

## *Salate frisch aus der Großmarkthalle*

<i>Bunte Blattsalate in Topfendressing mit frischen Kräutern und Putenbruststreifen vom Grill</i>	<i>8,80</i>
<i>Verschiedene Blattsalate der Saison mit Ochsenfetzen vom Grill und in Kräuterbutter sautierten Egerlingen</i>	<i>11,80</i>
<i>Gärtnersalat in Balsamicodressing mit gratiniertem Ziegenkäse und Grillgemüse</i>	<i>9,50</i>
<i>Bunter Beilagensalat</i>	<i>3,00</i>

## *Hauptgerichte*

<i>Ofenfrischer Schweinebraten von der Schulter in Dunkelbiersoß' mit zweierlei Knödl und Krautsalat</i>	<i>8,80</i>
<i>Gesottener Tafelspitz auf Meerrettichsoß' mit Buttergemüse und Petersilienkartoffeln</i>	<i>11,80</i>
<i>Truderinger Pfand'l Schweinelendchen vom Grill mit Schwammerlsoß' und hausgemachte Butterspätzle</i>	<i>11,80</i>
<i>Wiener Schnitzel vom Kalb in Faßbutter gebraten mit Bratkartoffeln und Wildpreisselbeeren</i>	<i>13,80</i>
<i>Zwiebelrostbraten von der Rinderlende mit Bratkartoffeln und aufg'schmolzene Zwiebeln</i>	<i>13,80</i>
<i>Holzfüllersteak vom Schweinenacken mit aufg'schmolzene Zwiebeln und Bratkartoffeln</i>	<i>9,50</i>
<i>Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites</i>	<i>9,50</i>

## *Und zum Abschluß etwas Süßes...*

<i>Kaiserschmarr'n frisch aus der Pfanne mit oder ohne Rosinen und Apfelmus (ca. 20 min.)</i>	<i>8,50</i>
<i>Apfelstrudel nach Oma's Rezept mit Vanillesoß' oder Vanilleeis</i>	<i>5,50</i>