

## Tagesempfehlung

*Heidelbeerpfannkuchen*

€ 9,--

*Medaillons vom Schweinefilet  
mit roter Pfeffersoße, Basmatireis und Salat*

€ 14,--

*Fasanenbrust im Wirsingmantel  
mit Rahmkraut und Haselnussschupfnudeln*

€ 14,00

*Geröstete Knödel  
mit Bergkäse und gemischtem Salat*

€ 8,00

*Spareribs mit Barbecuesoße  
Krautsalat und Pommes frites*

€ 12,50

*Heimisches Forellenfilet auf einem Kartoffel-Wirsinggröstl  
mit Dijon-Senfsoße*

€ 14,50

*„Kaitersburger“  
Saftiges Rindfleisch mit Cheddar, Bacon,  
karamellisierten Zwiebeln, Ruccola  
und Pommes frites*

€ 12,50

**Campari Amalfi** - Campari, Grapefruit, Bitter Lemon € 6,50

**PriSecco** - alkoholfrei € 6,90  
Wiesenobst, Holunderblüte, Kräuter 0,2l

**Virgin Gim Tonic** - alkoholfrei € 6,80  
4 cl Ingweressenz, Thomas Henry Tonic, Rosmarin

<i>Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle oder Grießnockerl</i>	€ 3,50
<i>Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot</i>	€ 6,50
<i>Kürbiscremesuppe mit Croutons</i>	€ 4,00
<i>Schweinebraten mit Fasskraut und 2 Semmelknödel</i>	€ 9,80
<i>Jägerbraten mit Champignons und Eierspätzle</i>	€ 9,80
<b><i>Posthalterpfandl</i></b>	
<i>Medaillons vom Rind und Schwein mit Champignonrahmsoße und handgeschabten Eierspätzle</i>	€ 14,50
<i>Zwiebelrostbraten von der Färse mit karamellisierten Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salat</i>	€ 21,50
<i>Braumeisterschnitzel mit Senf und Meerrettich bestrichen dazu Bratkartoffeln und Salat</i>	€ 11,50
<i>Cordon Bleu von der Hähnchenbrust mit Pommes frites und gemischtem Salat</i>	€ 12,50
<i>Currywurst mit würziger Soße und Pommes frites</i>	€ 10,00
<i>Zanderfilet vom Grill mit cremigem Kürbisrisotto, Kirschtomaten und Brokkoli</i>	€ 14,00

### **Salate**

<i>Bunter Salatteller mit gebackener Putenbrust, Kräuterschmand und mariniertem Gemüse</i>	€ 13,00
<i>Steirischer Senfkrustenbraten auf Salat mit Kernöl und süß-sauer eingelegtem Kürbis</i>	€ 10,50
<i>Bunter Salatteller mit Cocktaildressing, Schinken, Käse, Ei und gebratener Hähnchenbrust</i>	€ 11,50
<i>Gemischter Salat mit Hausdressing und Croutons</i>	€ 3,50

## **Vegetarisch**

<i>Kartoffelgnocchis mit eingelegtem Kürbis, Kirschtomaten, Lauch und Kernöl</i>	€ 11,00
<i>Käsespätzle mit Bergkäse, Emmentaler, Gouda karamellisierten Zwiebeln und Salat</i>	€ 10,50
<i>Gemüse-Grünkernpflanzlerl mit Kräuterschmand und gemischtem Salat</i>	€ 10,00

## **Brotzeiten**

<b><i>Braumeisterschmankerl</i></b> <i>Trebernbrot mit kaltem Braten, Zwiebeln, Essiggurken und Käse überbacken</i>	€ 9,50
<i>Brotzeitteller mit allerlei herzhaftem vom Metzger Essiggurke, Ei und Brot</i>	€ 10,50
<i>Wurstsalat Schweizer oder Bayerische Art mit Brot</i>	€ 7,50
<i>Gebackener Emmentaler mit Preiselbeeren und Salat</i>	€ 9,00

## **Dessert**

<i>Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne</i>	€ 5,50
<i>1 Kugel Sorbet nach Wahl (Apfel, Himbeere, Mango)</i>	€ 3,00
<i>Geeister Cappuccino mit Amarettosahne</i>	€ 4,50
<i>Zwetschgentascherl mit Powidlcreme und Butter-Zimtbrösel</i>	€ 6,50
<i>Kleiner Schokoladenkuchen mit Mangosorbet</i>	€ 6,50

---

*Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen, die in unseren Gerichten enthalten sind, können Sie unserer Informationsmappe entnehmen, und erhalten Sie von unserem Servicepersonal.*

*Wir bitten Sie trotzdem uns auf etwaige Unverträglichkeiten hinzuweisen.*

*1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 mit Nitritpökelsalz, 6 mit Phosphat, 7 mit Süßungsmittel*

### Aus unserer Hausbrauerei

<b>Rittergold</b>	0,5l	3,20
<i>untergäriges unfiltriertes Exportbier / Stammwürze 12,8%</i>		
<b>Ritterweiße</b>	0,5l	3,20
<i>Obergäriges naturtrübes Hefeweizen / Stammwürze ca. 12,4%</i>		
<b>Leopold Dunkel</b>	0,5l	3,20
<i>Obergäriges dunkles Lagerbier / Stammwürze ca. 14,5%</i>		



Espresso	€ 2,10
Cappuccino	€ 2,50

### Offene Weine 0,25l / 1/8 l

<i>Müller-Thurgau halbtrocken</i>	€ 5,20 / 3,60
<i>Tüngersheimer Ravensburg - Franken -</i>	
<i>Kallstadter Steinacker Riesling trocken</i>	€ 5,20 / 3,60
<i>Weingut Schröder-Weisenborn - Pfalz -</i>	
<i>Silvaner Spätlese</i>	€ 4,80 / 3,40
<i>Weingut Krebs-Grode - Rheinhessen -</i>	
<i>Grüner Veltliner trocken</i>	€ 5,40 / 3,70
<i>Weingut Hummel Niederschleinz - Kamptal -</i>	
<i>Portugieser Rosé, Kallstadter Kobnert</i>	€ 5,20 / 3,60
<i>Weingut Schröder-Weisenborn - Pfalz -</i>	
<i>Blauer Zweigelt trocken</i>	€ 5,20 / 3,60
<i>Weingut Peter Dolle - Niederösterreich -</i>	
<i>Spätburgunder trocken,</i>	€ 5,20 / 3,60
<i>Jechtinger Vulkanfelsen - Kaiserstuhl -</i>	
<i>Portugieser halbtrocken Kallstadter Kobnert</i>	€ 4,80 / 3,40
<i>Weingut Schröder-Weisenborn - Pfalz</i>	

## Aus unserer Hausbrauerei

<b>Rittergold</b>	0,5l	€3,20
untergäriges unfiltriertes Exportbier / Stammwürze 12,8%		
<b>Ritterweiße</b>	0,5l	€3,20
Obergäriges naturtrübes Hefeweizen / Stammwürze ca. 12,4%		
<b>Leopold Dunkel</b>	0,5l	€3,20
Obergäriges dunkles Lagerbier / Stammwürze ca. 14,5%		

### Weitere Biere:

Erdinger alkoholfrei	0,5l	€3,20
Erdinger leicht	0,5l	€3,20
Osser Pils	0,33l	€3,20

### Alkoholfreie Getränke:

Adelholzener	0,5l	€3,20
medium/still		
Limo weiß/gelb	0,4l	€2,90
Spezi/Cola	0,4l	€2,90
Cola light	0,33l	€2,90
Saftschorle	0,4l	€3,20
Apfel, Orange, Traube		

## Offene Weine 0,25l / 0,1l

### Weiß:

Grüner Veltliner - trocken
€ 5,40 / 3,70
Riesling - trocken
€ 5,20 / 3,60
Müller-Thurgau - halbtrocken
€ 5,20 / 3,60
Silvaner Spätlese - lieblich
€ 4,80 / 3,40

### Rot:

Blauer Zweigelt - trocken
€ 5,20 / 3,60
Spätburgunder - trocken
€ 5,20 / 3,60
Portugieser - halbtrocken
€ 4,80 / 3,40

### Rose:

Portugieser Rosé - halbtrocken
€ 5,20 / 3,60

Gerne bieten wir Ihnen auch Flaschenweine an. Fragen Sie nach unserer Weinkarte.



Kaffeespezialitäten mit Espressobohnen  
aus der Kaffeerösterei „Gscheid Haferl“

Espresso	€2,10
Cappuccino	€2,50

Heiße Getränke:

Tasse Kaffee	€2,00
Haferl Kaffee	€2,60
Milchkaffee	€
Latte Macchiato	€
Heiße Schokolade	€2,60

Eilles Tea Dimonds in verschiedenen

Sorten: je €2,60

- Darjeeling Second Flush Blatt
- Earl Grey Premium Blatt
- Kamillenblüten
- Pfefferminzblätter
- Sommerbeeren
- Grüntee Asia Superior Blatt