

Schinken-Peter's Genusskarterl

Aus'm Suppenhaferl

Pfannkuchensuppe mit frischen Kräutern 4,50

Münchner Leberknödelsuppe mit frischen Kräutern 4,90

Herbstliches Kürbiscremesupperl mit Kürbiskernöl & geröst'n Kerndl'n 5,90

Brotzeit & Salat

Münchner Wurstsalat mit Zwiebelringen und Holzofenbrot 7,80 - mit Käse 8,50

Obatzda mit Zwiebelringen, Salzstangen und einer Breze 8,50

"Heimatabend"- Schinken-Peter's Brotklassiker

40 cm großes Hausbrot der Bäckerei Götz belegt mit Schwarzwälder Schinken, Kordelsalami, mild gegartem Meisterschinken und Südtiroler Speck 9,90

Bunt, gemischter Salatteller zur Vorspeise oder zum Hauptgericht 4,80

"Wuide Henna"- Bunter Salatteller mit Hähnchenfiletstreifen,

frisch gerösteten Champignons und gekochtem Freilandei, dazu Stangenweißbrot 12,60

"Zicklein-Salat" Bunter Salatteller mit Ziegenkäse vom Grill, verfeinert mit Waldblütenhonig, gerösteten Walnuskernen und Baguette 14,50

Dressing zur Auswahl: Balsamico // Joghurt // Senf-Zwiebel

Fleischlose Liebe

Veganes Thai Curry mit gegrillter Ananas,

buntem Wokgemüse und gerösteten Champignons, dazu Basmatireis 13,10

Abgebräunte Brezenknödel mit Kürbisöl und Kürbiskernen verfeinert,

dazu Schwammerlsoß und buntes Salatsträußerl 12,50

Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und einem bunten Salatteller 11,60

Wirtshaus Klassiker

Zanderfilet - auf der Hautseite gebraten

mit Mandelbutter, buntem Marktgemüse und Dampfkartoffeln 21,90

Schnitzel Wiener Art mit goldbraunen Pommes frites

vom Schwein oder vom Hendl 10,90

Schweinefilet vom Grill mit Pfefferrahmsoße,

gerösteten Champignons und Fächer vom Reiberdatschi 16,10

Ofenfrischer Schweinsbraten mit reschem Krusterl in würziger Bratensoße,

Kartoffelknödel und bayerischem Speck-Krautsalat 12,50

Original Wiener Schnitzel vom Kalb im Butterschmalz gebraten, mit Preiselbeeren,

dazu bayerischer Kartoffelsalat mit Kürbisöl und Kürbiskernen verfeinert 17,50

Zwiebelrostbraten von der irischen Ochsenlende

mit Bratensoße, Röstzwiebeln, Speck-Bohnen und Käsespätzle 23,90

Filetsteak vom irischen Weideochsen mit Kräuterbutter und frischen, gerösteten Champignons, goldbraunen Kartoffelplätzchen, dazu ein vitaminreicher Salat 29,90

Nachspeisen

Apfelkücherl im Zimt-Zucker geschwenkt, mit Sauerkirschen und Vanilleeis 7,20

Kaiserschmarrn frisch aus dem Reindl mit Apfelmus und Preiselbeeren 9,90

Affogato al caffè - Vanilleeis mit Espresso und Likör 4,90

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir für Änderungen einen Aufpreis berechnen.
Gerne informiert Sie unser Servicepersonal über deklarationspflichtige Allergene und Zusatzstoffe.

Abendkarte vom 21. Oktober 20

Feines Kartoffelcremesupperl mit gerösteten Champignons 4,50

Rendezvous von Zander-& Lachfilet mit Zitronen-Weißweibutter,
dazu buntes Herbstgemüse und Rosmarin-Kartoffeln 22,60

Ganze Forelle - fast ohne Gräten - auf Müllerin Art gebraten
mit Mandelbutter, Petersilienkartoffeln und buntem Salat 15,90

Wild auf Wild ?

"Platzhirsch" - Hirschburger mit Allgäuer Bergkäs' in der rustikalen Semmel,
frischem Rucola, geschmorten Zwiebeln und Chicorée,
Sauce Cumberland, mariniertem Blaukraut und Rosmarin-Kartoffeln 16,50



Spaghetti mit hausgemachter Hirsch-Bolognese,
geschmorten Kürbisspalten und Parmesanspäne 14,90

Saftiges Rehgulasch mit Preiselbeer-Birne,
Speck-Rosenkohl und hausgemachte Pfannenspätzle 20,80

Zarter Rehbraten in feinwürzigem Waldbeeren-Wildrahm
dazu Speck-Rosenkohl und abgebräunte Breznknödel 21,60

Wildschweinbraten mit feinem Rotwein-Wildrahm
mit Preiselbeeren, Semmelknödeln und Gewürzblaukraut 18,90

Viertel resch gebratene Bauern-Ente vom Lugeder Hof
in Orangen-Entensoß' mit Kartoffelknödel und Gewürzblaukraut 14,90

Vegetarische Ricotta-Spinat-Tortellini in mediterraner Tomatensahne
mit Käse überbacken, im schmiedeeisernen Pfanderl serviert 9,90

"Rahmfleckerl" – Flammkuchen mit würzigem Kräuterschmand,
Speckwürferl, Frühlingszwiebeln und geraspeltem Edamer Kas' 9,90

Hausgemachte Krautwickerl mit herzhafter Speck-Zwieberlsoß'
und herbstlichem Kürbis-Kartoffelpüree 12,60

Zünftiges Bauerng'röstl mit Bratenfleisch, Knödel, Majoran,
Zwieberl & Speck, im schmiedeeisernen Pfanderl serviert
mit Spiegelei und dunkler Bratensoß' 10,90

Zart geschmorte Ochsenbackerl in feinem Rotwein-Soßerl
mit Kräuter-Semmelknödeln und kleinem Beilagensalat 18,60

Apfel-Karamell-Tiramisu mit Cantuccini-Crumble 6,80

Zweierlei fruchtiges Eis-Sorbet auf frischem Obstsalat 5,90

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir für Änderungen einen Aufpreis berechnen.
Gerne informiert Sie unser Servicepersonal über deklarationspflichtige Allergene und Zusatzstoffe.

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir für Änderungen einen Aufpreis berechnen.
Gerne informiert Sie unser Servicepersonal über deklarationspflichtige Allergene und Zusatzstoffe.