

## **Suppen**

Potages - Soups – Zuppa

	€
<b>Pfannkuchensuppe<sup>2</sup></b>	<b>3,50</b>
Potage du jour - Soup of the day - Minestra del giorno	
<b>Hausgemachte Leberknödelsuppe<sup>2</sup></b>	<b>3,80</b>
Potage aux quenelle de foie - Liver in dumpling soup - Brodo con polpette di fegato	

## **Salate**

Salades - Salads – Insalate

	€
<b>Kleiner gemischter Salatteller</b>	<b>3,80</b>
Petit salade mêlée - Small mixed salad - Insalata mista piccolo	
<b>Großer gemischter Salatteller</b>	<b>6,20</b>
Salade mêlée - Mixed Salad – Insalata miste	
<b>Fitnesssalat mit Putenstreifen</b>	<b>9,80</b>
Salade mêlée avec tranches de la dinde - Mixed salad with stripes of Turkey breast - Insalata miste con Petto di tacchio	

## **Braten vom Rind, Kalb, Schwein**

Rôti du boeuf, veau, pork - Rost from beef, veal, pork - Arrosto di manzo, vitello, maiale

<b>Sauerbraten</b> mit Knödel	€
Boeuf braisé aigre, quenelle - Marinated beef with dumpling - Brasato di manzo all' agro, polpetti di pane	<b>10,80</b>
<b>Kalbsbraten</b> mit Rahmsöß und Spätz'n	€
Rôti de veau, sauce crème, nouilles - Veal rost, crème sauce, noodles - Arrosto di vitello, salsa di panna e gnocchetti di pasta	<b>11,80</b>
<b>Schweinsbraten</b> mit Knödel	€
Rôti de porc avec quenelle - Roast pork with dumpling - Arrosto di maiale, polpette di patate	<b>8,80</b>

## **Vom Rind aus da Pfanna**

Boeuf de poêle - Beef, from the pan – Manzo in padella

<b>Zwiebelrostbraten</b> mit Rosmarinkartoffeln & Salat	€
Boeuf aux oignons, pommes de terre – Beef with onions, roast potatoes – Fetta di manzo con cipolle arrostate, patatine fritte	<b>16,80</b>

## **Schnitzel vom Schwein oder Kalb**

Escalope du porc ou du veau - Schnitzel from pork or veal -  
Scallopini di maiale o di vitello

	€
<b>Jägerschnitzel</b> (vom Schwein) mit Schwammerlsoß & Pommes frites Escalope de porc chasseur, pommes frites – Porks schnitzel hunter`s style with French fries – Scaloppina di maiale alla cacciatore, patatine fritte	<b>11,80</b>
<b>Wienerschnitzel</b> mit Kartoffelsalat & Preiselbeeren Escalope de veau Viennois, salade pomme de terre, airelles rouge - Breaded veal schnitzel with potatoe salad, cranberries – Scaloppina di vitello alla milanese, insalata di patate, mirtilli rossi	<b>13,80</b>
<b>Panoramatoast</b> Schweinelendchen mit Champignons, Hollandaise & Käse überbacken, gem. Salat Escalope de porc aux champignons, salad mêlee – Pork schnitzel with mushrooms, mixed salad – Scaloppina di maiale con funghi con Insalata mista	<b>12,80</b>
<b>Kalbsrahm-Geschnetzeltes</b> mit Spätzle Emincé de veau à la crème, nouilles – creamed sliced veal, noodles – Striscioline di vitello alla panna e gnocchetti di pasta	<b>11,80</b>
<b>Cordon bleu</b> (vom Kalb) mit Pommes frites Cordon bleu, pommes frites - Cordon bleu, french fries - Cordon bleu, patatine fritte	<b>19,90</b>

## Fisch

Poisson - Fish – Pesce

<b>Forelle “Blau”</b> mit zerlassener Butter und Salzkartoffeln	€ <b>14,80</b>
Truite au bleu, beurre fondu, pommes vapeur - Poached trout with drawn butter, boiled potatoes - Trota bollita, burro fuso, patate lesse	
<b>Forelle „Müllerin Art“</b> mit Salzkartoffeln	<b>14,80</b>
Truite meunière, pommes vapeur - Roasted trout, potatoes - Trota inpadella mugnaia, patate lesse	
<b>Bach-Saibling gebraten</b> in Mandelbutter mit Salzkartoffeln	<b>16,80</b>
Omble chevalier aux amandes avec pommes vapeur - Char amandine with boiled potatoes - Salmerino burro con mandorle a pezzi, patate lesse	

## ... ohne Fleisch

... sans viande? - ...no meat? - ...sensa carne?

<b>Kas-Spatzn</b> mit Röstzwiebeln und grünem Salat	€ <b>9,80</b>
Nouilles au fromage - Cheese noodles - Gnocchetti di pasta con formaggio, cipolle arrosite ed insalata verde	
<b>Kaiserschmarrn</b> mit Apfelkompott & Preiselbeeren (braucht a bissal Zeit) <sup>3</sup>	<b>10,80</b>
Omelette rissolée à la minute - Cut up pancakes Vienna fashion - Tagliata di frittata con passata di mele e mirtilli rossi	

## Aus der Würschtl~Kuch

Saucisses - Sausages – Salsicce

	€
<b>2 Stück Weißwürst</b> 2 Saucisses de veau blanches de Munich - 2 Pieces of Munich veal sausages - 2 Salsicce bianche di vitello	<b>3,80</b>
<b>3 Stück Weißwürst</b>	<b>5,70</b>
<b>2 Paar Wiener Würstl <sup>2/6</sup></b> 2 Paires de saucisses viennoises - 2 Pairs of Wiener sausages - 2 Paia di salsicce affumicate viennesi	<b>4,80</b>
<b>2 Paar Wiener Würstl mit Sauerkraut oder Kartoffelsalat <sup>2/6</sup></b> 2 Paires de saucisses viennoises avec choucoûte ou salade de pommes de terre 2 Pairs of Wiener sausages with sauerkraut or potatoe salad 2 Paia di salsicce viennesi con crauti o insalata di patate	<b>7,00</b>
<b>2 Paar Schweinswürstl auf Sauerkraut</b> 2 Paires de saucisses de porc - 2 Pairs of pork sausages - 2 Paia di salsicce di maiale arrosto e crauti	<b>6,80</b>

## Brotzeit~Kartn

Casse-croûtes - Snacks – Imbiss

<b>Obatzda mit Brot</b>	<b>5,80</b>
<b>Strammer Max <sup>1</sup></b>	<b>7,00</b>
<b>Bauernbrot mit rohem Schinken &amp; Meerrettich</b>	<b>6,80</b>
<b>Käsebroten</b>	<b>6,80</b>
<b>Bayerischer Wurstsalat</b>	<b>6,80</b>
<b>Schweizer Wurstsalat</b>	<b>7,80</b>
<b>Bayerischer Brotzeiteller mit Schnapsel <sup>4</sup></b>	<b>10,80</b>
<b>Brez`n</b>	<b>0,80</b>
<b>Semmel / Brot</b>	je <b>0,80</b>

1 = Benzoessäure 2 = Konservierungsstoff 3 = Antioxidationsmittel

4 = Geschmacksverstärker 5 = geschwefelt 6 = geschwärzt 7 = Phosphat 8 = Milcheiweiß

## Beilagen

Accompagnements - Side Orders – Contorni

	€
<b>Portion Pommes Frites</b>	<b>2,20</b>
<b>Portion Tagesgemüse</b> Portion des légumes du jour - Order of vegetables of the day - Legumi del giorno	<b>2,20</b>
<b>Portion Röstkartoffeln</b> Pommes sautées - Roast potatoes - Patate arrosite	<b>2,20</b>
<b>Portion Kartoffelbrei</b> Purée de pommes de terre - Mashed potatoes - Puré di patate	<b>2,20</b>
<b>Portion Sauerkraut</b> Choucroûte - Sauerkraut - Crauti	<b>2,20</b>
<b>Semmelknödel</b> Quenelles de pain - Bread dumpling - Polpette di pane	<b>2,20</b>
<b>Kartoffelknödel</b> Quenelles de pommes de terre – Potatoe dumpling – Polpette di patate	<b>2,20</b>

## Nachspeis

Dessert - Desserts - Dolce

<b>Apfelstrudel</b> mit Vanilleeis & Sahne Strudel aux pommes - Apple strudel - Strudel di mele con gelato di vaniglia e panna	<b>4,80</b>
<b>Apfelkücherl</b> mit Vanilleeis & Sahne Beignets des pommes - Apple fritters - Frittelle di mele con gelato di vaniglia, panna e crema irlandese	<b>5,80</b>
<b>Kaiserschmarrn</b> mit Apfelkompott & Preiselbeeren (braucht a bissal Zeit) <sup>3</sup> Omelette rissolée à la minute - Cut up pancakes Vienna fashion - Tagliata di frittata con passata di mele e mirtilli rossi	<b>10,80</b>

