

<i>Tagessuppe</i>	4,90
<i>Rinderbrühe mit Kaspressknödel</i>	6,10
<i>Süßkartoffelcremesuppe mit Ingwer</i>	7,50
<i>und wahlweise knusprigem Saiblingsröllchen</i>	9,90
<i>Steirischer Rindstafelspitz-Salat mit Lauchzwiebeln und Tomaten</i>	
<i>dazu Kernöl, Radieserl, geröstete Kürbiskerne und Knoblauchbrot</i>	
<i>als Vorspeise</i>	13,90
<i>als Hauptgang</i>	17,90
<i>Hausgemachte Ravioli von Spinat und Bio Ziegenkäse mit geschmorten Paprika</i>	
<i>als Vorspeise</i>	13,50
<i>als Hauptgang</i>	19,90
<i>Tomaten-Brot-Salat mit Ciabatta, Basilikumpesto, Burrata und Spargel</i>	
<i>als Vorspeise</i>	12,90
<i>als Hauptgang</i>	19,50
<i>Oberpfälzer Fischsuppe mit Lachsforelle und Zander vom Mulzerhof Garnelen</i>	
<i>dazu Paprika-Knoblauch-Creme und geröstetes Brot</i>	
<i>als Vorspeise</i>	16,90
<i>als Hauptgang</i>	27,90
<u>Hauptgerichte</u>	
<i>Knusprig gebratenes Brüstl vom Bio Schwein (Beerhof) mit Schmorsoße</i>	19,50
<i>Selleriecreme und Spinat-Kartoffel-Gröstl</i>	
<i>Ausgelöstes Backhendl (Brust u. Keule) mit Meerrettichpreiselbeeren</i>	18,90
<i>und Kartoffel-Gurkensalat</i>	
<i>Frischer Stangenspargel vom Spargelhof Scharl mit Kartoffeln</i>	18,50
<i>und wahlweise Sauce Hollandaise oder Butter</i>	
<i>- dazu kleines Schnitzel</i>	24,90
<i>- dazu Hirschbratwürste</i>	24,90
<i>- dazu Lachsforellenfilet vom Mulzerhof</i>	27,50
<i>- dazu rosa gebratener Rehrücken</i>	31,50
<i>Zart geschmortes Ochsenbäckchen mit Spargelgemüse und Kartoffelpüree</i>	22,50
<i>Gebratenes Lachsforellenfilet vom Mulzerhof mit Weißweinsöße</i>	19,90
<i>Parmesan Risotto und Gurkensalsa</i>	
<i>Pflanzerl und Bratwürste v. Hirsch mit Rahmchampignons, Kartoffelpüree und Salat</i>	17,90
<i>Kalbsleber zart gebraten mit Rotweinsöße, Apfel, Zwiebel und Kartoffelpüree</i>	20,50

*Roastbeef vom Premium Angus Rind mit Trüffelsoße,
dazu knusprige Kartoffelschnecke und Süßkartoffelpommes* 34,50

Klassiker

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und Saisonsalaten 15,50
Cordon bleu mit Pommes frites und Saisonsalaten 19,50
Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln, Röstzwiebeln und Saisonsalaten 25,90
Bauernsalat mit gebratenen Putenstreifen (Familie Lehner) 16,90
Speck und Zwiebeln, dazu Knoblauchbrot
Schweinesteak mit Knoblauchbutter, Rösti und Saisonsalaten 16,50
Hausgemachte Grammelmaultaschen mit Kalbssoße, Spinat und Krautsalat 17,50

Vegetarisch

Hausgemachte Fingernudeln mit Wirsing, Bergkäse und Spiegelei 18,50
Linsencurry mit Gemüse, dazu Gewürz-Joghurt und Reis 17,50
Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Saisonsalaten 13,50

Brotzeiten

Gebackener Schafskäse mit bunten Salaten und Knoblauchbrot 12,50
Salatplatte nach Art des Hauses mit Schinken, Käse, Ei und Bauernbrot 10,90
Bayrischer Wurstsalat mit Zwiebeln, Ei und Bauernbrot 9,50
Schweizer Wurstsalat mit Zwiebeln, Ei und Bauernbrot 10,50
Currywurst mit Pommes frites 9,90
Currywurst "Hot-Dog-Style" mit Röstzwiebeln, Majo, Essiggurken und Pommes 10,90
Strammer Max mit Hinterschinken, Bauernei und kleinem Salat 10,50

Nachspeisen

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, dazu Vanilleeis 9,50
Tonkabohnen Creme brûlée mit hausgemachtem Waldfruchteis 9,50
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne 7,90
Topfenknödel mit Pfirsich-Ragout und hausgemachtem Schokoladen Eis 10,50
Gratinierte Erdbeeren mit Basilikum Sorbet 11,50

Für kleine Gerichte berechnen wir 1,50 Euro weniger !

Getränkekarte

aus hauseigener Brauerei

€

0,25 l Nittenauer Hell (4,9%)	2,60
0,50 l Nittenauer Hell (4,9%)	3,80
0,33 l Burschen Helles (4,8%)	3,20
0,50 l Radler oder Naturradler (2,4%)	3,80
0,33 l Nittenauer Pils (5%)	3,40
0,50 l Nittenauer Pils (5%)	3,90
0,50 l Nittenauer Export (5,5%)	3,90
0,50 l Nittenauer Festbier (5,7%)	3,90
0,50 l Stockenfelscher Geisterbräu, dunkles Spezialbier (5,3%)	3,90
0,50 l Nittenauer Weizen hell (5,1%)	3,90
0,50 l Nittenauer Weizen alkoholfrei (< 0,5 %)	3,90

0,33 l Saphirator – Heller Doppelbock – hell trifft stark (7,9%)	4,10
0,33 l Doldenzwerg – Bayerisch Pale Ale – fruchtig,blumig,frisch (6,3%)	4,10
0,33 l Mein Wildes Zwickl – naturtrübes Zwickl – ursprünglich,ehrlich,frisch (5,7%)	4,10
0,33 l Boomerang – Kaltgehopftes Lager (7,5%)	4,10
0,33 l Amanda – Zwickl Pils (5,1%)	4,10
0,33 l The WIT – alkoholfreies Weißbier mit Orangenschalen und Koriander	4,10
0,33 l Fre-IPA – Le Chauffeur – alkoholfreies Indian Pale Ale – malzig, hopfig	4,10
0,33 l Freie Liebe – Alkoholfreies Lager – leicht, malzig, weich	4,10
0,33 l Lola Porter – Coffee Alkoholfrei	4,10
0,33 l Nittenauer Cider– naturbel. Apf.saft vergoren mit edelster Weinhefe (5,7 %)	4,10

Fassgelagerte Biere

(Alle Biere sind für 9 - 12 Monate lang im Holzfass gereift)

0,33 l <u>Carpe Noctem- Tawny Port</u> - Karamell, süßliche Fruchtnoten (dunkel eingebrauter Barley Wein - Starkbier - 10,5 Vol. %)	8,90
0,33 l <u>Carpe Noctem- Laphroaig Ardbeg</u> - Karamell, rauchiger Whiskey (dunkel eingebrauter Barley Wein - Starkbier - 10,5 Vol. %)	8,90
0,33 l <u>Dionysos - Bière Brut</u> - fruchtig, weinartig (bière brut mit in Italien angebautem Chinook und Columbus Hopfen)	7,90
0,33 l <u>Neptun - Imperial Rum Porter</u> - dunkle Schokolade, Espresso (Imperial Porter mit Stammwürze von 24° Plato - Starkbier - 9 Vol. %)	6,40
0,33 l <u>Carpe Diem Tequila, Mexico</u> - Holz, Agave, Traube, Citrusnoten (heller Barley Wine in Tequila Fässern gelagert - Starkbier- 9,6 Vol. %)	8,90
0,33 l <u>Carpe Diem - Rum Selection Barbados & Jamaica</u> (heller Barley Wine in Tequila Fässern gelagert - Starkbier -11 Vol. %)	8,90

Kandierte Früchte, Karamell, Rum

<i>0,25 l Tafelwasser</i>	<i>2,60</i>
<i>0,50 l Tafelwasser</i>	<i>3,50</i>
<i>0,25 l Limonade, Zitrone oder Orange ³⁾</i>	<i>2,60</i>
<i>0,50 l Limonade, Zitrone oder Orange ³⁾</i>	<i>3,50</i>
<i>0,25 l Cola- Mix ^{3) 8)}</i>	<i>2,60</i>
<i>0,50 l Cola- Mix ^{3) 8)}</i>	<i>3,60</i>
<i>0,50 l isotonisches Grapefruit- Zitronengetränk / Walderbacher Libero</i>	<i>3,60</i>
<i>0,25 l King`s Cola (König-Otto-Sprudel) koffeinhaltig</i>	<i>2,60</i>
<i>0,40 l King`s Cola (König-Otto-Sprudel) koffeinhaltig</i>	<i>3,60</i>
<i>0,40 l Coco Cola light koffeinhaltig</i>	<i>3,60</i>
<i>0,25 l Orangensaft (100% Saft)</i>	<i>2,90</i>
<i>0,25 l Multivitaminsaft (100% Saft)</i>	<i>2,90</i>
<i>0,25 l Apfelsaft (100% Saft) - aus hauseigener Herstellung -</i>	<i>2,70</i>
<i>0,5 l Apfelsaft (100% Saft) - aus hauseigener Herstellung-</i>	<i>3,90</i>
<i>0,25 l Apfelsaftschorle</i>	<i>2,70</i>
<i>0,50 l Apfelsaftschorle</i>	<i>3,90</i>
<i>0,50 l Cassisschorle (schwarze Johannisbeere)</i>	<i>3,90</i>
<i>0,25 l Weinschorle, weiß oder rot ⁵⁾-mit grünem Veltl./blauem Zweigelt</i>	<i>4,70</i>
<i>0,50 l Weinschorle, weiß oder rot ⁵⁾-mit grünem Veltl./blauem Zweigelt</i>	<i>7,50</i>
<i>Tasse Kaffee</i>	<i>3,00</i>
<i>Haferl Kaffee</i>	<i>3,60</i>
<i>Espresso</i>	<i>2,60</i>
<i>Cappuccino / Milchkaffee</i>	<i>3,80</i>
<i>Latte Macchiato</i>	<i>4,00</i>
<i>Kännchen Kaffee</i>	<i>5,30</i>
<i>Glas Eilles Tee: Darjeeling, Bio Rooibos, Pfefferminzblätter</i>	<i>2,90</i>
<i>Grüntee, Sommerbeeren, Kräutergarten, Assam Special, Bio Kamillenblüten</i>	
<i>2 cl Obstler , Kirschlikör</i>	<i>2,80</i>
<i>2 cl Bärwurz, Blutwurz, Jägermeister, Birnenbrand, Himbeergeist</i>	<i>2,80</i>
<i>2 cl Ramazotti, Rüscherl</i>	<i>3,40</i>
<i>2 cl diverse Schnäpse von der Schnapsbrennerei Katharina Eichinger aus Gunt</i>	<i>2,80</i>

3) mit Antioxidationsmittel, 5) geschwefelt, 8) mit Phosphat, 11) mit Zuckerarten und Süßungsmitteln