



UNSERE SUPPEN SERVIERT IN LÖWENKOPFTERRINEN

Gemüsebrühe mit feinen Pfannkuchen- und Gemüsestreifen	€ 5,20
Leberknödelsuppe mit Lauchzwiebeln	€ 6,50
Original Münchner Brezensuppe mit Zwiebelschmelze	€ 5,20

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Duett von O'batzter und Apfel-Griebenschmalz <i>im kleinen Weckglas mit Körndlbaguette</i>	€ 8,90
Wakamé – Seealgensalat mit geröstetem Sesam, dazu kleiner Kürbiströsti <i>mit gebratenem Kirschtomatenbouquet - vegan</i>	€ 12,50
RAUHLACHS auf einem knusprigen REIBERDATSCHI <i>mit Dillsahnemeerrettich und Salatbouquet</i>	€ 14,80
Marktfrischer kleiner Beilagensalat	€ 5,20
Marktfrischer großer Salat in der Salatbowl, Baguette	€ 8,80

FLAMMKUCHEN – KNUSPRIG FRISCH AUS DEM BACKOFEN

Ein knusprig dünner Teig mit feiner Creme und verschiedenen Belagsvariationen - auf dem Brett serviert

KLASSISCH – „Elsässer Art“ mit Speckwürfeln und Zwiebeln	€ 13,80
VEGETARISCH – „Griechische Art“ mit Hirtenkäse und milden Peperoni	€ 13,80

FRÄNKISCH-BAYRISCH-DEFTIG-BEWÄHRT

	Portionsgröße:	klein	normal
Kalbslüngrl „sauer“ mit hausgemachtem Brezenknödel		€ 8,95	€ 11,90
Andechser Brez'nknödel in Zwiebel-Burgundersauce <i>mit würzigem Romadur und Bergkäse überbacken</i>		€ 12,80	
Briesmilzwurst abgebräunt mit hausgemachtem Kartoffel-Rukolasalat		€ 13,50	
2 Stück Leberknödel auf Sauerkraut mit Specksauce und Kartoffelpüree		€ 13,50	
1 Paar Original Fränkische Bratwürste vom Rost <i>mit Weinsauerkraut oder mit hausgemachtem Kartoffelsalat</i>		€ 10,35	€ 13,80
dazu auf Wunsch: Portion frisch geriebener Meerrettich		€ 1,80	
Seefelder Räuberpfanderl [2 St. hausgemachte Fleischpflanzerl] <i>in Schwammerlrahm mit Speckwürfeln, Kräutern und Kässpätzle</i>		€ 10,35	€ 13,80
„Unser Blutwurstg'röstl“ mit feiner Leberwurst, <i>gebratenen Zwiebeln und gerösteten Knödeln auf Sauerkraut</i>		€ 14,50	

INS NETZ GEGANGEN

	Portionsgröße:	klein	normal
Ganze Forelle – ohne Mittelgräte - „Müllerin Art“ <i>in Butter gebraten mit Salzkartoffeln und Marktsalaten</i>			€ 19,50
Filet vom Fluss-Zander in Kräuterbutter gebraten <i>mit Walnuss-Blattspinat und Schwenkkartoffeln</i>		€ 16,20	€ 21,50
Saiblingsfilet in Trauben-Mandel-Butter gebraten <i>mit Kräuterkartoffeln und Salatteller</i>		€ 16,90	€ 22,50

VEGETARISCH & VEGAN

	Portionsgröße:	klein	normal
Abgeröstete Knödel – auch vegan möglich <i>mit Zwiebeln, Blattspinat, Tomatenragout und Kräuter-Rührei</i>			€ 12,50
Hausgemachte Gemüselasagne <i>mit Tomatenragout und Reibkäse überbacken</i>			€ 12,80
Seefelder Spinatrahmspatzen <i>mit Blattspinat und Champignons, mit Emmentaler Käse überbacken</i>		€ 10,15	€ 13,50
Knusprige Kartoffeltaschen <i>mit Käsecremefüllung, Kräutersauerrahm und Salat</i>		€ 10,15	€ 13,50
Gefüllte Gemüse-Maultaschen abgebräunt <i>mit Kartoffel-Rukolasalat</i>		€ 11,10	€ 14,80
„Mediterranes Ratatouille“ – auch vegan möglich <i>Tomaten-Auberginen-Zucchini-Ragout auf Kartoffel-Kürbiströsti mit getrockneten Tomaten und Oliven, mit Schafskäse und Reibkäse gratiniert</i>			€ 15,80
Kichererbsenpfanne mit Minze und geröstetem Quinoa, <i>- leichte Schärfe -, dazu Basmatireis – vegan</i>		€ 12,60	€ 16,80
„ASIA-PFANNE“ aus dem Wok – <i>auch vegan möglich –</i> <i>mit Lotoswurzeln, Bambusscheiben, Morchelstreifen und Gemüse auf Glasnudeln</i>			€ 17,80

Unsere Klassiker,
Nachspeisen und Getränke
finden Sie auf der Rückseite!



Für Fragen zu den allergenen Inhaltsstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal

Beachten Sie
auch unsere
Tagestafeln!



KLASSIKER

Portionsgröße: klein normal

Ofenfrischer Schweinsbraten vom Strohschwein aus der Schulter <i>in würziger Schwarzbiersauce, dazu kleine Kartoffelknödel mit Bröselbutter und Speckkrautsalat</i>	€ 11,85	€ 15,80
Original SCHWEINSSCHÄUFERL vom Strohschwein frisch aus dem Rohr <i>in würziger Schwarzbiersauce, dazu kleine Kartoffelknödel mit Bröselbutter und Speckkrautsalat</i>		€ 17,50
Altbairischer Ochsenbraten vom bayrischen Weideochsen <i>mit Rahmschwammerl, hausgemachtem Brezenknödel und Blaukraut</i>	€ 13,90	€ 18,50
Bräustüberl's Filetpfanderl – 3 zarte Schweinefilets vom Grill <i>mit Kräuterchampignons, Weintrauben und gerösteten Speckwürfeln, dazu Eierspätzle und Salat</i>	€ 15,40	€ 20,50
2 kleine Wiener Schnitzel vom Kalb in Butter gebraten <i>mit Zwiebel-Bratkartoffeln und Marktsalaten</i>	€ 15,40	€ 21,80
Dazu auf Wunsch: Portion Wildpreiselbeeren		€ 1,80
Zwiebelrostbraten von der Angus-Hüfte <i>mit gedämpften Zwiebeln und Käsespätzle im Pfanderl</i>		€ 21,50
„Duett vom Lamm“ <i>Lamm-Medaillons und Lamm-Kotelette vom Rost in Thymianjus auf Blattspinat mit Grilltomate, Kräuterbutter und Zwiebelbratkartoffeln</i>		€ 23,50
Zartes Rinderfilet vom bayrischen Weiderind vom Grill, <i>mit hausgem. Bärlauchbutter, Grilltomate, Gemüsebouquet und Kroketten</i>		€ 29,80

Täglich hausgemachte Kuchen
unser Servicepersonal informiert Sie gerne!

DARF'S NOCH WAS SÜSSES SEIN?

Lauwarmer Schoko-Nuß-Gugelhupf mit Schokosauce und Sahne	€ 7,80
Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanillerahmeis und Sahne	€ 8,50
3 Stück Apfelkücherl in Zimtzucker mit Walnusseis und Sahne	€ 8,80
Kleine Portion karamellierter Kaiserschmarrn, <i>im Pfanderl serviert, dazu Apfelmus mit Mandelsahnehäubchen</i>	€ 8,80
Luftige Weißbiercreme aus eigener Herstellung im Weckglas <i>mit Sauerkirschragout und Sahne</i>	€ 8,50
Duo von Blaubeer- und Marillenpalatschinken mit Zitroneneis und Schlagrahm	€ 9,50
Coupe Dänemark <i>3 Kugeln Vanilleeis mit Sahne und Schokosauce</i>	€ 6,80

GETRÄNKE

Zum Aperitif

Aperol Spritz – Aperol, Prosecco, Soda, Orange	€ 7,50
Hugo – Holunderblütensirup, Prosecco, Soda, Limette, Minze	€ 7,50

Graf Toerring-Seefeld® Biere vom Faß

Graf Toerring-Seefeld® Export Edeltrunk hell	0,5l	€ 4,30
Dunkles Exportbier Premium	0,5l	€ 4,50
Huber Weiße Original hell	0,5l	€ 4,50
Huber Weiße Alkoholfrei	0,5l	€ 4,50

Flaschenbier

Huber Leichte Weiße	0,5l	€ 4,50
Huber Weiße dunkel	0,5l	€ 4,50
Graf Ignaz Pils	0,33l	€ 3,80
Hofbräuhaus Freising Premium Hell Alkoholfrei	0,5l	€ 4,10
Beck's Pils Alkoholfrei Jever Pils Alkoholfrei	0,5l	€ 4,30

Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Quelle [Sprudel Medium Naturell]	0,25l	€ 3,00
Gerolsteiner Gourmet [Sprudel Medium Naturell]	0,75l	€ 6,80
Freisinger Mineralwasser spritzig	0,4l	€ 3,60
Coca Cola ^[1,9] , Coca Cola light ^[1,3,9,11] , Coca Cola zero ^[1,3,9,11,12]	0,33l	€ 3,60
Fanta ^[1,3] / Sprite	0,33l	€ 3,60
Spezi Karibik ^[1,3,9]	0,4l	€ 3,80
Saftschorlen [Apfel ^[3] , Orange, Traube, Maracuja, Apfel-Mango, Rhabarber, Johannisbeere]	0,4l	€ 4,00
Schweppes Tonic ^[10] Bitter Lemon ^[1,10] Ginger Ale ^[1,10]	0,2l	€ 3,50
Säfte [Apfel, Orange, Traube, Maracuja, Apfel-Mango, Rhabarber, Johannisbeere]	0,2l	€ 3,00

Warme Getränke

Haferl Kaffee	€ 3,50
Espresso	€ 2,60
Glas Tee	
Schwarz Grün Pfefferminz Kamille Früchte Rotbusch	€ 2,70
Haferl Cappuccino Latte macchiato	€ 3,80
Schale Milchkaffee Haferl Heiße Schokolade	€ 3,80

Gesetzlich zugelassene Zusatzstoffe:

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker
7) mit Phosphat 9) koffeinhaltig 10) chininhaltig 11) mit Süßungsmittel 12) enthält eine Phenylalaninquelle

Für unsere Auswahl an Edelbränden und Weinen fragen Sie bitte unser Servicepersonal!