

Aus der Suppenkuchl

Rinderbrühe mit Pfannkuchenstreifen und Schnittlauch 4,20€

**

A Haferl Baumburger Bierkutscher Supp`n mit Speckzwiebeln, Bierkas und Schwarzbrotwürfeln
in herzhafter Tafelspitzbrühe 5,20€

**

Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen, Kürbiskernöl und Sahnehaube 6,80€

Hauptgerichte

Zwiebelrostbraten (200g) nach Wunsch gebraten mit Bratkartoffeln, Speckbohnen, Bratensoße und
hausgemachten Röstzwiebeln 20,80€

**

Bunte Salatschüssel mit gebratenen Putenbruststreifen in Chili Dip, Frenchdressing und Baguette 13,80€

**

De drei Guadn aus Tirol

Des san, hausgemachte Steinpilz,-und Spinatknödel und Kasnockerl
an zerlassener Süßrahmbutter & Schnittlauch, Rucola und frischem Parmesan 14,80€

**

Kasspatz`n mit Röstzwiebeln im Pfandl serviert 11,20€

**

Blauschimmelsteak (200g) vom Jungbullen nach Wunsch gegart mit milder Gorgonzolasoße
dazu gibt`s frische Pestotagliatelle 19,80€

**

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Preiselbeeren und Zitrone dazu Pommes frites 12,40€

**

Bayrisches Cordon Bleu vom Schwein mit Schinkenspeck und Obatzdn gefüllt in Brezenpanade,
dazu Pommes frites und Preiselbeeren 15,80€

**

Lachs- und Zanderfilet gebraten auf fruchtigem Risotto, Hummersoße und Blattspinat 18,90€

**

„Scharfer Schorschi“

Schweinelende gegrillt mit Paprika, Mais, Speck und grünem Pfeffer in pikanter Soße dazu Rösti 13,20€

**

Rehgulasch vom heimischen Wild in Rotwein-Balsamico-Soße mit Serviettenknödel und Preiselbeeren 16,20€

**

Wildschweingulasch mit Kürbis-Serviettenknödel und Preiselbeeren 16,80€

**

Grillteller „zum Alten Wirt“ kleines Lendensteak von Jungbulle und Schwein
an grünem Pfeffer in Cognacrahmsoße auf Bratkartoffeln und Speckbohnen 16,80€

**

Gefüllte Rinderroulade hausgemacht mit Kartoffelpüree 15,20€

**

Rosa gebratene Kalbsleber an Kartoffel-Kürbispüree mit Portweinjus und Röstzwiebeln 18,90€

**

Tegernseer Bergkaas-Tascherl „Kürbis“

in Butter geschwenkt mit frisch gebratenem Hocaïdokürbis, buntem Pfeffer, Kirschtomaten,
Rucola und Parmesanspänen 14,80€

**

Pasta „Jungbulle“ (von Fam. Aringer aus Pittenhart)

Eiernudeln mit gebratenem Hocaïdokürbis, gerösteten Kürbiskernen, Kirschtomaten, *kleinem Jungbullensteak*,
Rucola und Parmesan 18,60€

**

Beilagensalat 4,20€

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser 0,5l	3,10
Leitungswasser 0,5 l	1,50
Petrusquelle still 0,25l	2,40
Petrusquelle Gourmet 0,75l	4,80
Zitronenlimo 0,5l	3,20
Orangenlimo 0,5l 3)	3,20
Cola Mix 0,5l 1)9)12)	3,50
Coca Cola 0,5l 12)1)	3,50
Coca Cola 0,25l 12)1)	2,50
Coca Cola light 0,5l 1)10)9)12)	3,40
Fruchtsaft 0,2l (Apfel/Johannisb.)	2,80
Saftschorle 0,5l	3,70
Hollunderschorle 0,5l	3,70
Orangensaft 0,25l	2,80
Vitamalz 0,5l	3,60
Rhabarberschorle 0,5l	3,70
Rhabarberschorle 0,25l	2,80
Mango-Maracujaschorle 0,5l	3,70
Mango-Maracujaschorle 0,25	2,80
Ingwerschorle 0,5l	3,70
Ingwerschorle 0,25l	2,80

Warme Getränke

Tasse Kaffee 12)	2,40
Haferl Kaffee 12)	3,60
Cappuccino 12)	3,40
Espresso 12)	2,30
Doppelter Espresso 12)	3,60
Latte Macchiato 12)	3,40
Milchkaffee 12)	3,10
Heiße Schokolade	3,40
Glas Tee nach Wahl 0,3l	2,70

Weißweine offen 0,2 l

Grüner Veltliner Qualitätswein NÖ	4,70
Pinot Grigio, Italien	4,80
Forster Riesling QbA Pfalz	4,70
Grauburgunder QbA Pfalz	4,80

Rotweine offen 0,2 l

Blauer Zweigelt Qualitätswein NÖ	4,70
Merlot IGT Veneto Italien	4,80
Montepulciano Dabruzzo DOC Italien	4,80
Portugieser Weißherbst halbtr.	4,70

Biere

Kloster Hell vom Faß 0,5l	3,40
Radler 0,5l	3,40
Hell alkoholfr. 0,5l	3,50
Steiner Urdunkel 0,5l	3,50
Dunkle Weiße 0,5l	3,50
Kloster Weiße 0,5l	3,50
Unertl leichte Weiße 0,5l	3,50
Schwendl alkoholfr. Weiße 0,5l	3,50
Pils 0,33l	3,30
Bio Dunkel 0,33l	3,50
Bier/Radler 0,25l	2,50
Weinschorle weiß/rot 0,5l	5,20
Weinschorle 0,2l weiß/rot	3,10
Naturradler alkoholfrei	3,50
Weinschorle/Aperol 0,2l	3,80
Hugo 0,2l	3,80
Sekt Piccolo 0,2l	6,00

Aperitif

Martini bianco 5cl	4,70
Campari/Orange 1) 4cl	4,70
Ramazotti 2cl	3,00

Spirituosen

Williams Birne 2cl /Marille 2cl	3,00
Bauernschnaps	2,80
nimm2 Likör	2,80
Bierlikör	2,80

Edelbrände

Prinz 2cl (diverse Sorten)	3,90
----------------------------	------

Liebe Gäste, gerne erhalten Sie von unserem Service unseren Dokumentationsordner, in dem alle Speisen und Getränke hinsichtlich enthaltener Allergene und Zusatzstoffe detailliert aufgeschlüsselt sind.

Bitte beachten Sie, dass wir für Beilagen Umbestellungen 0,50 € berechnen