

Herzlich Willkommen



*„Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen“*

Wir bieten Ihnen unsere

Hauptkarte

von 11.30 ~ 14.00 und 18.00 ~ 21.30 Uhr

Nachmittagskarte

von 14.00 ~ 18.00 Uhr

An Sonn- und Feiertagen

haben wir eine

wechselnde Speisekarte

mit besonderen Spezialitäten



Unsere Speisen

von 11.30 bis 14.00 und 18.00 bis 21.30 Uhr



Suppen

Bayrische Festtagssuppe
mit hausgemachtem Brättnockerl, Leberspätzle und Pfannkuchenstreifen
5,00 €

Hausgemachte Kaspress-Knödelsuppe
mit Schnittlauch
4,80 €

Feine Tomatencremesuppe
mit Basilikumsahne und Croutons
4,80 €

Hausgemachte ungarische Gulaschsuppe „scharf“
mit Kartoffeln, Paprika und Rindfleisch, dazu Hausbrot
5,80 €

Eibenwalder Leberknödel nach Hausrezept
in kräftiger Bouillon mit gebratenen Speckstreifen und Röstzwiebeln
5,50 €



Vegetarisch



Schwäbische Käsespätzle
mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat
10,00 €

Hausgemachte grüne Spätzle
mit frischen Kräutern und Waldpilzen in Rahm, dazu ein gemischter Salat
11,00 €

Original hausgemachte Bayrische Käse- und Spinatnocken
mit zerlassener Butter, Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln und geriebenem Bergkäse,
dazu bunte Salate
12,50 €

Bayrische Schmankerl



Hausgemachtes saures Kalbslüngerl nach Oma Daisenbergers Rezept
mit Gemüse und Essiggurken, dazu Semmelknödel
9,50 €

Altbayrische Milzwurst gebacken, an Natursoße, dazu Kartoffel-Gurkensalat
8,50 €

Maultaschen mit Spinat und Fleischbrät gefüllt, in Zwiebeln und Ei geschmelzt,
dazu ein kleiner bunter Salat
11,30 €

Bauernschmaus

mit Kassler vom Grill, würziger Speckwurst, Schweinebraten und Rostbratwürstel
auf Sauerkraut, dazu Röstkartoffeln und Meerrettich-Gurke
13,30 €

Gesottener Rinder-Tafelspitz

auf feinem Blattspinat mit würziger Meerrettich-Schnittlauchsoße und Salzkartoffeln
16,30 €

Münchner Schnitzel

mit Meerrettich und Senf gebacken, dazu g'roste Kartoffeln mit Zwiebeln und Speck
11,00 €

Zweierlei vom Ochs

mit geschmorten Ochsenbackerl und gegrilltem Ochsenfilet
auf Rotwein-Specksoße, dazu Rahmkartoffeln und Pfannengemüse
19,50 €

Frische knackige Salate



Gemischter Beilagensalat
3,20 €

Großer bunter Salatteller

mit heimischen Fischfilets vom Saibling und der Forelle, dazu Kräuter-Dip
11,50 €

Mediterraner Salatteller

mit Tomaten, Gurken und bunten Blattsalaten in Knoblauch-Zitronen-Vinaigrette,
gratiniertem Ziegenfrischkäse und Feigen-Senf
11,50 €

Großer bunter Salatteller

mit gebackenen Hähnchenbruststücken in Sesam-Panade und Mango-Dip
11,50 €

Zu allen großen Salattellern servieren wir Ihnen ofenfrisches Baguette



Hauptgerichte

Schweineschnitzel „Wiener Art“

in Butterschmalz gebacken, dazu Pommes Frites und ein bunter Salatteller
11,80 €

Paterzeller Schnitzel

mit Schinken, Champignons, Tomate und Käse überbacken
an Rahmsoße, dazu hausgemachte Kartoffelrösti und Salat
15,00 €

Allgäuer Töpfler

Schweinelendchen vom Grill mit würzigem Bergkäse gefüllt,
dazu Röstzwiebeln auf bunten Spätzle mit Rahmschwammerl und glasiertem Gemüse
16,80 €

Cordon bleu vom Schweinelendchen

mit Schinken und Käse gefüllt, dazu Röstkartoffeln und ein gemischter Salat
15,50 €

Frische Kalbsleber

in Butter gebraten mit glasierter Apfelscheibe und Preiselbeeren,
dazu Kartoffelpüree, Röstzwiebeln und Salat
18,00 €

Rinderlendensteak (200g) vom Grill

mit Knoblauchsoße, Kräuterbutter und gebratenem Speck, dazu Speck-Bohnenbündel,
Paprika-Maisgemüse und gebackene Kartoffelspalten
20,30 €

Eibenwalder Holzfäller Toast

Schweinelendchen vom Grill auf Toast mit Röstzwiebeln und
Käse überbacken, dazu gebratene Speckstreifen und ein bunter Salatteller
12,50 €

Gutsherren-Toast

Rinderlendensteak vom Grill auf Toast mit Knoblauchsoße, Champignons,
Tomate und Käse überbacken, dazu ein bunter Salatteller
13,50 €

Unsere bekannten und beliebten Zwiebelrostbraten

aus der Rinderlende geschnitten mit frischen Röstzwiebeln:

Wiener Zwiebelrostbraten

mit Röstkartoffeln und einem gemischten Salatteller
18,50 €

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

auf Käsespätzle und einem gemischten Salatteller
18,50 €

Wir verwenden ausschließlich Fleisch aus heimischen Regionen



Brotzeiten

Südtiroler Speckbrettl

mit Speck, Kaminwürsten, O'bazdn und Bergkäse reichlich garniert
12,00 €

Bayrisches Brotzeitbrettl

mit Pressack weiß und schwarz, Geräuchertem, kaltem Braten, Leberkäse, würzigem Bergkäse und Griebenschmalz, dazu Meerrettich-Gurke und frische Breze
11,00 €

Vagabundenteller

mit schwarzem und weißem Pressack, Romadur und Zwiebeln sauer angemacht
8,00 €

Bayrisches Käsebrettl

mit O'bazd'n und gemischter Käseauswahl, garniert mit Trauben
10,50 €

Leberkäs

abgebräunt an Natursoße mit Spiegelei und Kartoffel-Gurkensalat
8,50 €

3 Stück Münchner Weißwürste

mit Hausmacher Senf und zwei frischen Brezen
8,00 €

2 Paar Schweinswürstl abgebräunt auf hausgemachtem Sauerkraut
8,00 €

2 Paar Wiener mit Kartoffelsalat
7,00 €

Kalter Schweinebraten garniert mit Meerrettichgurke und Zwiebeln
8,00 €

Bayrischer Wurstsalat mit Zwiebeln
7,00 €

Schweizer Wurstsalat mit Zwiebeln und Käse
8,00 €

Romadur sauer mit Zwiebeln
5,50 €

Strammer Max vom rohen oder gekochtem Schinken mit 2 Spiegeleiern
8,50 €

Zu allen Brotzeiten servieren wir Ihnen 2 Scheiben Hausbrot