

<i>Tagessuppe</i>	4,70
<i>Rinderbrühe mit Kaspressknödel</i>	6,10
<i>Kohlrabischaumsuppe mit Croutons</i>	6,90
<i>mit wahlweise knusprigem Saiblingsröllchen</i>	9,90
<i>Steirischer Rindstafelspitz-Salat mit Lauchzwiebeln und Tomaten</i>	
<i>dazu Kernöl, Radieserl, eingelegter Kürbis, geröstete Nüsse und Knoblauchbrot</i>	
<i>als Vorspeise</i>	13,90
<i>als Hauptgang</i>	16,60
<i>Tomatenbrot-Salat, Ciabattacrostinis, Spargel, Basilikumpesto und Burrata</i>	
<i>als Vorspeise</i>	13,50
<i>als Hauptgang</i>	19,90
<i>Hausgemachte Ravioli mit Spinat und Bio Ziegenkäse, dazu Spargelragout</i>	
<i>als Vorspeise</i>	12,50
<i>als Hauptgang</i>	18,50
<i>Oberpfälzer Fischsuppe mit Gemüse, Zander, Forelle (Mulzerhof) und Krebsfleisch</i>	
<i>dazu Knoblauchcreme und geröstetes Weißbrot</i>	
<i>als Vorspeise</i>	16,50
<i>als Hauptgang</i>	27,50
<u>Hauptgerichte</u>	
<i>Knusprig gebratenes Brüstl vom Bio Schwein (Beerhof)</i>	18,90
<i>dazu Rahmsauerkraut und Spinat-Kartoffel-Gröstl</i>	
<i>Zart geschmortes Ochsenbäckchen mit Spargel-Gemüse-Ragout und Kartoffelpüree</i>	21,50
<i>Gebratenes Lachsforellenfilet vom Mulzerhof mit Parmesan Risotto</i>	19,90
<i>dazu Orangen-Fenchelsalat</i>	
<i>Weißer Spargel (Spargelhof Scharl) mit Kartoffeln und Butter</i>	17,90
<i>oder handgeschlagener Sauce Hollandaise</i>	
<i>- dazu kleines Schnitzel</i>	23,90
<i>- dazu Hirschbratwürste</i>	23,40
<i>- dazu Lachsforellenfilet vom Mulzerhof</i>	26,50
<i>Pflanzerl und Bratwürste vom Hirsch mit frischen Rahmchampignons</i>	16,60
<i>dazu Kartoffelpüree und Saisonsalate</i>	
<i>Kalbsleber zart rosa gebraten mit Rotweinsauce</i>	19,50
<i>dazu glasierte Äpfel, Schmelzwiebel und Kartoffelpüree</i>	
<i>Rosa gebratener Reh Rücken und geschorte Schulter mit Rotweinsauce</i>	29,50
<i>dazu Spargelragout, frische Erbsen und hausgem. Fingernudeln</i>	

Klassiker

<i>Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und Saisonsalaten</i>	<i>15,50</i>
<i>Cordon bleu mit Pommes frites und Saisonsalaten</i>	<i>18,80</i>
<i>Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln, Röstzwiebeln und Saisonsalaten</i>	<i>25,50</i>
<i>Bauernsalat mit gebratenen Putenstreifen (Familie Lehner)</i>	<i>16,10</i>
<i>Speck und Zwiebeln, dazu Knoblauchbrot</i>	
<i>Schweinesteak mit Knoblauchbutter, Rösti und Saisonsalaten</i>	<i>15,00</i>
<i>Rahmschnitzel von der Freilandpute mit hausgemachten Spätzle und Gurkensalat</i>	<i>16,50</i>

Vegetarisch / Vegan

<i>Hausgemachte Fingernudeln mit Champignons und Spinat</i>	<i>16,60</i>
<i>dazu Bergkäse und Spiegelei</i>	
<i>Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Saisonsalaten</i>	<i>12,80</i>
<i>Hausgemachte Rote Beete Gnocchi mit Spinat, Bio Ziegenkäse und Käsesoße</i>	<i>17,50</i>
<i>(auch vegan möglich)</i>	

Brotzeiten

<i>Gebackener Schafskäse mit bunten Salaten und Knoblauchbrot</i>	<i>11,90</i>
<i>Salatplatte nach Art des Hauses mit Schinken, Käse, Ei und Bauernbrot</i>	<i>10,50</i>
<i>Kleine bunte Salatplatte mit Knoblauchbrot</i>	<i>6,60</i>
<i>Currywurst mit Pommes frites</i>	<i>9,50</i>
<i>Strammer Max mit Hinterschinken Bauernei und kleinem Salat</i>	<i>10,60</i>
<i>Bayrischer Wurstsalat mit Bauernbrot</i>	<i>9,90</i>
<i>Schweizer Wurstsalat mit Bauernbrot</i>	<i>10,90</i>

Nachspeisen

<i>Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, dazu Vanilleeis</i>	<i>9,50</i>
<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne</i>	<i>7,20</i>
<i>Hausgemachter Rhabarber Käsekuchen</i>	<i>5,00</i>
<i>Hausgemachtes Basilikumsorbet mit frischen Beeren</i>	<i>7,50</i>
<i>Frische Erdbeeren und Rhabarber mit Marzipan gratiniert</i>	<i>11,50</i>
<i>dazu weisses Schokoladenmousse und Matcha Eis</i>	

Für kleine Gerichte berechnen wir 1,50 Euro weniger !

*Auf Anfrage erhalten Sie jederzeit gerne
die Liste der Speisen mit den allergenen Stoffen.*

Getränkekarte

aus hauseigener Brauerei

€

<i>0,25 l Nittenauer Hell (4,9%)</i>	2,60
<i>0,50 l Nittenauer Hell (4,9%)</i>	3,80
<i>0,33 l Burschen Helles (4,8%)</i>	3,20
<i>0,50 l Radler oder Naturradler (2,4%)</i>	3,80
<i>0,33 l Nittenauer Pils (5%)</i>	3,40
<i>0,50 l Nittenauer Pils (5%)</i>	3,90
<i>0,50 l Nittenauer Sonnengold (5,5%)</i>	3,90
<i>0,50 l Nittenauer Festbier (5,7%)</i>	3,90
<i>0,50 l Stockenfelsener Geisterbräu, dunkles Spezialbier (5,3%)</i>	3,90
<i>0,50 l Nittenauer Weizen hell (5,1%)</i>	3,90
<i>0,50 l alkoholfreies Jura Weizen (< 0,5 %)</i>	3,90
<i>0,33 l Saphirator – Heller Doppelbock – hell trifft stark (7,9%)</i>	4,10
<i>0,33 l Doldenzwerg – Bayerisch Pale Ale – fruchtig,blumig,frisch (6,3%)</i>	4,10
<i>0,33 l Mein Wildes Zwickl – naturtrübes Zwickl – ursprünglich,ehrlich,frisch (5,7%)</i>	4,10
<i>0,33 l Boomerang – Kaltgehopftes Lager (7,5%)</i>	4,10
<i>0,33 l Amanda – Zwickl Pils (5,1%)</i>	4,10
<i>0,33 l The WIT – alkoholfreies Weißbier mit Orangenschalen und Koriander</i>	4,10
<i>0,33 l Fre-IPA – Le Chauffeur – alkoholfreies Indian Pale Ale – malzig, hopfig</i>	4,10
<i>0,33 l Freie Liebe – Alkoholfreies Lager – leicht, malzig, weich</i>	4,10
<i>0,33 l Lola Porter – Coffee Alkoholfrei</i>	4,10
<i>0,33 l Nittenauer Cider–naturbelassener Apfelsaft,vergoren mit edelster Weinhefe (5,7</i>	4,10
<i>0,25 l Tafelwasser</i>	2,60
<i>0,50 l Tafelwasser</i>	3,50
<i>0,25 l Limonade, Zitrone oder Orange ₃₎</i>	2,60
<i>0,50 l Limonade, Zitrone oder Orange ₃₎</i>	3,50
<i>0,25 l Cola- Mix _{3) 8)}</i>	2,60
<i>0,50 l Cola- Mix _{3) 8)}</i>	3,60
<i>0,50 l isotonisches Grapefruit- Zitronengetränk / Walderbacher Libero</i>	3,60
<i>0,25 l King`s Cola (König-Otto-Sprudel) koffeinhaltig</i>	2,60
<i>0,40 l King`s Cola (König-Otto-Sprudel) koffeinhaltig</i>	3,60
<i>0,40 l Coco Cola light koffeinhaltig</i>	3,60

<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)</i>	<i>4,70</i>
<i>0,50 l Weinschorle, weiß oder rot 5)</i>	<i>7,50</i>
<i>0,25 l Weißwein - Grüner Veltliner – Bannert – Österreichischer Landwein 5)</i>	<i>5,90</i>
<i>0,25 l Rotwein – Blauer Zweigelt – Bannert – Österreichischer Landwein</i>	<i>5,90</i>
<i>1/8 l Weißwein - Grüner Veltliner – Bannert – Österreichischer Landwein</i>	<i>3,20</i>
<i>1/8 l Rotwein – Blauer Zweigelt – Bannert – Österreichischer Landwein</i>	<i>3,20</i>
<i>Tasse Kaffee</i>	<i>3,00</i>
<i>Haferl Kaffee</i>	<i>3,60</i>
<i>Tasse 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