

Brotzeit ist die schönste Zeit...

Bayerischer Wurstsalat	und Brot	€ 5,60
Schweizer Wurstsalat mit Käse	und Brot	€ 6,50
Presssack sauer / mit Senf	und Brot	€ 4,80
Ochsenmaulsalat	mit Brot	€ 6,00
Tellersülze hausgemacht	mit Brot	€ 6,50
Brotzeitbrettl	mit Brot	€ 9,50
Schinken-Käsebrettl	mit Brot	€10,80
Obazd' (is)a hausgemacht	mit Brot	€ 6,50
Allgäuer Emmentaler vom Laib	je 100g	€ 2,80
Tegernseer Bergkas alt	je 100g	€ 3,80
Salatteller mit Käsestreifen		€ 6,80
Salatteller		€ 5,00
Port. Radi	mit Butter, Brot	€ 4,20
Bund Radieserl	mit Butter, Brot	€ 3,50
große Biergartenbreze		€ 3,50
Scheibe Bauernbrot		€ 0,50

Warme Gerichte...

Port. Spareribs	mit Barbecuesoße und Beilage	€ 9,80
Port. Rollbraten	mit Knödel und Krautsalat	€ 8,80
Schnitzel Wiener Art (Naturschwein)	mit Pommes	€ 9,50
Kürbiskernschnitzel (Hühnchenbrust)	mit Salat	€ 9,50
Backhendl Wiener Art	mit Beilage	€ 9,80
½ Grillhendl (Tagesangebot)	mit Kartoffelsalat	€ 8,60
Bierbrauersteak (Naturschwein)	mit Beilage	€ 8,80
Fleischpflanzerl (Naturschwein)	mit Kartoffelsalat	€ 7,80
Currywurst (Naturschwein)	mit Pommes	€ 6,50
Rostbratwurst (Naturschwein)	mit Sauerkraut	€ 7,50
Port. Pommes frites	mit Ketchup	€ 3,30
Ofenkartoffel mit Sauerrahm	und Saisonsalat	€ 5,50
Ofenkartoffel „Spezial“	Sauerrahm, Speck u. Zwiebeln	€ 6,80
Ofenkartoffel „Vegan“	mit BBCsoße u. Maiskolben	€ 6,80

Info: Alle Schweinefleisch-Gerichte sind vom Naturschwein.

(weitere Schmankerl siehe Aushang)

Durstlöscher...

Biere:

Halbe/0,5l

Maß/1l

Herzoglichen Brauhaus Tegernsee:

Tegernseer Hell vom Fass	€ 3,40	€ 6,40
Radler vom Tegernseer	€ 3,40	€ 6,40
Tegernseer Spezial, Max Joseph I.	€ 3,60	

Privatbrauerei Nordbräu Ingolstadt:

Nordbräu Kellerbier

-naturtrübes dunkles vom Fass	€ 3,40	€ 6,40
Radler vom Kellerbier	€ 3,40	€ 6,40
Nordbräu Promillos	€ 3,40	€ 6,40
Nordbräu 93ér		
-naturtrübes Hefeweißbier v. Fass	€ 3,40	€ 6,40
-alkoholfrei	€ 3,40	€ 6,40
Russ	€ 3,40	€ 6,40
Leichte Weiße	€ 3,40	€ 6,40
Schanzer Weiße dunkel	€ 3,40	€ 6,40

Biergartenschnaps

0,2 cl

€ 2,50

Alkoholfreie Getränke zum selberzapfen...

Wasser spritzig / still	€ 3,00	€ 5,70
Zitronenlimo	€ 3,00	€ 5,70
Orangenlimo, Spezi, Cola, Cola light/zero, Apfel-, Apfel trüb-, Kirsch-, Johannisbeere-, Orangen-, Maracuja-, Eistee-, Holunder- oder Rhabarber-		
Saftschorle	€ 3,20	€ 5,90

für G'schleckerte...

Kugel Eis nach Wahl	€ 1,20
Bauernhof-Eis	siehe Aushang

süßes zum Kaffee...

Altbayerische Strudel je nach Saison: -Apfel, -Erdbeer-Rhabarber, -Marillen, -Mohn, mit 1 Kugel Vanilleeis	€ 4,90
---	---------------

Heiße Getränke...

Haferl Kaffee	€ 3,--
Haferl Cappuccino	€ 3,--
Haferl Milchkafee	€ 3,--
Latte Macchiato	€ 3,30
Espresso	€ 1,90
Dopp. Espresso	€ 3,50
Haferl Tee	€ 2,50

für Weinliebhaber:

Weinschorle fertig gemischt	0,5 l	€ 4,00
Volkacher Kirchberg, Silvaner		
im Bocksbeutel	0,25l	€ 4,80
	0,7 l	€13,80
Lugana, weiß		
	0,2l	€ 5,80
	0,75l	€20,30
Domina, roter Frankenwein	0,25l	€ 5,00
im Bocksbeutel	0,7 l	€ 14,80
Primitivo		
	0,2l	€ 5,80
	0,75	€20,30

**Freitag
- Fischtag!**



Frisch* geräucherte

Forellen und Saiblinge aus unseren Räucherofen.

Fangfrisch aus frischem Quellwasser von der

Forellenzucht Lang aus dem Altmühltal.

* nur bei schönem Biergartenwetter



Der geräucherte Saibling.

Sein Fleisch besitzt einen edlen, leicht nussigen Geschmack. Schon im Mittelalter hatte der Saibling einen guten Ruf - und war daher ausschließlich für den Adel reserviert. Wir beziehen unsere Saiblinge, wie unsere Forellen, fangfrisch aus klarem Quellwasser von der Forellenzucht Lang aus Regelmannsbrunn bei Kipfenberg und legen die Fische vor dem Räuchern einige Stunden in Salzwasserlake. Zum Räuchern verwenden wir Buchenholzspäne.

Der geräucherte Saibling und die geräucherte Forelle werden bei uns lauwarm, mit Kartoffel-Gurkensalat und gemischtem Salat angerichtet.