

Menümappe



Suppen

Klare Suppen

Tafespitzbrühe mit wahlweise

Griesnockerln

Leberspätzle

Leberknödel

Pfannkuchenstreifen

Kalbsnockerln

2,00 Euro

oder mit dreierlei Einlagen

2,80 Euro

Klare Tomatensuppe mit Basilikumnockerln und frischen Kräuter

2,80 Euro

Gebundene Suppen(Creme)

Tomatencremesuppe mit Croutons und frischem Basilikum

Kartoffelcremesuppe(Omas Art) mit Speckwürfeln und Röstzwiebeln

Waldpilzsuppe Jäger Art mit Brotbreckerln

Karotten-Ingwersuppe mit Shrimps

2,50 Euro

Kalte Vorspeisen:

*Vogelssalat (Feldsalat) in Balsamico-Senf-Dressing mit gebratenen Brotbreckerln und gerösteten Speckkrusteln mit frisch gehobeltem Parmesan
Oder alternativ gebratenen Schwammerln (Vegetarisch)*

*Preis pro Person
5,60 Euro*

Hausgemachte Tafelspitzsülze auf Kräuterwinagrette an Salatspitzen

*Preis pro Person
4,80 Euro*

Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahnmeerrrettich

*Preis pro Person
4,80 Euro*

Hauptgänge:

Schweinelendchen auf leichter Pfefferrahmsoss' mit hausgemachten Krautspätzle und Mandelbroccoli

*Preis pro Person
11,80 Euro*

Gebratene Hähnchenbrustfilet in Kräutermantel auf Tomatenspaghettini

*Preis pro Person
10,20 Euro*

*Münchner Krustenbraten nach "Art des Hauses" in deftiger dunkler Biersoss'
mit Kartoffelknödel und ein frischer Speck-Krautsalat*

Preis pro Person
8,80 Euro

*Gesottener Tafelspitz aus dem Wurzelsud mit auf Bouillonkartoffeln
und frisch geriebener Kren (Meerrettich)*

Preis pro Person
9,90 Euro

*Zwiebelrostbraten aus der Angus-Rinderlende mit vui frischen Röstzwiebeln
und Bratkartoffeln dazu Salat*

Preis pro Person
14,80 Euro

*Sauerbraten aus dem Bürgermeisterstück in Backpflaumen-Rotweinsoss' mit
Semmelknödel und Apfel-Blaukraut*

Preis pro Person
11,80 Euro

*Medaillons vom Schweinefilet in Rahmschwammerlsoss' mit Butterspätzle
und an Salat*

Preis pro Person
13,80 Euro

Nachspeisen:

Barischcreme auf frischer Beerenspiegel

Gefüllter Topfenpalatschinken auf Fruchtspiegel

Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesoss' oder Vanilleisnockerln

Apfelkücherl im Zimtzucker mit Vanilleisnockerl und frische Früchten

Preis pro Person

3,90 Euro

Menü 1

Tafelspitzbrühe mit Pfannkuchenstreifen und frischen Schnittlauchröllchen

*Ofenfrischer Krustenbraten in dunkler Biersoss' mit Kartoffelknödel
Und frischen Speckkrautsalat*

Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesoss'

Preis pro Person

14,80 Euro

Menü 2

Tafelspitzbrühe mit dreierlei Einlagen und frischen Kräutern

*Resches Spanferkel in deftiger Soss' mit Kartoffelknödel und frischem
Speckkrautsalat*

*Gefüllter Topfenpalatschinken auf Beerenspiegel und einem Vanilleeisnockerl
Preis pro Person
17,80 Euro*

Menü 3

Kalbsbratnockerln in kräftiger Ochsenbrühe

*Gesottener Tafelspitz aus dem Wurzelsud mit
auf Bouillonkartoffeln*

*Hausgemachte Bayrischcreme auf Fruchtspiegel
Preis pro Person
16,50 Euro*

Menü 4

Waldpitzcremesuppe mit Sahnehäubchen

*Edelhirschgoulasch mit Preiselbeerbirne
und Butterspätzle*

Apfelkiacherln in Zimtzucker mit Vanilleis und frischen Früchten

*Preis pro Person
17,80 Euro*

Menü 5

Griesnockerlsuppe von einer kräftigen Tafelspitzbrühe

*Maispouardenbrust auf Rosmarinjus
und Gemüse-Tagliatelle*

Hausgemachte Bayrischcreme auf Fruchtspiegel

Preis pro Person

18,50 Euro

Menü 6

Feldsalat mit gebratene Speckwürfeln und Kräutercroutons

*Medaillons vom Schweinefilet
auf Rahmschwammerlsoss' mit Butterspätzle und Salat*

Zweierlei Mousse aus Chocolate auf Zimtkirschen

Preis pro Person

18,50 Euro

Menü 7

Tafelspitzbrühe mit Leberspätzle

*Kalbsgeschnetzeltes "Züricher Art" mit frischen Champignons
in Weißwein-Sahnesoss' und Kartoffelrösti*

Vanilleeis im heißen Waldbeeren

Preis pro Person

18,50 Euro

Menü 8

Tomatencremesuppe mit Basilikumcroutons und Sahnehaube

*Gegrillte Lachsschnitte auf Proseccoschaum mit Safranreis
und Blattspinat*

Joghurt-Quarkmousse auf Fruchtspiegel

*Preis pro Person
20,50 Euro*

Menü 9

Tomatencremesuppe mit Basilikumcroutons und Sahnehaube

*Kross gebratener Zanderfilet in Mandelbutter auf Blattspinat
und Salzkartoffeln*

Joghurt-Quarkmousse auf Fruchtspiegel

*Preis pro Person
20,80 Euro*

Menü 10

Getrüffelte Kartoffelschaumsuppe mit frischen Kräuter-Croutons

*Rosa gebratene Entenbrust auf Orangensoss' mit Marktgemüse
und Kartoffelgratin*

Hausg'machter Weissbier-Tiramisu

*Preis pro Person
22,80 Euro*

Unsere Klassiker im Pfander'l serviert:

Vorweg a'kräftige Ochsenbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Unsere König Ludwig Pfander'l

*Stück von der niederbayrischen Hofente, Kalbshaxe, Spanferkel und
Schweinemedallions auf Apfelblaukraut dazu Kartoffelknödel und Röstkartoffeln
und vui Soss'*

und zum guten Schluss...unsern Hausschnapsel

Preis pro Person

20,50 Euro