

## „...des gibt´s Vorweg...!“

- 231 **Gebackener Camembert**  
mit Preiselbeeren, Ananasscheibchen, Butter und Toasteck`n € 5,90
- 267 **Mozzarellabällchen**  
mit Tomaten auf Balsamico-Salatbett, dazu Toastscheibchen € 7,90
- 435 **Vorspeisenteller**  
Mozzarellabällchen, Krabbenscocktail und einen Garnelenspieß  
auf buntem Blattsalat-Tomatenbett, dazu Baguettescheibchen € 9,90
- ...oder a Supperl!:
- 201 **Rinderbouillon**  
203 mit Leberspätzle oder Pfannkuchenstreifen € 3,30
- 202 **Hausg´machte Tomatensuppe**  
mit Sahnehaube, Croutons und Kräutern € 3,50
- 204 **Hausg´machte Rindsgulaschsupp´n**  
mit a Scheib´n Brot € 4,50

## ...für unsere Ernährungsbewussten Gras(fr)esser:

- 210 **Beilagensalat** € 3,80
- 214 **Mittelgroßer bunt g´mischer Salatteller**  
mit Hausdressing und Zwiebelringen garniert € 5,90
- 213 **Griechischer Salat „Kreta“**  
Gemischte Blattsalate mit Zwiebelringen, Oliven und Schafskas € 9,50
- 215 / **„Fitnessalat“**
- 216 **Feiner Spargel auf Salaten der Saison, mit Kürbiskeröl--  
Joghurtdressing, Kürbiskernen und dazu gibt´s zur Wahl:  
Putenstreifen oder gebackene Champignons.**
- als Vorspeise: € 8,90      als Hauptspeise: € 10,90
- 432 **Salatteller „Echostüberl“**  
Bunte Salate der Saison, mit Meerrettich-Joghurtdressing, Erdbeeren  
und hausgeräuchertem Fischfilet dazu gibt´s Toastscheibchen € 10,90
- 217 **„Vitaminsalat“**  
Knackige Blattsalate der Saison, mit Himbeer-Joghurtdressing,  
frischen Früchten, Mozzarellasticks und dazu a Hähnchenbrustfilet € 11,90

**Bitte verlangen Sie die Kassenrechnung bei der Bezahlung!!!**

... "frische Räucherfische  
aus unserer Räucherei" ...

- 407 **Hausgeräucherte Regenbogenforelle**  
mit Sahnemeerrettich, Butter und Toast € 10,50
- 410 **Hausgeräucherter Bachsaibling**  
mit Sahnemeerrettich, Butter und Toast € 10,90

\*\*\*\*\*

**„Unsere Räucherspezialitäten gibt´s natürlich  
auch (eingeschweißt) zum mitnehmen !!!“**

\*\*\*\*\*

Schmankerl aus Seen und Meeren...  
...nährreich und kalorienarm!!!

- 400 **Gebackenes Seelachsfilet**  
mit Sauce Remoulade und Kartoffel-Gurkensalat € 8,90
- 401 **Kräutermatjesfilet „Hausfrauern Art“**  
mit a g´schnackigen Sauerrahm-Apfelsoß und Salzkartoffeln € 9,50
- Fangfrische Regenbogenforelle**  
servieren wir Ihnen mit Petersilienkartoffeln und buntem Saison
- 402 „Müllerin Art“ € 14,90
- 403 „in Knoblauchöl gebraten“ € 14,90
- 414 **Zanderfilet „natur gebraten“**  
mit Kräuterbutter, Petersilienkartoffeln und buntem Gemüse € 15,90
- 409 **Fangfrischer Bachsaibling „Müllerin Art“**  
mit Kräuterbutter, Schnittlauchkartoffeln und buntem Salat € 16,90
- 417 **Herzhafte Riesengarnelen** „in Knoblauchöl gebraten“  
auf buntem Salatbett, mit Balsamicodressing und frischen  
Früchten dazu gibt´s Baguettescheibchen und a Cocktailsoße
- |     |                  |         |         |
|-----|------------------|---------|---------|
| 232 | als Vorspeise:   | 4 Stück | € 12,90 |
| 417 | als Hauptspeise: | 8 Stück | € 21,90 |

## Schnitzel...Steaks... Rostbraten

### ...und andere Schmankerl...!!!

253	<b>Linguine „Bolognaise“ oder „Napoli“</b> <i>Feine Bandnudeln mit Fleischsauce oder Tomatensauce</i>	€ 7,90
251	<b>Bauernsülze</b> <i>mit Essig-Öl, Zwiebelringen und Bratkartoffeln</i>	€ 8,50
300	<b>Würziges Schweinsgulasch</b> <i>mit Eierspätzle</i>	€ 8,50
606	<b>„Deifi´s Toast“</b> <i>mit Teufelssoße, Peperonie, Pommes frites und Salatgarnitur</i>	€ 9,50
252	<b>Kasspatz´n „im Pfandl serviert“</b> <i>mit frischen Röstzwieberln und buntem Salat</i>	€ 9,90
255	<b>„Gemüseteller“</b> <i>mit am in streifen g´schnittenen Putensteak</i>	€ 9,90
340	<b>Holzhackersteak</b> (von da Sau) <i>mit Grillspeck, Röstzwieberl und Steakhouse Pommes</i>	€ 10,90
447	<b>Gekochter Rindertafelspitz</b> <i>mit Meerrettichsauce und Bouillonkartoffeln</i>	€ 10,90
302	<b>Paniertes Schnitzel „Wiener Art“</b> <i>mit Steakhouse Pommes und buntem Salat der Saison</i>	
	...vom Schwein € 11,50	301 ...von der Pute € 12,50
313	<b>Putengeschnetzeltes „Züricher Art“</b> <i>in feiner Käse-Pilzrahmsauce, mit Röstinchen und buntem Salat</i>	€ 12,90
305	<b>Cordon Bleu</b> (vom Schwein) <i>mit Preiselbeeren und Kartoffel-Gurkensalat</i>	€ 12,90
329	<b>Feinwürziges Wildragout</b> (aus der heimischen Jagd) <i>mit Preiselbeerbirne, Rahmschwammerln und Eierspätzle</i>	€ 14,90
315	Saftiger <b>Zwiebelrostbraten</b> (von der Rinderlende) <i>mit frischen Röstzwiebeln und Bratkartoffeln</i>	€ 14,90
336	<b>Filetteller „Echostüberl“</b> <i>Zarte Filetmedaillons von da Sau, mit Rahmschwammerln, Sauce Hollandaise, Schinken und Käse überbacken dazu gibt´s Röstinchen und an Salat der Saison</i>	€ 15,90
316	<b>Rumpsteak 250 gr.</b> (von der Rinderlende) <i>mit Grilltomate, Kräuterbutter, hausmacher Röstinchen und dazu an bunten Salat</i>	€ 17,90

**Bitte verlangen Sie die Kassenrechnung bei der Bezahlung!!!**

## ...und des is unser Familienangebot!

(Gilt nur für Eltern und deren Kinder bis 12 Jahren)

- 608 **Familienplatte (für 2 Erwachsene und ein bis zwei Kinder)**  
Gebratenes Schweine- und Putenfleisch, Kinderschnitzel,  
Grillwürstl, Chicken Crossies und –Wings, Steakhouse Pommes  
Spätzle, Bratensoße und einen großen gemischten Salat € 22,90
- 609 ...incl. je einem alkoholfreiem Getränk 0,3l € 27,90

## Zusätzlich servieren wir Ihnen ab 17.30 Uhr...

- 595 **Knoblauchbaguette** € 3,50
- 331 **Knoblauchsteak** (vom Schwein)  
mit Kräuterbutter, Steakhouse Pommes und buntem Gemüse € 12,90
- 309 **Grillteller** „Laß Dich überraschen...“ € 16,90
- Zartes Maredo-Lendensteak** (von der Rinderlende)
- 602 “Lady size” ca. 150 gr. € 14,90
- 601 “Classic” ca. 250 gr. € 18,90
- 600 “The big one” ca. 350 gr. € 21,90
- dazu gibt´s... a Grilltomate, Röstzwiebeln, a Folienkartoffel mit  
Speck-Zwiebel-Kräuterrahm und einen bunten Salatteller

\*\*\*\*\* \*\*

- 209 **Krabbencocktail**  
fein garniert, auf buntem Salatbett mit Toastscheibchen € 8,90
- 605 **Schlemmer-Fischspieße**  
Riesengarnelen, Muscheln und Rotbarschfilet mit Paprika,  
Zwiebeln- und Zucchini, auf fruchtigem Balsamico-  
Salatbett, dazu gibt´s a Knoblauchbaguette € 15,50
- 323 **Zander und Riesengarnelen**  
auf feinen Linguine, mit Hummerkrabben-Dillsauce  
und dazu an Salatteller der Saison € 16,90
- 415 **Fischteller „Echostüberl“**  
Hechtfilet, Lachsforellenfilet, St. Petersfisch,  
Riesengarnelen und Muscheln, mit Hummerkrabben-Dillsauce,  
dazu gibt´s Petersilienkartoffeln und an Salat der Saison € 21,90

## ...für den kleinen Hunger...

211	<b>Bayerischer Wurstsalat</b> <i>fein garniert, mit a Scheib´n Bauernbrot</i>	€ 6,90
285	2 Stück <b>Weißwürst</b> (5,6) <i>mit ofenfrischer Brez´n und süßem Senf</i>	€ 4,50
286	2 Paar <b>Wiener Würstl</b> (5,6) <i>mit a Scheib´n Bauernbrot und mittelscharfen Senf</i>	€ 4,80
281	<b>Echostüberl-Toast</b> <i>Schweinelende mit Rahmschwammerln, Röstzwieberl Grillspeck und Grillwürstl</i>	€ 7,90
287	2 paar <b>Schweinswürstl</b> (5,6) <i>auf bayrischem Kraut mit a Scheib´n Brot</i>	€ 8,50

## Unser Zwergerlecke...

454	<b>Spätzle</b> mit Soße	€ 2,80
446	<b>Grillwürstl</b> mit Pommes frites	€ 4,50
451	<b>Chicken Crossies</b> mit Pommes frites	€ 5,50
450	<b>Fischstaberl</b> mit Pommes frites oder Kartoffelsalat	€ 5,50
452	<b>Kinderschnitzel „Wiener Art“</b> mit Pommes frites	€ 5,50

## ...für alle G´schleckerten...

455	<b>Rote Grütze</b> mit Vanilleeis und Sahnehäubchen	€ 4,50
501	<b>Gebackene Apfelringe</b> (3 Stück) in Zimtzucker <i>mit Vanilleeis, Sahne, Eierlikör und frischen Früchten garniert</i>	€ 6,50
520	<b>Eispalatschinken</b> (2 Stück) mit Vanilleeis und <i>Schokosoße, mit frischen Früchten garniert</i>	€ 6,50
500	<b>Schokofondue (für 2 Personen)</b> <i>Flüssige Milkschokolade mit verschiedenen frischen Früchten</i>	€ 10,-

**Eisspezialitäten finden Sie auf unserer Eiskarte!!!**

Erläuterungen der Zusatzstoffe:

- |                   |                                   |
|-------------------|-----------------------------------|
| (1) mit Farbstoff | (2) mit Konservierungsstoff E 250 |
| (3) koffeinhaltig | (4) chininhaltig                  |
| (5) mit Phosphat  | (6) Geschmacksverstärker E 621    |