



BAYRISCHER DREIERLEI BROTAUFSTRICH  
Obatzda | Griebenschmalz | Kräuterhüttenkäse | Brezen € 10,5

WURSTSALAT *oder* SCHWEIZER WURSTSALAT  
Berchtesgadener Bio Wurst | Radieserl | Gewürzgurken | rote  
Zwiebeln | Münchner Kindl Senf Dressing | Biobauernbrot € 11,5 | 13,5

MATJESSALAT NACH HAUSFRAUENART  
Sauerrahm | rote Bete | Butter-Kartoffel | Dill € 15,5

GEMISCHTER WINTERLICHER SALAT  
rote Beete | Apfel | kandierte Walnüsse | Leinöl  
Fliederbeerendressing klein € 6,5 | groß € 10,5

RINDERKRAFTBRÜHE  
offene Wildmaultascherl | Schnittlauch € 10,5

FASCHERTER BIO-KÄLBERNER BRATEN  
Schwammerlragout | Rahm | Kräuter | Spätzle € 16,5

WIENER SCHNITZEL *oder* MÜNCHENER SCHNITZEL  
Sonnenberger Bio Kalbsrücken | Bratkartoffeln | Speck  
kaltgeschlagene Preiselbeeren | Zitrone € 26 | 27

AIBLINGER LACHSFORELLENFILET  
Salz-Zitronenrisotto | Noilly Prat | Baby-Lauch € 24,5

BIO-KNÖDELTRIO Spinat - Rote Bete - Haselnüsse  
geröstete Mandeln | gereifter Bergkäse | Rapunzelsalat | Nussbutter € 18,5

LEBKUCHENCREME  
Pistazien Crumble | Winterliches Blaubeerenragout € 9

GERMKNÖDEL  
Mohn-Vanillesoße | Zwetschgen € 8,5

OFENFRISCHE BREZ'N € 1,8  
BIO-BAUERNBROT € 1,5

*immer*  
MONTAGS

**BIO-SCHWEINEBRATEN**  
Maxlrainer Biersoße  
Brez'n-Serviettenknödel  
Bayrisches Kraut  
€ 15,5



EIGENTLICH SELBSTVERSTÄNDLICH...

Das Wohl der Tiere ist uns eine Herzensangelegenheit. Wir verwenden  
nur die besten Lebensmittel und wo immer dies möglich und sinnvoll ist, beziehen wir die  
Produkte von regionalen Anbietern und in Bio-Qualität.

Wir übernehmen die Verantwortung, die unser Beruf mit sich bringt.