Bayerische Küche

Unsere bayerische Küche ist wie eine herzliche Umarmung, ein Schmatz auf die Backe und ein Stück Zuhause auf dem Teller.
Klar gibt es trendigere Gerichte als das, was Oma früher gekocht hat.
Aber nur hier gibt es Speisen die schon immer ein Teil unserer DNA waren, die wir seit Kindheitstagen lieben und uns ein warmes Lächeln aufs Gesicht zaubern.
Die bayerische Küche ist wie eine Zeitmaschine, die uns zurück in die Kindheit katapultiert. Egal wie viele kulinarische Abenteuer wir in der Welt erleben, ein Schweinsbraten, stundenlang im Ofen, mit einer richtigen Sauce und viel Fachwissen bringt uns direkt zu unseren Wurzeln.
Denn am Ende des Tages geht nichts über das wohlig-sättigende Gefühl von Heimat, das uns die bayerische Küche schenkt-selbst wenn es manchmal nicht mehr ganz zeitgemäß daherkommt.

Wir wünschen Ihnen viel Freude und Genuss beim Genießen unserer bayerischen Küche

Genuss braucht einen Anfang

Crodino Bitter/ Prosecco **oder** alkoholfrei		€ 7,20
Aperol Sprizz		€ 7,20
Sandemann Sherry dry oder medium	5cl	€ 3,90
Campari Orange **oder** Maracuja **oder** Soda		€ 7,20
Prosecco Piccolo Ca Bolani	0,2ltr	€ 7,20

Unsere Aktionstage - **außer an Feiertagen**

Montag gibt`s Schnitzelvariationen

Freitag gibt`s Fisch

Samstag gibt`s Haxen vom Kalb, Schwein, Lamm, Spanferkel

Sonntag gibt`s frische Enten - aus dem Entengrill

Suppen machen glücklich

Kräftige Tafelspitz Bouillon-wahlweise mit SE € 7,30
Leberspätzle & Gemüsewürfel
Pfannkuchenstreifen & Gemüsewürfel
Speckknödel & Gemüsewürfel
Kaspressknödel & Gemüsewürfel

Spargelcremesüppchen € 7,80
eigene Einlage/ Croutons/ Bärlauch Pesto MI/GL

Da haben wir den **Salat** – in der Bowl

kleiner gemischter Salat SF/ Ei € 6,90

Landhaus Salat „Surf & Turf“ € 18,90
bunter großer Salat/ Rindersteak Streifen/ Riesengarnelen GL/KR/SF

Salat Bowl € 16,90
marinierte Hendelstreifen SF/EI

Brotzeit Gelüste

Metzgerwirt`s Wurstsalat € 12,90
Romadur/rote Zwiebeln/ Radieserl /Brot 13/12/GL

1 Paar Münchner Weißwürstel (bis 14.00Uhr) € 8,90
ofenfrischer Breze/ süßer Senf 13/12/GL/SF

6 Nürnberger Rostbratwürstl € 12,90
Sauerkraut/ Senf/ Brot 13/12/GL/SF

Blaue Zipfel 6 Nürnberger € 12,90
im Essig- Wurzelgemüse Sud/ frischer Kren/ Breze 13/12/GL/SF

Curry Wurst „ du Chef“ € 12,90
hausgemachte Curry Sauce/bayerisch/ sexy/ pikant/
Pommes frites/ Mayo 8/12/13

Fleischlos glücklich

Gerahmte Schwammerl der Saison* € 16,90
hausgemachte Semmelknödel MI/GL/EI

hausgemachte Topfen-Bergkäse-Spätzle* € 17,50
zum Verfeinern nach eigenen Gusto gibt`s dazu
Schalottensauce/ Röstzwiebel/ Lauchzwiebel/ Preiselbeeren GL/EI

Gemüsesticks in Tempura Teig gebacken € 15,50
Blattsalate/ Dip SF/MI/EI

Knödel Tris € 15,90
Kräuter-/ Spinat- / Rote Bete Knödel/ Butter/ Pflücksalat/
Parmesan EI/GL/SF/MI

Kaspressknödel € 17,20
Spargelragout/ Frühlingssalat MI/GL/EI/

Unsere Klassiker – oder typisch Metzgerwirt

Jägerhackbraten* € 13,90
hausgemachte Topfen Spätzle/ Karottengemüse EI/GL/

Röscher Schweinsbraten* Hals- und Krusten Wammerl € 17,90
Kartoffelknödel/ Krautsalat SL/GL/EI

Fränkisches Krenfleisch* € 17,90
Apfel-Meerrettichsauce/ Kartoffelknödel / Preiselbeeren SL/13

Kesselgulasch vom bayerischen Weiderind* € 18,20
hausgemachte Semmelknödel GL/ EI

Bayersoier Zwiebelrostbraten € 29,90
Röstkartoffeln/ Butterbohnen/ Röstzwiebeln GL/13

A Pfandl Gegrilltes verschiedene Medaillons € 27,90
Pimientos de Padron/ Pommes Frites/ Grillsauce/ Kräuterbutter MI/EI

Böfflamott vom Weideochsen * € 18,90
hausgemachte Semmelknödel/ Blaukraut SL/GL/EI/8

Maishendelbrust vom Grill € 17,90
Portwein- Schalottensauce/ Ratatouille/ Bärlauch Kartoffeln SL

Die mit *gekennzeichneten Gerichte können Sie auch als kleine Portion bestellen – 2,00 €
Für Ketchup und Mayonnaise berechnen wir je € 0,50.
Beilagenänderungen auf Spätzle oder Bratkartoffeln oder Gratin berechnen wir € 2,50. Salat oder Gemüse kann nur dazu bestellt werden. Alle weiteren Beilagenänderungen werden nicht berechnet.
Preiselbeeren und Bratensauce € 2,50 Schwammerlsauce und Hollandaise € 3,50

Schnitzel – Evergreen aus dem Butterpfandl

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinsrücken* € 17,90
Preiselbeeren / Zitrone EI/GL/8

Bayersoier Cordon Bleu € 20,50
Obatzter/Wacholderschinken/ Preiselbeeren / Zitrone EI/GL/8

Ausgelöstes ½ Wiener Backhendl EI/GL/8 € 17,50

Bitte wählen Sie zu den Schnitzel Gerichten eine Beilage
bunter Kartoffel-Gurken-Salat **oder** Pommes Frites **oder** Bratkartoffeln

Spargel Schmankerl…der erste deutsche Spargel ist da

Spargel Kräuter Palatschinken € 18,00
Stangenspargel/ Sauce Hollandaise/ Butterkartoffeln GL/EI/

Cremiges Risotto € 16,50
Spargel/ Bärlauch Pesto Mi

Port. Stangenspargel € 19,90
Drillinge/ zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise GL/EI/

Portion Stangenspargel € 27,90
kl. Schweine Schnitzel/ Drillinge/ zerlassene Butter
oder Sauce Hollandaise GL/EI/

Portion Stangenspargel € 23,90
gem. Schinken/ Drillinge/ zerlassene Butter
oder Sauce Hollandaise GL/EI/

Portion Stangenspargel € 32,90
Gebratenes Zanderfilet/ Drillinge/ zerlassene Butter
oder Sauce Hollandaise GL/EI/

Extra Portion Sauce Hollandaise EI/ € 3,50

Fisch

Forelle „Müllerin Art“ € 23,90
Petersilienkartoffeln/ Butter/ Zitrone GL/FI

Matjesfilet „Hausfrauen Art“ € 16,90
Apfel-Gurken-Zwiebel-Sauerrahm Dip/ Kartoffeln

Süße Sünden

Espresso Affogato € 4,90
Espresso/Vanilleeis

Palatschinken € 9,50
heißen Himbeeren / Vanilleeis

Apfelstrudel € 7,90
Vanillesauce / Sahne

Vanille Eis € 8,20
mit heißen Himbeeren/ Sahne

Eispalette je Kugel € 3,00
verschiedene Sorten
Vanille/ Schokolade/ Erdbeere / Zitronensorbet/ Amarena Kirsch/ Cassis/ Mango

Eiskaffee € 7,50
Kaffee/Vanilleeis/Sahne

Zusatzstoffe

1	Farbstoff
2	Konservierungsstoffe
3	Antioxidationsmittel
4	Geschmacksverstärker
5	Geschwefelt
6	Geschwärzt
7	gewachst
8	Süßungsmittel
9	Zuckerart und Süßungsmittel
10	Phenylalaninquelle (Aspertam)
11	10% Sorbit, Mannit (kann abführend wirken)
12	Milcheiweiß
13	Phospat
14	Chininhaltig
15	Koffeinhaltig
16	Taurinhaltig
17	Bestrahlt
18	Chlorprophan (nach der Ernte behandelt)
19	Gentechnisch verändert

Allergene

Ei	Eier
ER	Erdnüsse
KR	Krebstiere
SC	Schalenfrüchte
SO	Schwefeldioxid
SJ	Soja
SF	Senf
GL	Gluten
LU	Lupinen
SE	Sesam
WE	Weichtiere
SL	Sellerie
FI	Fische
MI	Milch