



## Kirchweihsonntag, 20. Oktober 2019

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

Kleines **Kürbisrahmsupperl mit Kernöl** 3,90  
**Kirchweihsuppe-** kräftige Geflügelbrühe mit Nudeln und Gemüsestreifen 5,50

**- als Gangerl** - kleine Vorspeise- !! - Mit frischen Kräutern geröstete **Gansleber**  
auf Tomatenscheiben, Feld- und Raukensalat in Apfel-Balsamico-Vinaigrette, Baguette 9,50

**Südtiroler Servietten-Kasknödel** auf Lauchgemüse, Tomatenconfit und Parmesan 14,50

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

Hausgemachter **Saiblings-Matjes** nach „Hausfrauen Art“ –  
in Sauerrahmsöße mit Äpfeln, Gurkerl und Zwiebeln, dazu Salzkartoffeln 15,50

**Karpfenfilet** „gebacken“ mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat und Remoulade 16,50

**Eglinger Lachsforellenfilet „Müllerin Art“ gebraten,**  
mit Petersilienkartoffeln, Zitronenscheiben und zerlassener Butter 19,50

### Aus dem Bratrohr ...

½ knusprige **Schweinshaxe** mit Kartoffelknödel und Soße 11,50

Ofenfrischer **Schweinsbraten** mit Kartoffelknödel und Speckkrautsalat 10,90

**Bayrischer Ochsengrillbraten** auf kräftiger Natursoße, dazu Kartoffel-Gurkensalat 14,90

Resches **Spanferkel** in Dunkelbiersöße mit Kartoffelknödel und Krautsalat 17,50

### *Unser Kirchweih Schmankerlangebot.....*

Halbe **Bauernente**, resch gebraten mit Kartoffelknödel und Apfelblaukraut 18,50

1/4 fleischiges **Kirchweih-Ganserl** mit Preiselbeer-Bratapfel und Kartoffelknödel  
dazu Blaukraut **oder** Selleriesalat 21,90

**"Kirchweih-Platte"** – „das Beste“ von Gans und Ente, dazu resches Spanferkel,  
serviert mit zweierlei Knödel, Apfelblaukraut und Preiselbeer-Bratapfel 21,90

**Geschnetzelte Gansleber** mit Äpfeln und Zwiebeln geröstet, verfeinert mit  
altem Sherry und Balsamico, dazu knusprige Kartoffelrösti 18,50

Portion frisches **Gansjung (ohne Knochen)** mit Semmelknödel 11,50

Jachenauer **Hirschgulasch** mit Semmelknödel, Blaukraut und Preiselbeeren 18,50

### Grill- und Pfannengerichte ...

**Rehrücken-Filet** rosa gebraten auf kräftiger Wildrahmsöße  
dazu **Rosenkohl, gebratene Kräutersaitlinge** und Serviettenknödel 23,50

„**Ranchersteak**“ – 500g Ochsenkotlett vom Grill, serviert mit einer bunten Salatschüssel 22,50

**Zwiebelrostbraten** aus der Ochsenlende mit Röstzwiebeln und Pommes Frites 18,50

**Kalbsschnitzel "Wiener Art"** paniert und gebacken, mit Pommes frites 17,50

**Allgäuer Schnitzel** - 2 Schweinelendchen vom Rost, überbacken mit Schinken  
und Käse, serviert auf Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Rahmsöße 13,90

Als Nachspeis... **Crème brulée** mit frischen Früchten 6,50

1. und 3. Donnerstag des Monats, ab 18.00 Uhr

nächster Termin 7.11.2019

Züngerl, Herz,  
Tafelspitz,  
flache Schulter...frisch

# Ochsenschlachtfest

Backerl, Kronfleisch,  
Bürgermeisterstück,