

## Suppen

<i>Ungarische Gulaschsuppe mit Brot</i>	4,50
<i>Hausgemachte Leberknödelsuppe</i>	4,20
<i>Tafelspitzbrühe mit Kräuter -Pfannkuchenstreifen</i>	4,00
<i>Speckknödelsuppe mit Gemüsestreifen und Schnittlauch</i>	4,50

## Für Kalorienbewusste und Vegetarier

<i>Gebackener Schweizer Kartoffelrösti mit frischen Strauchtomaten und Raclette Käse überbacken</i>		10,90
<i>Hausgemachte Spinat – Käseknödel mit brauner Butter, frischem Parmesan und kleinem buntem Salatteller</i>		11,90
<i>„Fitnessteller“ – Truthahnstreifen vom Grill auf bunten Salaten Mit Kräuterrahmdressing, frischen Früchten und Toast</i>		11,90
<i>Hausgemachte Käsespätzle mit frisch geriebenen Bergkäse und reschen Röstzwiebeln</i>		9,50
<i>Knödel- Trio – Spinat, Waldpilze und Käseknödel mit brauner Butter und Rucola</i>		9,90
<b><i>Bunte Salatplatte mit frischen Salaten der Saison mit</i></b>		
• <i>mildem Schafskäse, Zwiebelringen, Oliven, Eiern</i>	8	10,90
• <i>Thunfisch, roten Zwiebeln, Peperoni</i>		11,50
• <i>Schinken – Käseröllchen, Eierecken</i>	2,4,6	9,90

*Zu allen Salaten servieren wir Toast*

*Kleine gemischter Salatteller* 6,00

*Beilagen Salat* 4,00

## Traditionelle bayerische Schmankerl

Schweinekrustenbraten in Dunkelbierjus mit Semmelknödel,  
gefüllten Kartoffelknödel und Apfelblaukraut 3,2 10,50  
kleine Portion 9,50

Münchner Sauerbraten aus dem Schulterscherzer'l mit  
roh geriebenen, gefüllten Kartoffelknödeln 3,2 13,90

Tafelspitz vom heimischen Rind in Meerrettich- Apfelsahne  
mit frischem Wirsinggemüse und Naturkartoffeln 3 14,20

½ knusprige Ente an Beifuß Jus mit roh geriebenen gefüllten  
Kartoffelknödeln und hausgemachtem Apfelblaukraut 15,90

Portion Kalbshax'n auf Steinpilzrahmsauce mit Gemüsebouquet  
und Semmelknödeln 15,90

Schinkennudeln mit frischen Eiern, Alpensahne, frischen Kräutern  
und buntem Salatteller 2,4,6 9,50

Beilagenänderung 0,50 €

Für kleinere Portionen 1.- € Preisabzug

## Internationale Gerichte

*Schnitzel „Wiener Art“ aus der Butterpfanne mit Pommes frites und hausgemachten Preiselbeeren*

*vom Schwein 11,90 oder von der Putenbrust 12,90*

*Wiener Backhendl von Hand ausgelöst mit hausgemachtem Kartoffel – Gurkensalat und gebackener Petersilie 12,50*

*„Cordon Bleu“ – Schweinerücken gefüllt mit gekochtem Schinken und Emmentaler, gebackene Petersilie und Pommes frites 13,90*

*Wiener Zwiebelrostbraten vom heimischen Rind mit gebackenen Zwiebeln und Bratkartoffeln 17,90*

*Rinderlendensteak ( 250 g) vom Argentinischen Angusrind mit Hausgemachter Kräuterbutter und Pommes frites 18,90*

*Zanderfilet in Butter gebraten mit frischem Meerrettich gratiniert und Petersilienkartoffeln 15,90*

*Diese Gerichte servieren wir ab 11.30 Uhr*  
*durchgehend*

<i>Bayerische Leberknödelsuppe</i>		4,20
<i>Ungarische Gulaschsuppe mit Brot</i>		4,50
<i>Tafelspitzbrühe mit Pfannkuchenstreifen</i>		4,00
<i>4 Stück Reiberdatschi mit hausgemachtem Apfelmus</i>		6,90
<i>Currywurst mit Pommes frites</i>	2,4,6	8,50
<i>2 Paar Wiener Würstchen mit Sauerkraut und Brot oder mit Kartoffelsalat</i>	2,4,6	7,50
<i>2 Paar Schweinsbratwürstel auf Weinsauerkraut mit Brot</i>	2,4,6	8,50
<i>Toast „Hawaii“ mit Schinken, Ananas und Käse gratiniert, Salatbouquet</i>	2,4	7,90
<i>Abgebräunter Leberkäse mit Spiegelei und Pommes frites</i>	2,4,6	8,90
<i>Matjesfilet „Hausfrauen Art“ in feiner Sahne Mayonnaise mit Äpfeln, Gurkenscheiben und Zwiebelringen, dazu Petersilienkartoffeln</i>		9,90
<i>Schweinekrustenbraten in Dunkelbierjus mit Semmelknödel, gefüllten Kartoffelknödel und Apfelblaukraut</i>		10,50
<i>Schnitzel „Wiener Art“ in Butter gebraten mit Pommes frites und hausgemachten Preiselbeeren</i>		11,90

## Kalte Gerichte und Brotzeiten

<i>„Sonnenhofer Brotzeitbrett l“ – reichhaltige Auswahl an Wurst und Käse Meerrettich, reichlich ausgarniert dazu Butter und Bauernbrot</i>	<i>2,4,6</i>	<i>10,20</i>
<i>Tiroler Speckplatte mit „Mock’s Karwendelspeck“, frischem Kren, Butter und Bauernbrot</i>	<i>3</i>	<i>8,90</i>
<i>Bayerischer Wurstsalat mit feinen roten Zwiebeln und Bauernbrot</i>	<i>2,4,6</i>	<i>6,90</i>
<i>Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Zwiebeln und Bauernbrot</i>	<i>2,4,6</i>	<i>7,90</i>
<i>Platte vom kaltem Schweinebraten mit hausgemachter Remouladensauce Tomaten und Gurken ausgarniert und frischem Kren</i>		<i>9,90</i>
<i>„Strammer Max“ mit rohem oder gekochtem Schinken, Spiegelei, Essiggurke und Garnitur</i>	<i>2,4,6</i>	<i>6,90</i>

## Die süßen Sachen

<i>Portion gemischtes Eis – Vanille, Schokolade und Erdbeer</i>	3,50
<i>mit Sahne</i>	4,50
<i>„Schlemmerbecher“ – gemischtes Eis mit frischen Früchten, Eierlikör und Schlagsahne</i>	7,90
<i>„Heiße Liebe“ – Vanilleeis mit warmen Himbeeren in Himbeergeist und Schlagsahne</i>	6,90
<i>3 Kugeln Walnusseis mit Eierlikörsahne</i>	6,00
<i>Vanilleeis mit Schokoladensauce und Schlagsahne</i>	5,50
<i>Eiskaffee - 2 Kugeln Vanilleeis mit kaltem Kaffee und Sahne</i>	5,00
<i>Hausgemachte Apfelküchlerl mit Vanilleeis, Zimtzucker und Sahne</i>	7,50

## Hausgemachte Kuchen

<i>Gedeckter Apfelkuchen</i>	3,30
<i>Käsekuchen</i>	3,30
<i>Käse-Mohn oder Käsekirschkuchen</i>	3,50
<i>Obstkuchen je nach Jahreszeit</i>	4,00
<i>Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vanilleeis</i>	4,00
<i>Mit Sahne Aufschlag</i>	1,00 €

*Erläuterungen der Nummern*

1 = mit Farbstoff

2 = konserviert

3 = mit Antioxidationsmittel

4 = mit Geschmacksverstärker

5 = geschwefelt

6 = mit Phosphat

7 = mit Süßungsmittel

8 = Säuerungsmittel