



## 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

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

## Für Pasta-Liebhaber

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

## Wirtshausklassiker

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

## Frisch vom Metzger

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

## Fisch - leicht & lecker

**Kross gebratenes Zanderfilet** **19,90**  
auf Kartoffel-Gemüse-Gröstl verfeinert mit  
aromatischen Zitronen-Kräuter-Pesto <sub>d,a</sub>

## ...zum Abschluss was Süss'

**Millirahm-Apfelstrudel** **7,80**  
mit leckerer warmer Bourbon-Vanillesoße <sub>a,c,g</sub>

**Crème Brûlée** <sub>c,g</sub> **5,80**

**Altbayrischer Grießschmarrn** **12,80**  
mit hausgemachtem Apfelkompott, Zimtzucker  
und gerösteten Mandel <sub>a,c,g</sub>

**Kugel Eis: Vanille, Schoko, Erdbeer** <sub>c,g,8,9</sub> **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

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