

## HAUPTSPEISEN SÜß- UND SALZWASSERFISCHE

**FANGFRISCHE FORELLE IM GANZEN "MÜLLERIN ART"** € 15,50  
**MIT ZITRONEN – PETERSILIENBUTTER UND KARTOFFELN**  
ROASTED TROUT WITH LEMON-PARSLEY BUTTER AND POTATOES

**GEBRATENES ZANDERFILET MIT RIESLINGSCHAUM** € 16,20  
**AUF LAUCHRISOTTO UND WINTERLICHEM GEMÜSE**  
ROASTED FILET OF PIKEPERCH ON WHITE WINE FOAM WITH LEEK RISOTTO AND VEGETABLES

## EIN SÜßER ABSCHLUSS

**APFELSTRUDEL** € 4,20  
**MIT VANILLESAUCE UND FRÜCHTEN**  
APPLE STRUDEL WITH VANILLA SAUCE AND FRUITS

**HEIßE LIEBE** € 5,50  
**VANILLEEIS MIT HEIßEN HIMBEEREN**  
VANILLA ICE-CREAM WITH HOT RASPBERRIES

## WOCHENKARTE

UNSRER EMPFELUNGEN FÜR DIESE WOCHE

**BÄRENSTÜBERL TAGESSUPPE** € 3,90  
SOUP OF THE DAY

**DEFTIGES ALMSCHNITZEL** € 15,50  
**NATUR GEBRATEN DAZU GERÖSTETE SPECKSTREIFEN, ZWIEBELN**  
**MIT KÄSE ÜBERBACKEN DAZU BRATKARTOFFELN**  
ROASTED ESCALOPE OF PORK WITH ROASTED BACON AND ONIONS  
GRATINATED WITH CHEESE SERVED WITH ROASTED POTATOES

**ORIGINAL BAYERISCHE SCHWEINEHAXE** € 15,40  
**MIT SEMMELKNÖDEL UND KRAUTSALAT**  
ORIGINAL BAVARIAN KNUCKLE OF PORK  
WITH SLAW AND BREAD DUMPLING

**"BÄRENGRILLTELLER" DREI GEGRILLTE FLEISCHSORTEN, GRILLWÜRSTL,** € 18,90  
**KRÄUTERBUTTER DAZU BRATKARTOFFELN**  
THREE KINDS OF GRILLED MEAT, GRILLED SAUSAGES,  
HERBAL BUTTER AND ROASTED POTATOES

**"BAYERN-SCHNITZEL"** € 16,90  
**SCHWEINESCHNITZEL MIT HERZHAFTER SENF-ZWIEBELFÜLLUNG,**  
**HAUSGEMACHTEN KARTOFFELKRÜSTELN UND KLEINEM GEMISCHTEN SALAT**  
ROASTED ESCALOPE OF PORK FILLED WITH MUSTERED-ONION  
SERVED WITH HOMEMADE CROQUETS AND MIXED SALAD

**GRILLHENDL, HAXE UND SCHWEINEBRATEN WERDEN TÄGLICH FRISCH EINGEBRATEN !**  
**WENN´S AUS IS , IS AUS !**

## VORSPEISEN

**RÄUCHERLACHS AUF REIBERDATSCHI  
MIT KRÄUTER CREME FRAICHE** € 8,90  
SMOKED SALMON ON HASH BROWNS WITH HERBAL CREME FRAICHE

## AUS DEM SUPPENTOPF

**OCHSENBULLION MIT FEINEN GEMÜSESTREIFEN UND GRIESNOCKERL** € 4,50  
CONSOMMÉ OF BEEF WITH VEGETABLE JULIENNE AND SEMOLINA DUMPLING

**TAFELSPITZBRÜHE MIT LEBERKNÖDEL** € 4,90  
CONSOMMÉ OF BEEF WITH LIVER DUMPLING

**STEIRISCHE FRITTATENSUPPE MIT FRISCHEM SCHNITTLAUCH** € 4,50  
CONSOMMÉ OF BEEF WITH SHREDDED PANCAKES

## AUS´M SALATGART´L

**KLEINER GEMISCHTER SALATTELLER MIT BALSAMICO-KÜRBISKERNDRESSING** € 4,60  
SMALL MIXED SALAD WITH BALSAMIC-PUMPKIN SEED DRESSING

**BUNTE SALATVARIATION MIT GEBRATENEN PUTENBRUSTSTREIFEN,  
CHAMPIGNONS UND GERÖSTETEN KERNEN** € 10,50  
VARIATION OF LEAF SALAD WITH ROASTED TURKEY STRIPES, CHAMPIGNONS AND SEED´S

**FITNESSSALAT** € 11,50  
**FRISCHE BLATTSALATE MIT FRISCHEN FRÜCHTEN UND ZWEIERLEI  
FISCHFILETS**  
FRESH LEAF SALAD WITH FRESH FRUITS SERVED WITH TWO KINDS OF FISH FILETS

## VEGETARISCHES

**ORIGINAL KASNUDELN** € 10,50  
**MIT BRAUNER BUTTER, RÖSTZWIEBELN UND KLEINEM SALAT**  
ROASTED SMALL FLOUR DUMPLINGS WITH CHEESE, BROWED BUTTER, DEEP-FRIED  
ONIONS AND SMALL SALAD

**RAHMSCHWAMMERL** € 10,30  
**MIT SEMMELKNÖDEL UND KLEINEM BLATTSALAT**  
CREAMY MUSHROOMS WITH BREAD DUMPLING AND SMALL SALAD

## BAYERISCHE & ÖSTERREICHISCHE SPEZIALITÄTEN

**OFENFRISCHER SCHWEINEKRUSTENBRATEN IN DUNKELBIERSAUCE** € 12,40  
**MIT ZWEIERLEI KNÖDEL UND BLAUKRAUT**  
HOMEMADE ROAST OF PORK IN DARK BEER SAUCE SERVED WITH TWO  
KINDS OF DUMPLINGS AND RED CABBAGE

**FEINER TAFELSPITZ AUF KRENSAUCE** € 14,80  
**MIT BLATTSPINAT UND BRATKARTOFFELN**  
BOILED ROUND OF BEEF ON HORSERADISH SAUCE WITH LEAF SPINACH AND ROASTED POTATOES

**IN BUTTER GEBRATENES SCHNITZEL "WIENER ART"**  
**MIT PETERSILIENKARTOFFELN UND KALT GERÜHRTEM WILDPREISELBEEREN**  
• VOM SCHWEIN € 13,80  
• VOM KALB € 18,50

DEEP-FRIED ESCALOPE OF PORK WITH PARSLEY POTATOES AND WILD CRANBERRIES

**ZWIEBELROSTBRATEN VON DER RINDERLENDE** € 19,50  
**MIT RESCHEN ZWIEBELN, GEMÜSE UND BRATKARTOFFELN**  
LOIN OF BEEF WITH CRISPY ONIONS AND ROASTED POTATOES