

# SPEISEN UND GETRÄNKE





## **Mogn' Tratzerl**

3 Stück Fränkische Rostbratwurst auf Fasskraut mit einer Scheibe Hausbrot

8,40 €

Portion „Wilder Kas“ cremige Käsezubereitung von Brie, Frischkäse und roten Zwiebeln,  
dazu eine Scheibe Hausbrot

9,20 €

„Werners“ hausgemachte Kalbspflanzerl und Kartoffelsalat

12,40 €

Wildes Gedeck mit Griebenschmalz, wildem Kas, Tomate und Essiggurke, dazu eine Scheibe Hausbrot

8,40 €

Kalter Braten mit frischem Kren, Essiggurke und einer Scheibe Hausbrot

8,90 €

Ofenfrische Brezn

1,50 €

## **Aus'm heimischen Garten**

Kleiner gemischter Salat mit Hausdressing

4,50 €

Großer gemischter Salat mit Zwiebelringen und Hausdressing, dazu Baguette

9,80 €

Großer gemischter Salatteller mit gebackenen Champignons und Hausdressing, dazu Baguette

13,80 €

Großer gemischter Salatteller mit gebratenem Ziegenkäse, Honig, Rosmarin und Hausdressing,  
dazu Baguette

14,20 €

Großer gemischter Salatteller mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Hausdressing, dazu Baguette

14,60 €

Sie haben Fragen zu den Allergenen? Unsere Bedienungen helfen Ihnen gerne weiter.



## **Wirtshausschmankerl**

**Bayerischer Jungschweinebraten mit Ayinger Dunkelbiersauce, Kartoffelknödel und Speckkrautsalat**

**13,90 €**

**„Unser Schäuferle“ aus der Schweineschulter mit Ayinger Dunkelbiersauce, Kartoffelknödel und Speckkrautsalat (nicht als kleine Portion erhältlich)**

**17,80 €**

**„Wilder Bock“ Schweineschnitzel in der Brez'n Panade gebacken mit Pommes frites oder Bratkartoffeln**

**14,60 €**

**Geschmortes Ochsenbackerl mit Julienne Gemüse in Burgundersauce,  
Butterspätzle und kleinem Beilagensalat**

**18,80 €**

**Zwiebelrostbraten von der Bayerischen Färs, aus der Lende geschnitten mit Röstzwiebeln,  
Bratkartoffeln und kleinem Beilagensalat (nicht als kleine Portion erhältlich)**

**24,60 €**

**Kalbsgeschnetzeltes in Schinken- Sahnesauce mit Käse überbacken, dazu Butterspätzle und kleiner  
Beilagensalat**

**19,20 €**

**2 oder 3 Stück Schweinfiletmedaillons vom Grill mit Schwammerlsauce und Käsespätzle**

**19,20 € / 22,60 €**

**Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat**

**23,70 €**

**Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes frites und kleinem Beilagensalat (nicht als kleine Portion erhältlich)**

**18,90 €**

**Rinderrahmbraten mit Butterspätzle und buntem Gemüse**

**19,30 €**

**Gesottener Kalbstafelspitz mit Julienne Gemüse, Bratkartoffeln und frischem Kren**

**18,90 €**

**( Die meisten unserer Schmankerl sind auch als Senioren - Portion erhältlich )**

Sie haben Fragen zu den Allergenen? Unsere Bedienungen helfen Ihnen gerne weiter.



## **Aus'm Suppentopf**

Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle, Pfannkuchenstreifen oder Grießnockerl

4,90 €

Gemüsebrühe mit Gemüseeinlage und frischem Schnittlauch

4,90 €

Knoblauchcremesuppe Kartoffelwürfeln und Käsecroutons

5,90 €

Kartoffelsuppe mit Gemüse und Majoran

5,90 €

## **Aus Bächlein und See**

Auf der Haut gebratene Forellenfilets mit Zitronenbutter, Petersilienkartoffeln und kleinem Blattsalat

18,90 €

Gebratenes Frischlachsfilet auf grünen Nudeln mit Dillsauce, dazu kleiner Beilagensalat

21,60 €

## **Fleischlose Freuden**

Gebackener Gemüsestrudel auf Bärlauch-Sahnesauce

12,90 €

Waldschwammerl in Kräuterrahm mit Breznknödel

13,90 €

Frische Kasspatzn mit Bergkas, Röstzwiebeln und kleinem Beilagensalat

12,90 €

Rotes Gemüsecurry mit Kokosmilch und Reis (vegan)

13,20 €

Knödel Tris aus Spinat-, Rote Beete- und Kaspressknödel auf Krautsalat mit brauner Butter und frischen Kräutern

14,80 €

Sie haben Fragen zu den Allergenen? Unsere Bedienungen helfen Ihnen gerne weiter.



## **Zum Schluss was Siaß**

Hausgemachter Kaiserschmarrn (ohne. Rosinen) mit Apfelmus oder Zwetschgenröster

Kleine Portion 7,50 €

Große Portion 10,20 €

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne

6,90 €

Lauwarmer Schokokuchen mit flüssigem Kern auf Beerenspiegel mit Vanillesahne

7,90€

## **Für die Kloanen**

( Für Kinder bis 14 Jahren )

Spätzle mit Soß

4,80 €

Klos mit Soß

3,60 €

Frittierte Sonnenstrahlen

4,80 €

Kinderschnitzel vom Schwein mit frittierten Sonnenstrahlen

8,20 €

Kinder-Schweinebraten mit Knödel und Soß

7,90 €

Räuberteller schnapp dir bei den Großen was du kriegen kannst

0,00 €



## Gegen an Durst

### Die Ayinger Biere

Ayinger Hell	0,5l	4,30€	Maß	8,60€
„Ein letzter Schnitt“		3,00€		
Radler	0,5l	4,30€	Maß	8,60 €
Ayinger Bräuweise	0,5l	4,50€	Maß	9,00 €
Ayinger Jahrhundertbier	0,5l	4,40€	Maß	8,80 €
Ayinger Altbairisch Dunkel	0,5l	4,40€	Maß	8,80 €
Ayinger Leichte Bräuweise	0,5l	4,50€	Maß	9,00 €
Ayinger Urweise	0,5l	4,50€	Maß	9,00 €
Ayinger Kellerbier	0,5l	4,50€	Maß	9,00 €
Ayinger Bairisch Pils	0,33l	3,70€	gibt's net groß!	
Weissbier mix	0,5l	4,50€	Maß	9,00 €
Goas Mass (im Stiefel)	1,0l	12,80€		

### Aperitif

Glas Prosecco	0,1l	3,50 €		
Aperol Spritz	0,2l	5,90 €		
Prosecco Piccolo	0,2l	9,40 €		
Prosecco frizzante DOC Treviso	0,75	22,40 €		

### Offene Weine

Grüner Veltliner, trocken	0,2l	5,90 €		
Josef Schmid Kremstal				
Blauer Zweigelt, trocken	0,2l	5,90 €		
Peter Dolle, Kamptal				
Delheim Rosè	0,2l	6,80 €		
Südafrika, trocken				
Weinschorle weiß oder rot	0,2l	3,30 €	0,5l	6,30 €

Sie haben Fragen zu den Allergenen? Unsere Bedienungen helfen Ihnen gerne weiter.



## Alkoholfreie Getränke

Adelholzener spritzig oder naturell	<b>0,25l</b>	3,00 €		
Adelholzener spritzig oder naturell	<b>0,75l</b>	5,70 €		
Tafelwasser	<b>0,5l</b>	3,60 €		
Almdudler	<b>0,35l</b>	4,80 €		
Afri Cola (mit und ohne Zucker)	<b>0,33l</b>	3,80 €	<b>0,5l</b>	4,60 €
Bluna „gelbes Limo“	<b>0,33l</b>	3,80 €	<b>0,5l</b>	4,60 €
Frucade Cola-Mix „Gwasch“	<b>0,33l</b>	3,20 €	<b>0,5l</b>	4,00 €
Frucade Zitronenlimo	<b>0,33l</b>	3,20 €	<b>0,5l</b>	3,90 €
Wolfra Saftschorle (Apfel, Orange, Johannisbeere, Rhabarber)	<b>0,33l</b>	3,30 €	<b>0,5l</b>	4,10 €
Schweppes Bitter Lemon	<b>0,2l</b>	3,30 €		
Schweppes Tonic Water	<b>0,2l</b>	3,30 €		

## Was Heißes

Haferl Kaffee	3,60 €
Espresso	2,40 €
Doppelter Espresso	3,60 €
Cappuccino	3,80 €
Milchkaffee	3,90 €
Latte Macchiato	3,90 €
Heiße Schokolade	3,50 €
Haferl Eilles Tee	3,50 €
(Bio Darjeeling, Bio Früchte, Alpenhüttenkräuter, Sonne Asiens (Grün), Rooibos Vanilla, Bio Grüntee Jingshen Blatt)	





## Flaschenweine 0,75

### Weiß

Grauburgunder Bötzingen Meisenthal trocken 26,50 €  
Stefan Rinklin, Baden

Lugana Eticetta nera trocken 32,20 €  
Visconti, Lombardei

### Rot

Cabernet Sauvignon, trocken 28,90 €  
Endrizzi, Trentino

Rioja Crianza, trocken 32,30 €  
Alvia Rioja

Rosè 29,50 €  
Delheim Rosè  
Südafrika, trocken

## Wenn ´s wuid wird

Hirschkuss	2 cl	3,40 €	4 cl	6,80 €
Jägermeister	2 cl	3,50 €	4 cl	7,00 €
Ramazotti	2 cl	3,50 €	4 cl	7,00 €

## Brände exklusiv aus dem Hause Psenner



Williams-Christbirnenbrand- Classic	2 cl	3,20 €	4 cl	6,40 €
Obstbrand- Classic	2 cl	3,20 €	4 cl	6,40 €
Marille-Aprikosenbrand-Classic	2 cl	3,50 €	4 cl	7,00 €
Waldhimbeergeist – Classic	2 cl	3,20 €	4 cl	6,40 €
Nocciola – Haselnusslikör	2 cl	3,20 €	4 cl	6,40 €
Gold Williams – Riserva – 2 Jahre	2 cl	6,50 €	4 cl	13,00 €
Gold Marille – Riserva – 2 Jahre	2 cl	6,50 €	4 cl	13,00 €
Grappa Adorata – Cuvee	2 cl	3,30 €	4 cl	6,60 €

Sie haben Fragen zu den Allergenen? Unsere Bedienungen helfen Ihnen gerne weiter.