

## *Supp´n*

<i>Kräftige Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen</i>	<i>3,40</i>
<i>Petersilienwurzelcremesupp´n mit gerösteten Schwarzbrot-Croutons</i>	<i>4,20</i>

## *Vorspeisen und Salate frisch aus der Großmarkthalle*

<i>Hausg´machte Hax´nsülze an Salatbouquet mit roten Zwiebelringen und Bratkartoffeln</i>	<i>7,80</i>
<i>Große bunte Salatvariation mit frischen Kräutern, knusprige Croutons und Putenbruststreifen vom Grill</i>	<i>9,50</i>
<i>Knackige Salate der Saison mit gratiniertem Ziegenkäse und frischem Grillgemüse</i>	<i>9,80</i>
<i>Bunte Blattsalate mit zartrosa gebratenen Ochsenfetzen vom Grill</i>	<i>12,50</i>
<i>Kleiner bunter Beilagensalat</i>	<i>3,20</i>
<i>Großer bunter Salatteller</i>	<i>6,20</i>

## *Fleischlos glücklich. . . .*

<i>Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Grill-Gemüse</i>	<i>6,90</i>
<i>Hausg´machte Kässpatz´n mit Röstzwiebeln und kleinem Salat</i>	<i>8,50</i>

## *Ins Netz gegangen*

*Seelachsfilet gebacken mit  
Sc. Remoulade und Kartoffel-Gurkensalat* 10,50

## *Hauptgerichte Fleisch*

*Ofenfrischer Schweinebraten von der Schulter  
in Dunkelbiersoß' mit zweierlei Knödl und Krautsalat* 9,80

*½ resche Schweinshax'n mit Franziskaner Weißbiersoß',  
gemischten Knödl und Krautsalat* 10,80

*Quad eing'legter Sauerbraten mit  
Speckpflaumen und Brez'nknödl, dazu gemischten Salat* 12,80

*Gesottener Bullentafelspitz mit Meerrettichsoß',  
dazu Wurzelgemüse und Petersilienkartoffeln* 13,80

*„Truderinger Pfand'l“,  
Schweinefilet vom Grill mit Schwammerlsoß',  
Gemüse und hausg'machte Butterspätzle* 14,50

*Wiener Schnitzel vom Kalb in Faßbutter gebraten  
mit Bratkartoffeln und Wildpreiselbeeren* 15,50

*Zwiebelrostbraten von der Rinderlende  
mit Bratkartoffeln und aufg'schmolzene Zwiebeln* 16,50

*Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites* 9,80

*T-Bone-Steak vom Grill (ca. 400 g Rohgewicht) mit Kräuterbutter*

*Wahlweise mit: Bratkartoffeln*

*Pommes Frites*

*Gemischtem Salat*

*Ofenkartoffel mit Quark*

19,80

## *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>5,60</i>
<i>Ofenfrische Dampfnudel mit Vanillesoß'</i>	<i>5,60</i>
<i>3 Stk. Apfelkücherl mit Vanilleeis und Schlagsahne</i>	<i>5,50</i>

## *Brotzeiten*

<i>Münchner Weißwurst vom Metzger Bauch <sup>(8)</sup></i>	<i>Stk.</i>	<i>2,10</i>
<i>6 Stk. Nürnberger Rostbratwürstl auf Faßkraut</i>		<i>7,80</i>
<i>Bayrischer Wurstsalat aus Regensburger mit rote Zwiebelringe, Gurkerl und Hausbrot<sup>(2,8)</sup></i>		<i>5,90</i>
<i>Schweizer Wurstsalat mit Hausbrot<sup>(8)</sup></i>		<i>6,50</i>
<i>Kalter Braten dünn aufg'schnitten mit Tomate, Gurkerl und Hausbrot<sup>(2)</sup></i>		<i>7,50</i>
<i>Tiroler Speckbrett'l mit Butter und Hausbrot</i>		<i>11,50</i>
<i>Portion Emmenthaler mit Schnittlauchbrot</i>		<i>8,50</i>
<i>Brez'n</i>		<i>1,10</i>

*Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld*

*Bitte bezahlen Sie nur den Betrag, der auf Ihrem Beleg ausgedruckt ist und akzeptieren Sie keine handschriftlichen Zusätze!*