

Unsere aktuelle Speisekarte

Oktoberfest- Speisekarte ab 23.09.2024

Vorspeisen und Suppen

Ziegenkäse auf Pumpnickeltaler mit Thymian und Honig gebacken,..... 7,20€
Apfel-Schalotten-Chutney sowie Speck-Chips und kleinem Salatbouquet, Gebäck

Bayrische Kartoffelsuppe mit Fleischkäsewürfelchen und Röstzwiebeln..... 7,20€

... vegetarische Variante..... 6,50€

Kräftige Rinderbrühe mit zwei Leberknödeln-Nocken und frischem Schnittlauch..... 7,80€

... oder mit Fritaten-Streifen..... 6,50€

Vitales, Snack und Pasta

Großer bunter, gemischter Salat mit gebratenen Putenbruststreifen..... 14,90€

... als kleine Variante..... 11,90€

Großer bunter Blattsalat mit gebratenen Champignons..... 15,70€
und Streifen vom argentinischen Angusrind

...als kleine Variante..... 12,70€

Backendl.Salat, gebackene Hähnchenfiletstreifen auf einem bunten Blattsalat..... 15,80€
mit Feldsalat, Kartoffeldressing, Kürbiskernöl & gerösteten Kernen, Brez´n Croutons

Ein Paar Weißwürschtl mit frischer Brez´n und süßem Senf, Radi Garnitur..... 7,80€

Hausgemachter Beef Burger im reschen Vinschgerl-Bun..... 14,10€
mit hausgemachter Burgersauce, Salat, Tomate, mariniertem bayr. Krautsalat, Senfcreme & Bergkäse sowie gebackene Zwiebelringe

Allgäuer-Käs-Spätzle; geschwenkte Spätzle in herzhaftem Bergkäse 14,30€
und etwas Rahm, im Ofen überbacken und frischen Röstzwiebeln, kleiner Blattsalat

Gebratene Leberkäse-Scheiben mit einem Spiegelei,..... 11,30€
Bratkartoffeln und Zwiebelsauce, Rettich-Garnitur

Flammkuchen gebacken nach bayrischer Art mit einer Sauerkrat-Creme fraiche,..... 13,20€
rote Zwiebeln, Leberkäse-Streifen und Bergkäse

... als vegetarische Variante mit Birnenspalten..... 12,60€

Klassiker und Hauptgerichte

Hausgemachtes Sauerfleisch..... 14,80€
mit Majoranbratkartoffeln, Gurkenfächer und Remouladensoße

Portion knusprige Schweins´hax´n mit Sauerkrat und kleiner Laugenstange..... 16,80€

... mit Semmelknödeln statt Laugenstange, Radi-Garnitur..... 17,60€

Marinierter, saftiger Schweins´braten mit Blaukrat..... 16,50€
und handgerollten Semmelknödeln

Lindenhofpfännchen..... 21,10€

Kleine Steaks von Rind, Schwein und Pute mit Kräuterbutterrosette, Majoranbratkartoffeln und Marktgemüse unter holländischer Soßenhaube

Steirisches Hochzeitsschnitzel; Putenschnitzel mit würziger 19,60€
Kräuter-Quark-Füllung, Rahmsauce und Semmelknödeln sowie Speckbohnen

Oktoberfest-Schnitzel; Schweineschnitzel in einer Brezelpanade gebacken..... 18,60€
an Rahmsauce, Pommes frites und bayr. Krautsalat

Jägerschnitzel..... 18,90€
mit Rahmsauce von frischen Champignons, Pommes frites und kleinem gemischtem Salat

... Fisch

Schollenfilets mehliert und gebraten nach "Müllerin Art" mit Mandelblättchen..... 20,80€
und Petersilie, Petersilienkartoffeln und kleinem grünen Salat

... vom argentinischem Angusrind

Pfeffersteak ca. 200 Gramm vom Rostbeef..... 28,50€
mit bunter Cognac-Pfeffer-Sauce, würzig gebackene Kartoffelspalten, Kräuterbutter und kleinem gemischtem Salat

Holzfäller-Steak; ca. 200 Gramm Rumpsteak.....	28,50€
unter der Pilz-Zwiebel-Haube mit Pommes frites und kleinem gemischten Salat	
... Dessert	
kleiner Topfen-Nougat-Knödel in süßer Brösel-Hülle.....	6,40€
an Himbeermarmelade und einer Kugel hausgemachte rote Pflaumeneiscreme	
... oder unsere wechselnde "Minidessertauswahl" auf Anfrage bzw. Angebot.....	2,60€

... dazu passt ein original Wiesn´-Bier als 0,3 / 0,5 oder ´ne Maß ...!!!

Alle Preise sind inkl. der gesetzl. Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld!