

Samstag, den 12. August 2017



Neben der Qualität unserer Speisen,  
sind wir auch besonders um deren Regionalität bemüht.

<b>Kürbiscremesuppe mit Kernöl und Croutons</b>	4,50
<b>Carpaccio vom Ochsenfilet</b> mit Rucola und Parmesansplittern, dazu Baguette	14,50
<b>Feld- und Rucolasalat mit Mozzarella, Kirschtomaten</b> und Sprossen, in weißem Senf-Balsamicodressing, dazu Baguette -	klein 4,90 groß 7,50

### Fisch aus unseren eigenen Weihern an der Eglinger Waldstraße

<b>Ganze Eglinger Regenbogenforelle gefüllt</b> mit Frühlingszwiebeln, Tomaten und Kräuterfrischkäse, in Folie gedünstet, serviert mit Butterkartoffeln	18,50
-- oder „ <b>blau</b> “, aus dem Wurzelsud mit Gemüse, zerlassener Butter und Kartoffeln	16,50
<b>Eglinger Saiblingsfilet „Müllerin Art“</b> , mit Petersilienkartoffeln u. zerlassener Butter	19,90

### **Schwammerl statt Wammerl !! – d´Reherl san da ...**

<b>Frische Reherl – (Pffierlinge)</b> in Kräuterrahm mit Semmelknödel	14,50
<b>Saiblingsfilet</b> in Kräuterbutter gebraten auf feinen Bandnudeln (Fettucine) mit rahmigen <b>Pffierlingen</b> und geschmorten Kirschtomaten	24,50
<b>Schweinefilet-Medaillons</b> vom Grill mit <b>Rahmpffierlingen</b> und Butterspätzle	22,50

### Aus dem Bratrohr...

½ <b>knusprige Schweinshaxe</b> mit Kartoffelknödel und Bratensoße	9,50
Gefüllte <b>Kalbsbrust</b> auf Natursoße, mit <b>Pffierlingrahm</b> , Spätzle und Gemüse garnitur	14,90
Portion resch gebratenes <b>Spanferkel</b> mit Kartoffelknödel und Krautsalat	15,50
1/4 knusprige <b>Bauern-Grillente</b> und a Stückel resch gebratenes <b>Spanferkel</b> serviert mit Apfelblaukraut und 2erlei Knödel	16,50
<b>Halbe gegrillte Bauernente</b> mit Kartoffelknödel und Apfel-Blaukraut	16,50

### *Unser Tafelwirt Schmankerlangebot* von heimischen Bauern

#### **Saftiger, bayrischer Ochsenbraten**

,- mit kräftiger Natursoße, dazu Kartoffel-Gurkensalat	13,90
,- in milder Pfefferrahmsoße, dazu knusprige Kartoffelrösti	14,50
,- in pikanter Jägersoße mit Speck und Schwammerl dazu Spätzle	14,50

<b>Wild-Grillplatte</b> - Steaks vom <b>Wildschweinnacken</b> und <b>Rehkeule</b> " Försterin Art" auf Wildrahmsoße, bedeckt mit gerösteten Pffierlingen, Speck und Zwiebeln, dazu Eierspätzle und eine Preiselbeerbirne	24,50
--	-------

### Kurzgebratenes...

„ <b>Saltimbocca</b> “ Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei gebraten, serviert auf Tomatenspaghetti mit Parmesansplittern	16,50
Gebratene <b>Kalbsleber "Berliner Art"</b> , mit gedünsteten Apfelscheiben, Kartoffelpüree und Röstzwiebeln	16,50
<b>Münchner Schnitzel</b> - gebackenes Schweinsschnitzel mit Senf, Zwiebeln und Speck gefüllt, dazu Kartoffel-Gurkensalat	12,50
<b>Putensteak „Diabolo“</b> in milder Chili-Tomatenrahmsoße, serviert mit Pommes Frites	14,90
<b>Pfeffersteak – Entrecôte</b> (durchwachsen) in rahmiger Cognac - Madagaskarpfeffersoße, dazu gibt´s knusprige Kartoffelrösti	19,90

### Oberhauser`s Bacon-Cheese Burger

200g bestes <b>bayerisches Rinderhackfleisch – rosa gebraten</b> , Bacon, Käse, Salat, Tomate, Gurken, Zwiebelringe, Barbecuesoße dazu knusprig gegrillte Kartoffelecken und Coleslaw (Weißkraut-Karottensalat)	10,90
---	-------