppe</i>	4.90 €
<i>Tafelspitzsuppe mit Rindfleisch, Gemüse und Nudeln</i>	6.50 €
<i>Tomatensuppe mit Sahnehaube und frischem Basilikum</i>	4.90 €

Frische Salate der Saison -mit Baguette-

<i>gemischter Beilagensalat mit Hausdressing und Rohkostsalaten</i>	<i>4.50 €</i>
<i>Bunter Salatteller verschiedene Blatt- und Rohkostsalate mit Hausdressing</i>	<i>12.80 €</i>
<i>Griechischer Salat verschiedene Blattsalate mit Schafskäse, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Paprika und Oliven, angemacht mit Balsamicoessig und kalt gepresstem Olivenöl</i>	<i>14.80 €</i>
<i>Salat Nicoise verschiedene Blattsalate mit Thunfisch, Ei, Zwiebeln, Paprika, Gurke, Tomaten, Oliven, angemacht mit Balsamicoessig und kaltgepresstem Olivenöl</i>	<i>14.80 €</i>
<i>Salat mit Ziegenkäse verschiedene Blattsalate mit warmem Ziegenkäse, angemacht mit Olivenöl und Balsamicoessig</i>	<i>14.50 €</i>
<i>Salat mit Putenbruststreifen verschiedene Blatt- und Rohkostsalate mit gebratener Putenbrust, dazu Hausdressing</i>	<i>15.50 €</i>

Fleischgerichte

Lieferant: Metzgerei Kammermeier Hauzenberg
Unser Rindfleisch ist aus konventioneller, regionaler Erzeugung.
Unser Schweinefleisch ist ausschließlich ökologisch zertifiziert.



<i>Schweinebraten mit Semmelknödel und Salat (täglich frisch - bis er aus ist)</i>	<i>16.80 €</i>
<i>Senioren Schweinebraten mit Semmelknödel und Salat</i>	<i>13.80 €</i>
<i>Schnitzel „Wiener Art“ mit Salzkartoffeln, oder Pommes und Salat (für Bratkartoffeln 1.80 € Aufpreis)</i>	<i>17.80 €</i>
<i>Senioren Schnitzel Salzkartoffeln oder Pommes und Salat</i>	<i>13.80 €</i>
<i>Tafelspitz mit Wurzelgemüse, Meerrettichsauce und Salzkartoffeln</i>	<i>18.90 €</i>

Beliebte Nudelgerichte

<i>Spaghetti mit Knoblauch, Gemüse und Shrimps</i>	<i>16.80 €</i>
<i>Tagliatelle mit gebratenen Hühnerbruststreifen und frischen Pilzen in Weißwein-Salbeisauce</i>	<i>16.80 €</i>

Vegetarische Schiffsgerichte

<i>Polenta-Spinatnocken mit Parmesan, dazu Salatgarnitur</i>	<i>13.90 €</i>
<i>Ratatouille mit Schafskäse überbacken, dazu Baguette</i>	<i>13.90 €</i>
<i>Hausgemachte Käsespätzle mit Blattsalat</i>	<i>13.90 €</i>
<i>Hausgemachter Zwiebelkuchen mit kleiner Salatgarnitur</i>	<i>11.90 €</i>

Kindergерichte

<i>Portion Pommes Frites mit Ketchup</i>	<i>3.90 €</i>
<i>Knödel, oder Spätzle mit Soße</i>	<i>3.90 €</i>
<i>Spaghetti mit Tomatensauce und Parmesan</i>	<i>6.80 €</i>
<i>Kinderschnitzel mit Pommes Frites und Ketchup</i>	<i>11.80 €</i>
<i>Kleiner Schweinebraten mit Knödel oder Salzkartoffeln</i>	<i>11.80 €</i>

Süßspeisen

<i>Mohnfingernudeln mit Vanilleeis und Waldbeeren</i>	<i>7.50 €</i>
<i>Apfelkücherl in Weinteig gebacken mit Vanilleeis und Schokosauce</i>	<i>6.90 €</i>
<i>Palatschinken mit hausgemachter Marmelade oder mit Vanilleeis und Schokosauce</i>	<i>6.50 €</i>
<i>Eisbecher nach Wahl, je Kugel</i>	<i>1.30 €</i>
<i>Sorten: Vanille, Erdbeere, Schokolade</i>	
<i>Portion Sahne</i>	<i>0.50 €</i>

Wasser

<i>großes Tafelwasser</i>	0,4	3.10 €
<i>kleines Adelholzener Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure</i>	0,25	2.70 €
<i>großes Adelholzener Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure</i>	0,75	4.90 €

Rottaler Säfte

<i>Apfel-, Orangen-, Traubensaft</i>	0,2	3.00 €
	0,4	4.50 €
<i>als Schorle klein</i>	0,2	2.50 €
<i>groß</i>	0,4	3.70 €

Spezialitäten

<i>Bio-Apfelsaftschorle naturtrüb</i>	0,2	2.80 €
	0,4	3.90 €
<i>Kracherl mit Bio-Sirup (Holler, Rhabarber, Limette)</i>	0,2	2.80 €
	0,4	3.90 €
<i>Bio - Traubensaft als Schorle (rot/ weiß) Bio-Weingut Lehner</i>	0,2	2.80 €
	0,4	4.00 €
<i>als Saft pur</i>	0,2	3.20 €
	0,4	4.90 €
<i>Soda-Zitron</i>	0,4	3.20 €

Limonaden

<i>Aldersbacher -Zitronenlimonade 2)</i>	0,2	2.50 €
<i>Almdudler (Kräuterlimonade) 2)</i>	0,33	3.50 €
<i>Spezi</i>	0,2	2.50 €
<i>1) 2) 4)</i>	0,4	3.70 €

Bio-Kaffeespezialitäten



<i>Kaffee</i>	3.50 €
<i>Haferl Milchkaffee (Bio-Milch oder Bio-Soja-Milch)</i>	4.20 €
<i>Espresso</i>	2.50 €
<i>doppelter Espresso</i>	3.90 €
<i>Cappuccino</i> <i>mit aufgeschäumter Bio-Milch oder Bio-Soja-Milch</i>	3.90 €
<i>Latte macchiato</i>	4.20 €
<i>Haferl Getreidekaffee koffeinfrei</i>	3.20 €

Bio-Tee

<i>Tasse Tee</i> <i>Schwarzer, Grüner, Rooibos, Früchte, Kräuter, Pfefferminz, Kamille</i>	3.30 €
<i>Bio-Zitrone "Natur" heiß mit Honig</i>	3.50 €
<i>Heiße Schokolade mit Milchschaum</i>	3.80 €

Fassbier

<i>Helles Bio – Kellerbier</i>	0,5	4.20 €
<i>kleines Helles</i>	0,25	2.80 €
<i>Altbayerisches Bio-Weißbier</i>	0,5	4.30 €
<i>kleines Weizen</i>	0,3	2.90 €
<i>Dunkles</i>	0,5	4.30 €
<i>kleines Dunkles</i>	0,25	2.90 €
<i>Pils</i>	0,3	3.50 €
<i>Radler</i>	0,5	3.50 €
<i>kleines Radler</i>	0,25	2.50 €

Flaschenbiere

<i>Leichtes Weißbier</i>	0,5	4.10 €
<i>Unertl Bio - Dinkelweißbier</i>	0,5	4.30 €
<i>Unertl Bio - Dinkelweißbier alkoholfrei</i>	0,5	4.20 €
<i>Aldersbacher alkoholfreies Helles</i>	0,5	3.70 €

Brand (Destillerie Koller)

<i>Obstler</i>	2cl	3.50 €
<i>Williams</i>	2cl	4.20 €
<i>Kirsch</i>	2cl	4.90 €

Geist (Destillerie Koller)

<i>Schlehe</i>	<i>2cl</i>	<i>4.20 €</i>
<i>Waldhimbeere</i>	<i>2cl</i>	<i>4.90 €</i>
<i>Haselnuss</i>	<i>2cl</i>	<i>4.20 €</i>

Likör (Destillerie Koller)

<i>Alter Nusslikör (10 Jahre im Holzfass gereift)</i>	<i>2cl</i>	<i>4.50 €</i>
<i>Schlehenlikör</i>	<i>2cl</i>	<i>3.90 €</i>
<i>Averna / Ramazzotti</i>	<i>2cl</i>	<i>3.50 €</i>

Spritz

<i>Hugo</i>		<i>6.50 €</i>
<i>Aperol Spritz</i>	<i>2) 3)</i>	<i>6.50 €</i>