

A guade auskochte Supp'n

	€
<i>Ochsenkraftbrühe mit Leberspätzle</i>	4,20
<i>Ochsenkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen</i>	4,20
<i>Tomatencremesüppchen</i>	4,80

Salate

<i>frischer sommerlicher Salatteller</i>	8,90
<i>Tomaten, Paprika, Gurken, Frühlingszwiebeln und Kräutervinaigrette</i>	
<i>-mit gebratenen Putenbruststreifen</i>	11,80
<i>-auf der Haut gebr. Saiblingsfilet</i>	14,80
<i>-mit gebratenen Pfifferlingen</i>	12,80
<i>-mit gebratenen Rinderlendenstreifen</i>	16,80
<i>-mit Garnelen vom Grill</i>	18,80
<i>Gemischter Beilagensalat</i>	4,20

Für unsere kloanen Gäste

<i>Portion Pommes frites</i>	3,80
<i>1Paar Wiener mit Pommes frites</i>	5,80
<i>Hausg. Semmelknödel</i>	5,20
<i>Mit Bratensoße oder Champignonrahmsoße</i>	
<i>Hausg. Spätzle</i>	5,20
<i>Mit Bratensoße oder Champignonsoße</i>	
<i>Schnitzel paniert</i>	7,60
<i>Mit Pommes frites und Ketchup</i>	
<i>Spaghetti Bolognese</i>	6,20
<i>3 Reiberdatschi mit Apfelmus</i>	4,80

Schmankerl

"De zupfde Sau"	9,80
<i>Burger mit hausgemachten Pulled Pork, Röstzwiebeln, Tomaten, Salat, BBQ-Sauce und Pommes</i>	
Wiener Backhendl	12,90
<i>mit hausgemachten Kartoffelsalat und Remoulade</i>	
Bauernschnitzel von der Schweinelende	11,90
<i>mit Bratkartoffeln, gebratenen Speckscheiben und Spiegelei</i>	
Schweineschnitzel "Wiener Art"	11,90
<i>mit Pommes und gemischten Salat</i>	
Gegrilltes Tomahawksteak vom Schwein	16,80
<i>mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes oder Ofenkartoffel und Kräuterquark</i>	
Jügerschnitzel	11,90
<i>Schweinelende natur mit hausgemachten Spätzle und Champignonrahm und kleinen gem Salat</i>	
Paniertes Zanderfilet	13,50
<i>mit hausgemachter Remouldade und Kartoffel-Radiesersalat</i>	
Grillfleisch	9,50
<i>vom Schweinenacken mit Pommes</i>	
Hirtennudeln	9,50
<i>mit Peperoni, Speck, Zwiebeln, Bolognese, Erbsen und Käse</i>	
Schweinefiletmedallions rosa gebraten	14,50
<i>auf Gorgonzola-Spinat Tagliatelle</i>	
Spaghetti Garnelen	18,80
<i>mit Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln, Ruccola, Knoblauch und Parmesan</i>	
Allgäuer Käsespätzle	9,50
<i>Hausgemachte Spätzle , hausgemachte Röstzwiebeln und kleinen gem Salat</i>	
Rahmschwammerl	9,50
<i>mit hausgemachten Semmelknödel</i>	
Putensteak	11,90
<i>mit Ofenkartoffel, Kräuterquark und kleinen gem Salat</i>	
Kaaspressknödel	9,50
<i>mit Frühlingszwiebeln, Ruccola, Nussbutter und Parmesan und gem. Salat</i>	
Ofenkartoffel	8,50
<i>mit Kräuterquark und Salatbouquet</i>	
-mit gebr. Putenbruststreifen	11,90

Brotzeiten

Abgebräunter Leberkäse ³⁾ <i>Mit Spiegelei und Bratkartoffeln</i>	7,80
2 Stck. Weißwurst ³⁾ <i>mit süßem Senf und Brez 'n</i>	5,50
1 Paar Wiener mit Brot	3,50
bayerischer Wurstsalat ³⁾ mit Brot	5,80
Schweizer Wurstsalat ³⁾ mit Brot	6,80
Almerer Wurstsalat <i>mit Limburger und Zwiebeln „sauer“</i>	6,80
Original Südtiroler Speckteller ¹⁾ <i>Garniert, dazu Butter und Brot</i>	9,50
Bauernbrotzeit <i>Mit lauter feinen Schmankerln,⁵⁾ an guaten Kas ²⁾, reich garniert mit Butter und Brot</i>	9,50
4 Nürnberger Bratwürste <i>mit Specksauerkraut</i>	7,80
Obatzda <i>Hausgemacht mit Zwiebeln ,Butter, Brot oder Brezn</i>	6,50

Wos Süaß

Kaiserschmarrn hausgemacht <i>mit Apfelmus</i>	9,80
3 Apfelküchle <i>mit Vanilleeis</i>	4,50
Topfenpalatschinken <i>mit Eis ²⁾ und Sahne</i>	4,20
Geeister Kaiserschmarrn <i>mit Eis ²⁾ Sahne und frischen Früchten</i>	6,80

1) Konservierungsstoff 2) Farbstoff 3) Phosphat 4) Antioxidationsmittel
5) Geschmacksverstärker 6) Süßstoff 7) geschwefelt

Bieriges vom Hofbräuhaus Traunstein

	0,3 l	0,5 l
<i>Fürstenquell Export Hell vom Fass</i>	2,80 €	3,40 €
<i>Altbayerisch Dunkel vom Fass</i>	2,80 €	3,40 €
<i>Gastro- Weißbier vom Fass</i>	2,80 €	3,60 €
<i>Fürstenpils Pils vom Fass</i>	3,40 €	
<i>Alkoholfreies Weißbier König Ludwig</i>	2,80 €	3,60 €
<i>Leichtes Weißbier</i>		3,60 €
<i>Alkoholfreies Bier</i>		3,40 €
<i>Radler hell oder dunkel</i>	2,80 €	3,40 €
<i>Russ</i>	2,80 €	3,60 €
<i>alkoholfreie Russ</i>	2,80 €	3,60 €
<i>Cola Weißbier</i>		3,60 €
<i>Radlermass hell oder dunkel</i>	1,0 l	6,70 €
<i>Russenmass auch alkoholfrei</i>	1,0 l	7,10 €

Alkoholfreie Getränke

<i>Tirola Cola</i> 2)3)	2,80 €	3,60 €
<i>Orangenlimonade</i> 1) 2) 4)	2,80 €	3,60 €
<i>Zitronenlimonade</i> 1)	2,80 €	3,60 €
<i>Cola Mix</i> 1)2)3)	2,80 €	3,60 €
<i>Almrausch</i>	2,80 €	
<i>Tafelwasser</i>	2,30 €	2,90 €
<i>Orangensaft</i>	2,80 €	3,60 €
<i>Apfelnektar</i>	2,80 €	3,60 €
<i>Skiwasser</i>	2,30 €	2,80 €
Fruchtschorlen	2,80 €	3,60 €
<i>(Apfel-,Orangen-, Johannisbeer-, Kirsch-Holunder-,Rhabarbernektar)</i>		
<i>Flasche Mineralwasser medium oder still 0,75</i>	0,75 l	4,80 €
<i>stilles Wasser</i>	0,25 l	2,30 €
<i>Bitter lemon oder Tonic water chininhaltig</i>	2,80 €	

1) Konservierungsstoff 2) mit Farbstoff 3) coffeinhaltig 4) Antioxidationsmittel

Warme Getränke

<i>Haferl Kaffee</i>	3,00 €
<i>Haferl Milkschokolade</i>	3,40 €
<i>Haferl Cappuccino</i>	3,10 €
<i>Espresso</i>	1,80 €
<i>Große Tasse Milchkaffee</i>	3,40 €
<i>Latte macchiato</i>	3,40 €
<i>Haferl Tee</i>	2,60 €
<i>(Schwarz, Kamille, Früchte,Pfefferminz, Kräuter,Grüner Tee)</i>	
<i>Haferl Glühwein</i>	3,40 €
<i>Haferl Tee mit Rum</i>	4,10 €
<i>Haferl Jagertee</i>	3,90 €
<i>Lumumba</i>	4,90 €

Weißweine

	0,2 l		
Grüner Veltliner	4,30 €	0,5l	9,60 €
<i>Qualitätswein aus dem Fassl</i>			
Chardonnay	4,60 €	0,75l	16,50 €
<i>Castelnuovo del Garda D.O.C zart u intensiv, trocken vollmundig 12,5%</i>			
Weißburgunder Südtirol	5,00 €	0,75 l	18,50 €
<i>DOC, strohgelb, Geruch nach Apfel, Zitrus, frisch, fruchtig, trockene</i>			
Pinot Grigio	4,60 €	0,75 l	16,50 €
<i>DOC, trocken, leicht</i>			
Lugana Azienda Agricola Provenca	5,50 €	0,75 l	20,50 €
<i>DOC, angenehmer Geschmack, frisch, fruchtig, delikate</i>			
Riesling Hochgewächs	4,60 €	0,75 l	16,50 €
<i>Qualitätswein Nahe halbtrocken 11,5 %</i>			
Riesling	4,60 €	0,75 l	16,50 €
<i>Qualitätswein, aus der Steillage Moselland, lieblich 9,5 %</i>			
Chiarretto rosato	4,60 €	0,75 l	16,50 €
<i>Qualitätswein rose, halbtrocken</i>			
Weinschorle rot oder weiß	3,00 €	0,25 l	
Weinschorle rot oder weiß	4,20 €	0,5 l	
Sprizz Hugo, Lillet	5,10 €	0,25 l	

Rotweine

Edelvernatsch	4,60 €	1,00 l	19,50 €
<i>Qualitätswein, halbtrocken</i>			
Montepulciano	4,60 €	0,75 l	16,50 €
<i>DOC trocken, fruchtig</i>			
Merlot	4,60 €	0,75 l	16,50 €
<i>DOC fruchtig, angenehm zu trinken, rubinrot</i>			
Lagrein Südtirol DOC	5,60 €	0,75 l	20,50 €
<i>fruchtbetontes Bukett, Aromen von Kirschen, Brombeeren, vollmundig und ausgewogen, samtig frisch, ein Charmeur 13%</i>			
Malajambota Tinto	5,60 €	0,75 l	20,50 €
<i>Emporda Spanien tief kirschrot mit intensiven Aromen mit weichen Taninen D.O:14 %</i>			
Blauer Zweigelt	4,60 €	0,75 l	16,50 €
<i>Qualitätswein Winzer Krems 13% vollmundiger fruchtiger Rotwein</i>			
Lambrusco	4,00 €		
<i>DOC, lieblich</i>			
Paula	4,20 €	0,5 l	
Sekt			
Hausmarke Sekt Flasche	0,75 l		14,50 €
Prosecco Valdo Flasche	0,75 l		19,50 €
Sekt piccolo	0,2 l		4,50 €

A Schnapsl

Obstler	2 cl	3,00 €
Obstler im Eichenfass gereift	2 cl	3,80 €
Himbeergeist	2 cl	3,00 €
Enzian	2 cl	3,00 €
Williams mit Frucht	2 cl	3,20 €
Marillenschnaps	2 cl	3,00 €
Grappa	2 cl	3,00 €
Frangelico Nußlikör	2 cl	3,00 €
Peaches	2 cl	3,00 €
Baileys	4 cl	3,80 €
Martini bianco	4 cl	3,90 €
Vecchia	2 cl	3,00 €
Fernet branca	2 cl	3,00 €
Jägermeister	2 cl	3,00 €
Ramazotti	2 cl	3,00 €
Averna	2 cl	3,00 €
Spezialkräuter „Lantenhammer“	2 cl	3,80 €
Vogelbeere	2 cl	5,80 €

Edelbrand Liköre von „Lantenhammer“

Waldhimbeer-, Schlehen- und Willilikör	2 cl	3,80 €
---	-------------	---------------

hausgemachte Liköre und Brände von der Obstbrennerei "Zum Stillrest"

Obstbrand aus Äpfeln 42%	2cl	3,00 €
---------------------------------	------------	---------------

Heißer Eierlikör mit Sahne	2 cl	3,30 €
Heißer Amaretto mit Sahne	2 cl	3,30 €
Heißer Bombardino mit Sahnehaube	4 cl	4,20 €

Mixgetränke

Rüscherl	2 cl	3,20 €
<i>Mit Jack Daniels, Wodka, Baccardi, Gin, Malibu Cola, Bitter lemon, Tonic water, Orangensaft, Kirschsaf</i>		

Long Drink	0,25 l	6,40 €
<i>Mit Jack Daniels, Wodka, Baccardi, Gin, Malibu Cola, Lemon, Tonic, Orange, Kirsch</i>		

Goßmass ,Laternenmass, Schneemass	1,0 l	12,00 €
--	--------------	----------------