

Suppen

<i>Hausgemachte Leberknödelsuppe</i>	1,3,9,10	5,20
<i>Tafelspitzbrühe mit Kräuter -Pfannkuchenstreifen</i>	1,3,7,9	4,90

Für Kalorienbewusste und Vegetarier

<i>Hausgemachte Spinat – Käseknödel mit brauner Butter, frischem Parmesan und kleinem buntem Salatteller</i>	1,3,7,9,10	13,90
<i>Hausgemachte Käsespätzle mit frisch geriebenen Bergkäse und reschen Röstzwiebeln</i>	1,3,7	12,50

Bunter Salatteller mit frischen Salaten der Saison mit

- *gebratenen Putenstreifen, Kräuterdressing, Früchten* 1,3,7,10,11 14,90
- *Schinken – Käseröllchen, Eierecken* 1,3,7,10 11,90

Kleiner gemischter Salatteller 10 6,90

Beilagen Salat 10 4,90

Spezialitäten aus der Region

Schweinekrustenbraten in Dunkelbierjus mit Semmelknödel, gefülltem Kartoffelknödel und Krautsalat 1,3,7,9 14,50

Kleine Portion 12,50

Schnitzel „Wiener Art“ aus der Butterpfanne mit Pommes frites und hausgemachten Preiselbeeren 1,3,10 15,20

Wiener Backhendl von Hand ausgelöst mit hausgemachtem Kartoffel – Gurkensalat und gebackener Petersilie 1,3,7,10 15,90

Wiener Zwiebelrostbraten vom heimischen Rind mit gebackenen Zwiebeln und Bratkartoffeln 23,90

Tafelspitz vom heimischen Rind in Meerrettich- Apfelsahne mit frischem Wirsinggemüse und Naturkartoffeln 1,7,9 18,50

½ knusprige Ente an Beifuß Jus mit roh geriebenen gefüllten Kartoffelknödeln und hausgemachtem Apfelblaukraut 1,9,12 20,50

Schinkennudeln mit frischen Eiern, Kräutern und buntem Salatteller 11,90

Beilagenänderung 1.-€

Für kleinere Portionen 1.- € Preisabzug

*Diese Gerichte servieren wir ab 11.30 Uhr
durchgehend*

<i>Bayerische Leberknödelsuppe</i>	1,3,9,10	5,20
<i>Tafelspitzbrühe mit Pfannkuchenstreifen</i>	1,3,7,9	4,90
<i>Currywurst mit Pommes frites</i>	9	10,90
<i>2 Paar Wiener Würstchen mit Sauerkraut und Brot oder mit Kartoffelsalat</i>	10,9	9,90
<i>Abgebräunter Leberkäse mit Spiegelei und Pommes frites</i>	3	10,90
<i>Schweinekrustenbraten in Dunkelbierjus mit Semmelknödel, gefüllten Kartoffelknödel und Krautsalat</i>	1,3,7,9	14,50
	<i>kleine Portion</i>	12,50
<i>Schnitzel „Wiener Art“ in Butter gebraten mit Pommes frites und hausgemachten Preiselbeeren</i>	1,3,10	15,20
<i>Hausgemachte Spinat-Käseknödel mit brauner Butter, frischem Parmesan und buntem Salatteller</i>		13,90
<i>Hausgemachte Käsespätzle mit frisch geriebenem Bergkäse und reschen Röstzwiebeln</i>		12,50

Brotzeiten

„Sonnenhofer Brotzeitbrett l“ – Auswahl an Wurst und Käse, frischer Meerrettich, reichlich ausgarniert dazu Butter und Bauernbrot 1,3,7,1 13,90

Tiroler Speckplatte mit frischem Kren, Tomate, Essiggurke ausgarniert Butter und Bauernbrot 1,3,7,10 10,90

Bayerischer Wurstsalat mit feinen roten Zwiebeln und Bauernbrot 1,10 9,20

Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Zwiebeln und Bauernbrot 1,7,10 9,90

Die süßen Sachen

Portion gemischtes Eis – Vanille, Schokolade und Erdbeer mit Sahne	7,8	4,20 5,50
„Heiße Liebe“ – Vanilleeis mit warmen Himbeeren in Himbeergeist und Schlagsahne	7	9,90
3 Kugeln Walnusseis mit Eierlikörsahne	7,8	8,90
Vanilleeis mit Schokoladensauce und Schlagsahne	7,8	7,90
Eiskaffee - 2 Kugeln Vanilleeis mit kaltem Kaffee und Sahne	7	6,90
Apfelkücherl mit Vanilleeis, Zimtzucker und Sahne		8,50
Hausgemachter Apfelstrudel natur mit Vanillesauce, Vanilleeis oder Sahne	1,3,7	4,00 5,50

Hausgemachte Kuchen

*Bitte an unserem Kuchenbuffet aussuchen
und am Tisch bestellen*

*oder fragen Sie einfach bei unseren geschätzten
Servicekräften nach*

Mit Sahne Aufschlag 1,50 €

Erläuterungen der Nummern

1 = mit Farbstoff

2 = konserviert

3 = mit Antioxidationsmittel

4 = mit Geschmacksverstärker

5 = geschwefelt

6 = mit Phosphat

7 = mit Süßungsmittel

8 = Säuerungsmittel

