



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

Pfifferlingrahmsuppe mit Kräutercroutons 4,90

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

- Feld- und Rucolasalat** mit gebratenen **Pfifferlingen**, Speck und Zwiebeln in Kartoffeldressing, dazu frisches Baguette 12,50
- Frische Reherl – (Pfifferlinge)** in Kräuterrahm mit Semmelknödel 14,90
- Schweinefilet-Medaillons** vom Grill im Speckmantel mit **Pfifferlingrahm** und Spätzle 18,50

Fisch aus unseren eigenen Weihern an der Eglinger Waldstraße

- Ganzer Eglinger Saibling** gefüllt mit Frühlingszwiebeln, Tomaten und Kräuterfrischkäse, in Folie gedünstet, serviert mit Butterkartoffeln 21,90
- Eglinger Lachsforellenfilet „Müllerin Art“** mit Petersilienkartoffeln, Zitronenscheiben und zerlassener Butter 19,50

Aus dem Bratrohr...

- ½ **Schweinsaxe**, knusprig gegrillt mit Kartoffelknödel und Soße 9,90
- Halbe gegrillte Bauernente** mit Kartoffelknödel und Apfel-Blaukraut 16,50
- Portion resch gebratenes **Spanferkel** mit Kartoffelknödel und Krautsalat 15,50
- 1/4 knusprige Ente** und a Stückerl **resches Spanferkel**, Knödel und Blaukraut 16,50

Unser Tafelwirt Schmankerlangebot von heimischen Bauern

Saftiger, bayrischer Ochsenbraten vom Grill

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

- Schlachtschüssel** – Leber- und Blutwurst, Wammerl, Kraut und Kartoffeln 9,90
- Ganzes, vorderes **Surhaxerl** mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 10,90

Aus eigener Jagd...

- Geschmorter **Wildschweinbraten " Försterin Art"**, in Wacholderrahmsoße, bedeckt mit gerösteten Schwammerln, Speck und Zwiebeln, dazu Semmelknödel, Blaukraut und Preiselbeeren 16,50
- Gegrilltes **Hirschmedaillon** und **Wildschweinfilet** auf Rahmpfifferlingen, dazu Kartoffelkroketten und Preiselbeeren 24,50

Vom Grill.... und aus der Pfanne

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