



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

Rinderbrühe mit Kalbsbratnockerl		4,90
Feld- und Rucolasalat mit Mozzarella, Kirschtomaten und Sprossen, in weißem Senf-Balsamicodressing, dazu Baguette -	klein	4,90
	groß	9,50

Fisch aus unseren eigenen Weihern an der Eglinger Waldstraße

Hausgemachter Saiblings-Matjes nach „Hausfrauen Art“ – in Sauerrahmsoße mit Äpfeln, Gurkerl und Zwiebeln, dazu Salzkartoffeln	14,50
Gegrilltes Saiblingsforellenfilet an Bandnudeln in Pfifferlingrahm und Ofentomaten	18,50
Ganzer Eglinger Saibling „Müllerin Art“ gebraten, mit Petersilienkartoffeln, Zitronenscheiben und zerlassener Butter	19,90

Aus dem Bratrohr...

½ Schweinschaxn , knusprig gegrillt mit Kartoffelknödel und Bratensoße	10,50
Halbe gegrillte Bauernente mit Kartoffelknödel und Apfel-Blaukraut	16,50
1/4 knusprige Ente und a Stück resches Spanferkel , Knödel und Blaukraut	16,50

Unser Tafelwirt Schmankerlangebot von heimischen Bauern

Saftiger, bayrischer Ochsenbraten

,- 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

Vom Grill... und aus der Pfanne

Münchner Schnitzel - gebackenes Schweinsschnitzel mit Senf, Zwiebeln und Speck gefüllt, dazu Kartoffel-Gurkensalat	12,50
Putensteak „Diabolo“ in milder Chili-Tomatenrahmsoße, serviert mit Pommes Frites	14,90
Schweinefilet-Medaillons im Speckmantel gegrillt, serviert mit Butterspätzle und Pfifferling – Rahmsoße	17,50
Pfeffersteak – Entrecôte (durchwachsen) in rahmiger Cognac - Madagaskarpfeffersoße, dazu gibt's knusprige Kartoffelrösti	19,90

!! feines vom Wild !!

Wild-Grillplatte - Hirsch- Wildschwein und Rehmedaillons auf Wildrahmsoße dazu Kartoffelkroketten, gebratene Kräutersaitlinge und eine Preiselbeerbirne	24,50
--	-------

Zarter Braten vom Rehschlegel in Wacholdersoße, dazu Rahmwirsing, Semmelknödel und Wildpreiselbeeren	19,50
--	-------

Oberhausers Wuidara-Burger - bestes heimisches Wildhackfleisch

überbackenen mit Camembert (Brie-Weiße Lady), Feldsalat, Tomate, Zwiebel, Preiselbeeren, dazu knusprig gebratene Kartoffelecken und Coleslaw (Weißkraut-Karottensalat)	11,90
---	-------