

Unsere Speisekarte



Griesnockerln in feiner Brühe

€ 2,80



gebratene Kalbsleber „Berliner Art“

mit Apfel, Speck und Röstzwiebeln an Kartoffelschnee

€ 10,40/ € 8,90



marinierte Erdbeeren mit Vanilleeis

€ 3,20

Menüpreis € 14,80

Die einzelnen Gerichte können auch separat bestellt werden.

Gerne servieren wir Ihnen vor dem Hauptgang unsere Tagessuppe:

Pfifferlings-Rahmsüppchen mit Weißbrot-Croutons

€ 3,10



ofenfrischer Schweinebraten

mit würziger Dunkel-Bier-Soße und Kartoffelknödeln

€ 8,80/€ 7,30

Maishähnchenbrust mit gebratenen Pfifferlingen und Speck

dazu Bärlauch-Tagliatelle

€ 10,60

Pfifferlinge in Rahm

mit Semmelknödel und Frühlingslauch

€ 8,30

Etwas kleines Süßes zum Nachtisch für Sie?

marinierte Erdbeeren mit Vanilleeis

€ 3,20

Unsere Speisekarte



gegrilltes Lachsfilet

auf buntem Grillgemüse mit Petersilienkartoffeln € 12,40

Rinderlendensteak aus der Allgäuer Ferse

mit hausgemachter Kräuterbutter und pikanter Steaksoße
dazu Bratkartoffeln € 17,60

Müllers Grillteller

Schweine- und Rindersteaks vom Grill auf Pfannengemüse
mit knusprigen Röstzwiebeln und würziger Kräuterbutter
dazu Pommes frites € 14,10

Müllers Schwabenteller

gegrilltes Schweinefilet mit gebratenen Champignons in Rahm
an Buttergemüse und hausgemachten Spätzle € 12,90/€ 11,40

Cordon Bleu

paniertes Schweineschnitzel mit Käse und Schinken gefüllt
an Zitronenecke, dazu Pommes frites und Ketchup € 9,30

gebackenes Schweineschnitzel „Wiener Art“

mit Zitronenecke, an Pommes frites mit Ketchup € 8,30/€6,80

gegrillte Schweinenackensteaks mit Röstzwiebeln

an dampfender Ofenkartoffel und Schnittlauch-Schmand € 9,10

Ofenkartoffeln mit zweierlei Füllung

Rahmchampignons und Kräuterschmand mit Salatbukett € 7,60



= Auch als kleine Portion erhältlich

Unsere Brotzeitkarte

ab 17.00 Uhr



Bockwurst vom Grill mit Tomaten-Curry und Pommes frites € 5,60

„Strammer Max“

geröstetes Schwarzbrot mit gebratenen Schinken und Spiegelei
an bunten Salatbukett € 5,80

Champignon-Toast

Champignons auf Schinken mit Emmentaler überbacken
an marinierten Salatbukett € 6,30

Bratensulz bunt garniert € 4,80

„Bayrischer Wurstsalat“

aus Fleischwurst-Zwiebel-Ringen und kräftigen Stand
mit Essiggurken und Tomaten garniert € 5,30/€ 4,30

„Schweizer Wurstsalat“

mit Käsestreifen und Schnittlauch verfeinert € 5,90/€ 4,90

Brotzeitplatte

eine bunte Mischung von Schinken, Wurst und Käse
mit reichlich Garnierung € 6,40

Alle Brotzeiten werden mit Bauernbrot serviert!

Brennerei Kramlich aus dem DonaumooS

Brennerei Kramlich - **Andreas und Steffi Kramlich** – Ingolstädter Str. 111 - 86669 Königsmoos-Untermaxfeld Telefon: 0 84 33—962689-0 -
Telefax: 0 84 33 - 962689-2 E-Mail: info@brennerei-kramlich.de - Internet: www.brennerei-kramlich.de

Eine junge Brennerei, die sich der Heimat und der Tradition verpflichtet fühlt. Es zählt Heimat, Tradition und Qualität.
Von der Auswahl der Rohstoffe über die angesetzte Maische und das feine Destillat,
bis hin zur Verfeinerung der Edelliköre wird jeder Schritt selbst zubereitet.

Weltendreher 2cl € 2,20 **Kartoffelschnaps** mit Feige 2cl € 2,20
Edeldestillat aus der Birne 2cl € 2,20

**Schnäpse der Brennerei Kramlich können Sie bei uns käuflich erwerben.
Fragen Sie unser Servicepersonal.**