

„...des gibt's Vorweg...!“

- 231 **Gebackener Camembert** a,c,f,
mit Preiselbeeren, Ananasscheibchen, Butter und Toasteck`n € 6,50
- 267 **Mozzarellabällchen** a,f
mit Tomaten auf Balsamico-Salatbett, dazu Toastscheibchen € 8,90
- 435 **Vorspeisenteller** a,b,c,f,
Mozzarellabällchen, Krabbencocktail und an Knoblauch-
Garnelenspieß auf buntem Blattsalat-Tomatenbett,
dazu Baguettescheibchen € 9,90
- 595 **Knoblauchbaguette** a,c,f € 3,50

...oder a Supperl (große Tasse):

- 201 **Rinderbouillon** a,c,f,g
203 mit Leberspätzle, Pfannkuchenstreifen € 4,20
- 202 **Hausg´machte Tomatensuppe** a,c,f,g
mit Sahnehaube, Croutons und Kräutern € 4,50
- 204 **Hausg´machte Rindsgulaschsupp´n** a,c,f,g
mit a Scheib´n Brot € 5,90

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

- 210 **Kleiner gemischter Salat** f € 3,80
mit Joghurtdressing und Zwiebelringen
- 213 **Griechischer Salat** f (vegetarisch)
mit Joghurtdressing, Zwiebelringen, Oliven und Schafskas € 10,50
- 215 / **„Fitnessalat“** a,c,f,d,
216 Bunte Salat und Krautsalat, mit Kürbiskernöl-Joghurtdressing,
gerösteten Kürbiskernen, Remouladensoße,
gebackenen Champignons und Putenstreifen
als Vorspeise: € 9,90 als Hauptspeise: € 12,50
- 217 **„Vitaminsalat“** a,c,f
Knackige Blattsalate der Saison, mit Himbeer-
Joghurtdressing, frischen Früchten, Mozzarellasticks
und dazu a Hähnchenbrustfilet € 13,50

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

- 407 **Hausgeräucherte Regenbogenforelle** a,b,c,f
mit Sahnemeerrettich, Butter und Toast € 12,50
- 410 **Hausgeräucherter Bachsaibling** a,b,c f
mit Sahnemeerrettich, Butter und Toast € 13,50

**„Unsere Räucherfische gibt’s natürlich
auch (eingeschweißt) zum mitnehmen“**

- 400 **Gebackenes Seelachsfilet** a,b,f,g
mit Sauce Remoulade und Kartoffel-Gurkensalat € 9,50
- 401 **Kräutermatjesfilet „Hausfrauen Art“** b,f,
mit Sauerrahm-Apfelsoß und Bratkartoffeln € 10,90
- Gebratene Regenbogenforelle** a,b,f,
servieren wir Ihnen mit Kräuterbutter und Petersilienkartoffeln
- 402 „Müllerin Art“ € 15,90
- 403 „in Knoblauchöl gebraten“ € 15,90
- 409 **Gebratener Bachsaibling „Müllerin Art“** a,b,f
mit Kräuterbutter und Schnittlauchkartoffeln € 16,90
- 414 **Zanderfilet „mit Krabben-Dillsauce“** a,b,c,f,g
dazu Petersilienkartoffeln und an gemischten Salat € 16,90
- 417 **Herzhafte Riesengarnelen** „in Knoblauchöl gebraten“ a,b,c,f
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 € 22,90
- 415 **Fischteller „Echostüberl“** a,b,c,f,g
Hechtfilet, Saiblingsfilet, St. Petersfisch,
Riesengarnelen und Muscheln, mit Hummerkrabben-Dillsauce,
dazu gibt’s Petersilienkartoffeln und an Salat der Saison € 23,90

Bitte verlangen Sie die Kassenrechnung bei der Bezahlung!!!

Schnitzel...Steaks... Rostbraten

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

- 253 **Spaghettini „Bolognaise“** a,c,f,g
mit hausg´macher Fleischsauce € 8,50
- 281 **Echostüberl-Toast** (vom Schwein) a,c,f,g, 2,5,8
mit Rahmschwammerln, Röstzwieberl
Grillspeck und Grillwürstl € 8,90
- 252 **Kasspatz´n „im Pfandl serviert“** c,a,f (vegetarisch)
mit frischen Röstzwieberln und buntem Salat € 10,50
- 606 **„Deifi´s Toast“** (vom Schwein) c,f,a
mit Teufelssoße, Peperoni, Pommes frites und Salatgarnitur € 10,90
- 310 **Schweinsbraten** a,c,f,g
aus´m Hals, mit Dunkelbiersoß´, Semmelknödel
und dazu a frisches Apfel-Blaukraut € 12,90
- 305 **Cordon Bleu** (vom Schwein) a,c,f,1,2,8
mit Preiselbeeren und Kartoffel-Gurkensalat € 13,50
- 313 **Putengeschnetzeltes „Züricher Art“** a,c,f,
in feiner Käse-Pilzrahmsauce, mit Röstinchen und Salat € 14,90
- 329 **Feinwürziges Rehragout** a,c,f,g
mit Preiselbeerbirne, Rahmschwammerln und Eierspätzle € 15,90
- 336 **Filetteller „Echostüberl“** (vom Schwein) a,c,f,1
Zarte Filetmedaillons von da Sau, mit Rahmschwammerln,
Sauce Hollandaise, Schinken und Käse überbacken
dazu gibt´s Röstinchen und buntem Saison € 16,90
- 315 **Saftiger Zwiebelrostbraten** (von der Rinderhüfte) a,g
mit frischen Röstzwiebeln und Bratkartoffeln € 16,90
- 302 **Paniertes Wiener Schnitzel** c,a,f,
in Butterschmalz gebraten, mit Preiselbeeren und Pommes frites
...vom Schwein: € 12,90 ...vom Kalb: € 17,90
- Maredo-Rindersteak** (vom Roastbeef) c,a,f,g,2,8
- 602 “Lady size” ca. 160 gr. € 15,90
- 601 “Classic” ca. 250 gr. € 20,90
dazu gibt´s... a Kräuterbutter, Grilltomate, Röstzwiebeln,
Folienkartoffel mit Speck-Kräuterrahm und an kleinem Maiskolben

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** a,c,f,g,2,5,8
(nur für 2 Erwachsene und ein bis zwei Kinder)
Gebratenes Schweine- und Putenfleisch, Kinder-Schweineschnitzel,
Grillwürstl, Chicken Crossies und –Wings, Pommes frites
Spätzle, Bratensoße und einen großen gemischten Salat € 25,90
- 609 ...incl. je einem alkoholfreiem Getränk 0,3l € 31,90

Unsere Zwergerlecke...

- 454 **Spätzle** mit Soße a,c,f,g € 2,90
460 **Pommes frites** mit Ketchup/Majo a € 3,50
446 **Grillwürstl** mit Pommes frites 2,5,8,a € 4,90
451 **Chicken Crossies** mit Pommes frites c,a,f, € 5,90
450 **Fischstaberl** mit Pommes frites b,a,c,f, € 5,90
452 **Kinderschnitzel „Wiener Art“** (a,c,f) mit Pommes frites € 6,90

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

- 285 2 Stück **Weißwürst** a,c,f,5
mit ofenfrischer Brez ´n und süßem Senf € 5,90
- 286 2 Paar **Wiener Würstl** a,c,f 2,5,8
mit a Scheib ´n Bauernbrot und mittelscharfen Senf € 5,90
- 211 **Bayerischer Wurstsalat** a,c,f,g,2,5,8
fein garniert, mit a scheid ´n Bauernbrot € 7,50
- 251 **Bauernsülze** g,a
mit Essig-Öl, Zwiebelringen und Brot € 7,90
- 158 **Frischer Obazda** a,c,f (vegetarisch)
mit Zwiebelringerl und dazu zwoa Brez ´n € 8,90
- 157 **Braten-Speckplatt ´n** a,c,f,g,2,8
mit frischen Kren, Estragonsenf und Bauernbrot € 9,90

Bitte verlangen Sie die Kassenrechnung bei der Bezahlung!!!

...für alle G'schleckerten...

| | | |
|-----|---|--------|
| 455 | Rote Grütze (f) mit Vanilleeis und Sahnehäubchen | € 4,90 |
| | Apfel- oder Topfenstrudel | € 4,20 |
| | mit Sahne, Vanillesoße oder Kugel Eis | € 4,90 |
| | mit Sahne und Kugel Eis | € 5,50 |
| | mit allem | € 6,20 |
| 530 | Germknödel | |
| | mit Vanillesoße oder Butter, Mohn und Zucker | € 5,90 |
| 520 | Eispalatschinken c,a,f,7 (1 Stück) mit Vanilleeis, Schokosoße und Sahne | € 5,90 |
| 501 | Gebackene Apfelringe c,a,f,7 (3 Stück) in Zimtzucker mit Vanilleeis, Sahne, Eierlikör | € 6,90 |
| 500 | Schokofondue (für 2 Personen) (a,c,d,f) Flüssige Milkschokolade mit verschiedenen frischen Früchten | € 10,- |

Eisspezialitäten finden Sie auf unserer Eiskarte !

Beilagenänderung: € 1,00

Beilagen extra:

| | | | |
|--|--------|---------------------|--------|
| Bratkartoffeln | € 3,50 | Blaukraut | € 3,00 |
| Petersilienkartoffeln | € 2,50 | Röstinchen | € 3,00 |
| Folienkartoffel mit Kräuterrahm | € 4,50 | Spätzle | € 2,50 |
| ...dazu Speck-Zwiebeln | € 5,00 | Semmelknödel | € 2,90 |

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:

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

Bitte verlangen Sie die Kassenrechnung bei der Bezahlung!!!