



SPEISEKARTE

Zum Aperitif empfehlen wir

<i>Aperol Spritz</i>	<i>0,20l</i>	<i>6,90</i>
<i>Wildberry Lillet</i>	<i>0,20l</i>	<i>6,90</i>
<i>Martini Bianco</i>	<i>4cl</i>	<i>4,60</i>

Vorspeisen, Brotzeiten & Schmankerl

Gartenlaube Schmankerl Dips **6,90**

Hausmacher Griebenschmalz, salzige Fassbutter,
frischer Kräuter-Schmand und Hausbrot a,g

Obatzda **9,90**

traditionell angemachter Brie, reichlich garniert mit roten Zwiebelringen
dazu eine frische Brez`n a,g

Lachs-Teller **11,80**

kalt geräucherter Lachs mit Schnittlauch-Schmand an
Reiberdatschi und Salatspitzen g,c

Aus dem Suppenhaferl

Altbayerische vegetarische Kartoffelsuppe **5,80**

Kräftige hausgemachte Rindsbrühe **4,90**

mit frischem Schnittlauch und zur Wahl
mit Pfannkuchenstreifen oder Grießnockerl a,c,g,l

Vom Salatbauern, Vegane & vegetarische Schmankerl

<i>Bayrischer Beilagensalat</i>	5,90
Kraut-und Kartoffelsalat, Tomate, Gurke, gemischte Blattsalate mit unserem Haus-Dressing _m	
<i>Kleiner Beilagensalat</i>	4,90
Gemischte Blattsalate, Tomate, Gurke, mit Balsamico-Dressing _m	
<i>Großer Gartenlaube-Salat</i>	8,90
Gezupfte Blattsalate, Tomate, Paprika, Gurke, mit gerösteten Kernen und Balsamico-Dressing _{e,m}	
<i>Karamellisierter Ziegenkäse</i>	12,80
gegrillter Ziegenkäse, Thymian-Honig mit mariniertem Salat und geröstete Nüsse _{e,m}	
<i>Würziger veganer Erbseneintopf</i>	9,90
mit Kartoffel, Karotte, Zwiebel und Sellerie gibt's auch „ <i>unvegan</i> “ mit würziger Pfefferbeißer _{4,l}	
<i>Frische Rahmschwammerl</i>	13,90
mit Champignons, Waldpilze und handgedrehtem Semmelknödel, Petersilie _{a,g,l}	
<i>Allgäuer Käsespätzle</i>	12,90
mit würzigem Bergkäs und hausgemachten Röstzwiebeln, Schnittlauch, dazu ein Beilagensalat _{a,g,l,c}	

Für Pasta-Liebhaber

<i>Tagliatelle „Rinderstreifen“</i>	16,80
Bandnudeln in Olivenöl, frischer Chili, Knoblauch und Tomaten, dazu Parmesan _{a,g,c}	
<i>Tagliatelle „Aglio E Olio“</i>	13,80
Bandnudeln mit Saisonalem Gemüse, Olivenöl, Chili, Knoblauch und Parmesan _{a,g,c}	

Wirtshausklassiker

<i>Gartenlaube Schweinskrustenbraten</i>	14,50
mit rescher Kruste und Kartoffelknödel, in feiner Dunkelbiersauce, dazu unser Speck-Krautsalat _{a,l}	
gibts auch als kleine Portion	11,90
<i>Hütten Cordon bleu</i>	15,90
vom Schwein mit Obatzda gefüllt, in Brezn-Panade gebacken, dazu Pommes frites _{a,g,c}	
<i>Münchner Tellerfleisch</i>	14,50
Rinderbrust mit Bouillon, mit geriebenem Meerrettich und geschwenkten Butterkartoffeln _{l,m}	
<i>Münchner Schnitzel</i>	15,90
in der Senf-Meerrettich-Panade, mit Zitrone und lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat _{a,g,c,m}	
gibt's auch als kleine Portion	12,80
<i>Original Wiener Kalbsschnitzel</i>	21,90
mit kaltgerührten Preiselbeeren, dazu kleiner Beilagensalat und Bratkartoffeln _{a,c,g}	
gibt's auch als kleine Portion	16,80
<i>Klassischer Zwiebelrostbraten</i>	22,90
Angus-Rind mit hausgemachten Röstzwiebeln, dazu kleiner Beilagensalat, Jus und Käsespätzle _{a,c,g,l}	

Frisch vom Metzger

<i>Nürnberger Rostbratwürstl</i>	11,90
mit saftigem Weinsauerkraut, mittelscharfer Senf und Hausbrot _{a,4,l}	
<i>Ein paar Pfefferbeißer</i>	10,80
mit lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat _{4,m}	

Fisch - leicht & lecker

Kross gebratenes Zanderfilet **19,90**
auf Kartoffel-Gemüse-Gröstl verfeinert mit
aromatischen Zitronen-Kräuter-Pesto _{d,a}

...zum Abschluss was Süss'

Millirahm-Apfelstrudel **7,80**
mit leckerer warmer Bourbon-Vanillesoße _{a,c,g}

Crème Brûlée _{c,g} **5,80**

Altbayrischer Grießschmarrn **12,80**
mit hausgemachtem Apfelkompott, Zimtzucker
und gerösteten Mandel _{a,c,g}

Kugel Eis: Vanille, Schoko, Erdbeer _{c,g,8,9} **2,20**

Unsere Beilagen

Salzige Fassbutter **1,90**- Brez`n **1,80**- Frisches Hausbrot **3,90**
Kleiner Beilagensalat **4,90** - Kartoffelknödel **3,80** - handgedrehten
Semmelknödel **3,80**- saftiges Weinsauerkraut **4,80** oder unser
Speckkrautsalat **4,60** - Bratkartoffeln **5,80** –
lauwarmer Kartoffelsalat**4,80**- Butterspätzle **4,90** - geschwenkten
Butterkartoffeln **4,60** - knusprige Pommes frites **5,20**

Alle Preise in Euro und inklusiv Mehrwertsteuer

Allergene:

A-Glutenhaltiges Getreide(Gerste,Weizen,Hafer,Roggen) B-Krebstiere, C-Ei, D-Fisch, E-Erdnuss, F-Soja, G-Milch oder Laktose,
H-Schalenfrüchte, L-Sellerie, M-Senf, N-Sesam, P-Lupinen, O-Sulfite, R-Weichtiere

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Koffeinhaltig, 3 Chininhaltig, 4 Konserviert, 5 Antioxidationmittel,
6 Aspartam, 7 enthält Phenylalaninquelle, 8 mit Milcheiweiß, 9 mit Süßungsmittel, 10 gewachst, 11 mit Nitritpöckelsalz,
13 Taurin, 14 koffeinhaltig, 15 chininhaltig

Wir verwenden in unserer Küche bei der Zubereitung der frischen Speisen keinerlei Zusatzstoffe wie Geschmacksverstärker
oder ähnliches

Für weitere Informationen zur Allergenkennzeichnung, wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Kinderkarte

Pumuckl	4,80
Pommes Frites mit Ketchup	
Spongebob	4,20
Kartoffelknödel mit Bratensoße	
Minions	5,60
Butterspätzle mit Bratensoße	
Donald Duck	7,90
Kinderschnitzel mit Pommes Frites	