

„... a Supperl als Vorweg“

- 201 **Rinderbouillon** a,c,f,g
203 mit Leberspätzle oder Pfannkuchenstreifen € 4,90
- 202 **Hausg´machte Tomatensuppe** a,c,f,g
mit Sahnehaube, Croutons und Kräutern € 5,20
- 204 Hausg´machte **Rindsgulaschsupp´n** a,c,f,g
mit a Scheib´n Brot € 6,90

„...des gibt´s aber a no!“

- 231 **Gebackener Camembert** a,c,g,
mit Preiselbeeren, Ananasscheibchen, Butter und Toasteck`n € 7,90
- 435 **Vorspeisenteller** a,b,c,g,
Mozzarellabällchen, Krabbencocktail und an Knoblauch-
Garnelenspieß auf buntem Blattsalat-Tomatenbett,
dazu Baguettescheibchen € 12,90
- 595 **Steinofen-Knoblauchbaguette** a,c,g € 4,50

...für unsere „Ernährungsbewussten“,
„...leicht und gesund!“:

- 210 **Kleiner gemischter Salat** g, € 5,90
mit Joghurtdressing und Balsomicoglace
- 213 **Griechischer Salat** g (vegetarisch)
mit Joghurtdressing, Zwiebelringen, Oliven und Schafskas € 14,50
- 217 **„Vitaminsalat“** a,c,g
Knackige Blattsalate der Saison, mit Himbeer-
Joghurtdressing, frischen Früchten, Mozzarellasticks
und dazu a Hähnchenbrustfilet € 16,90
- „Folienkartoffel“** a,c,g
- 777 mit Kräuterrahm, Zwiebeln, buntem Salat und Knoblauchbaguette € 13,90
- 776 ...dazu Speck und Zwiebeln angeröstet € 14,90

Bitte verlangen Sie die Kassenrechnung bei der Bezahlung!!!

Schmankerl aus Seen und Meeren...

...nährreich und kalorienarm!!!

400 **Gebackenes Seelachsfilet** a,b,f,g
mit Sauce Remoulade und Kartoffel-Gurkensalat € 13,50

407 **Regenbogenforelle „geräuchert“** a,b,c,g
mit Sahnemeerrettich, Butter und Toast (Saisonbedingt) € 16,90

402 **Frische Regenbogenforelle „Müllerin Art“** a,b,g
mit Kräuterbutter und Petersilien-Pellkartoffeln € 20,90

410 **Bachsaibling „geräuchert“** a,b,c,g
mit Sahnemeerrettich, Butter und Toast (Saisonbedingt) € 18,90

409 **Frischer Bachsaibling „Müllerin Art“** a,b,g
mit Kräuterbutter und Petersilien-Pellkartoffeln € 22,90

414 **Zanderfilet „natur gebraten“** a,b,c,f,g
mit Hummerkrabben-Dillsauce, dazu Basmatireis,
Herzoginkartoffeln € 19,90

417 **Herzhafte Riesengarnelen** „in Knoblauchöl gebraten“ a,b,c,g
auf buntem Salatbett, mit Balsamicodressing und frischen
Früchten dazu gibt´s Baguettescheibchen und a Cocktailsoße
232 als Vorspeise: 4 Stück € 16,90
417 als Hauptspeise: 8 Stück € 26,90

415 **Fischteller „Echostüberl“** a,b,c,f,g
Hechtfilet, Saiblingsfilet, St. Petersfisch,
Riesengarnelen und Muscheln, mit Hummerkrabben-Dillsauce,
dazu gibt´s Petersilien-Pellkartoffeln € 26,90

Bitte verlangen Sie die Kassenrechnung bei der Bezahlung!!!

Schnitzel... Braten... Steaks,
...und andere Schmankerl...!!!

- 253 **Spaghettini „Bolognese“** a,c,f,g
mit hausg´macher Fleischsauce € 11,90
- 252 **Kasspatz´n „im Pfandl serviert“** c,a,g
mit Röstzwieberln und buntem Salat € 14,90
- 606 **„Deifi´s Toast“** (vom Schwein oder vegetarisch) a,c,g
mit Teufelssöße, Pommes frites und Salatgarnitur € 15,90
- 313 **Putengeschnetzeltes „Züricher Art“** a,c,f
in feiner Käse-Pilzrahmsauce, mit hausmacher Röstinchen € 15,90
- 310 **Schweinsbraten** a,c,f,g
aus ´m Hals, mit Dunkelbiersoß´, Semmelknödel
und dazu a frisches Apfel-Blaukraut € 16,90
- 302 **Paniertes Wiener Schnitzel** (vom Schwein) c,a,g,
in Butterschmalz gebraten, mit Preiselbeeren und Pommes frites € 16,90
- 341 **Echostüberl XL-Burger** a,c,g
(auch vegetarisch oder vegan möglich)
mit Käse, Salat, Tomaten, Zwiebeln, Deifispezialsoß´,
Grillspeck im Sesambrotchen, dazu zweierlei Pommes € 16,90
- 305 **Cordon Bleu** (vom Schwein) a,c,g,1,2,8
mit Preiselbeeren und Kartoffel-Gurkensalat € 17,90
- 329 **Feinwürziges Wildragout** a,c,f,g
mit Preiselbeerbirne, Rahmschwammerln und Eierspätzle € 19,90
- 336 **Filetteller „Echostüberl“** (vom Schwein) a,c,g
mit Rahmschwammerln, Sauce Hollandaise, Schinken und
Käse überbacken dazu hausmacher Röstinchen € 19,90
- 316 **Rumpsteak** a,c,g (vom Roastbeef) ca. 250 gr.
mit Kräuterbutter und hausmacher Röstinchen € 23,90
- Maredo-Rindersteak** (vom Roastbeef) c,a,f,g,2,8
- 602 “Lady size” ca. 160 gr. € 23,90
- 601 “Classic” ca. 250 gr. € 28,90
- dazu gibt´s... a Kräuterbutter, Grilltomate, Röstzwiebeln,
Folienkartoffel mit Speck-Kräuterrahm und an kleinem Maiskolben

...und des is unser Familienangebot!

!!!Angebot gilt nur für Eltern und deren Kinder bis 12 Jahren !!!

- 608 **Familienplatte** a,c,f,g,2,5,8
(für 2 Erwachsene und ein bis zwei Kinder)
Panierte Schweineschnitzel und Putenfleisch,
Grillwürstl, Chicken Crossies und –Wings, gemischte Pommes
Käsespätzle, Deifisoße und großer gemischter Salat € 36,90
- 609 ...incl. große Karaffe Himbeer-Eiswasser € 39,90

Unsere Zwengerlecke...

- 454 **Spätzle** mit Soße a,c,f,g € 4,50
- 460 **Pommes frites** mit Ketchup/Majo € 4,90
- 555 **Semmelknödel** mit Bratensoße € 5,90
- 446 **Grillwürstl** mit Pommes frites 2,5,8,a € 7,90
- 451 **Chicken Crossies** mit Pommes frites c,a,g, € 8,90
- 450 **Fischstaberl** mit Remouladensoße und Pommes frites b,a,c,g, € 8,90
- 452 **Kinderschnitzel „Wiener Art“** a,c,g mit Pommes frites € 10,90

... Brotzeit ´n und für den kleinen Hunger ...

- 285 2 Stück **Weißwürst** a,c,g,5
mit ofenfrischer Brez ´n und süßem Senf € 8,50
- 286 2 Paar **Wiener Würstl** a,c,g 2,5,8
mit a Scheib ´n Bauernbrot und mittelscharfen Senf € 8,50
- 251 **Bauernsülze** a,f
mit Essig-Öl, Gurken, Zwiebelringen und Bauernbrot € 9,90
- 158 **Frischer Obazda** a,c,g,v
mit Zwiebelringerl und dazu zwoa Brez ´n € 9,90
- 211 **Bayerischer Wurstsalat** a,c,f,g,2,5,8
mit Käse, Gurken, Zwiebeln, Bauernbrot € 11,90

Bitte verlangen Sie die Kassenrechnung bei der Bezahlung!!!

...für alle G'schleckerten...

531/546	Apfel- oder Topfenstrudel a,c,g,h	€ 4,90
	- Portion Sahne (g)	€ 1,20
	- Vanillesoße c,g,h	€ 1,50
	- Kugel Eis nach Wahl	€ 2,20
455	Rote Grütze (g) mit Vanilleeis und Sahne	€ 6,90
520	Eispalatschinken a,c,g,h mit Vanilleeis, Schokosoße und Sahne	€ 7,90
530	Germknödel a,c,g mit Vanillesoße oder Butter, Mohn und Zucker	€ 7,90
501	Gebackene Apfelringe c,a,g (3 Stück) in Zimtzucker mit Vanilleeis und Sahne	€ 8,90
500	Schokofondue (für 2 Personen) (a,c,h,g) Flüssige Milkschokolade mit verschiedenen frischen Früchten	€ 13,90

**...weitere Nachspeisen und Eisspezialitäten finden Sie
auf unserer Dessertkarte !**

Beilagenänderung: € 1,00

Beilagen extra:

Bratkartoffeln mit Speck-Zwiebeln	€ 4,90	Blaukraut f	€ 3,90
Pellkartoffeln v	€ 3,90	Röstinchen a,c,g	€ 4,50
Folienkartoffel mit Kräuterrahm	€ 7,50	Spätzle a,c,g	€ 3,90
...dazu Speck-Zwiebeln	€ 8,50	Semmelknödel a,c,g	€ 4,90
Basmatireis	€ 3,50	Kleiner Maiskolben g	€ 2,90
Brez'n a,c,g € 1,80	Baguette a,c,g € 1,80	Scheibe Brot a,c,g	€ 0,80

Erläuterungen der Zusatzstoffe:

- | | |
|-------------------|------------------------------|
| (1) mit Farbstoff | (2) mit Konservierungsstoffe |
| (3) koffeinhaltig | (4) chininhaltig |
| (5) mit Phosphate | (6) Geschmacksverstärker |
| (7) Süßungsmittel | (8) Antioxidationsmittel |

Erläuterung der Allergene und Unterpunkte:

- | | |
|--|---|
| (a) Glutenhaltiges Getreide | (e) Soja |
| (b) Fisch, Krebs- oder/oder Weichtiere | (g) Milch und Milchprodukte |
| (c) Eier | (f) Sellerie, Sesamsamen und/oder Senf |
| (h) Erdnüsse und/oder Schalenfrüchte | (d) Schwefeldioxide, Sulfite und/oder Lupinen |
| (v) Vegan | |

Bitte verlangen Sie die Kassenrechnung bei der Bezahlung!!!

