

Aus dem Suppentopf

Frittatensuppe

Rindssuppe mit feinen Kräuterpfannkuchenstreifen

6,9

Kürbiscremesuppe

mit Ingwer und gerösteten Pinienkernen

7,9

Hausgemachte Gulaschsuppe

von Rind und Schwein

8,9



Lecker Vegetarisch & Fisch

Allgäuer Käsespätzle

mit Röstzwiebeln

12,9

Gemüse Gröstl

Bratkartoffeln mit frischem Marktgemüse,
Spiegelei und Parmesanspäne

14,9

Backfischfilet

mit hausgemachter Remouladensauce, Bratkartoffeln und Salatbouquet

17,9



Zusatzstoffe und Allergene können eingesehen werden

Kleinigkeiten vorweg oder zum Bier

Beilagen Salat

2,5

Österreichischer Wurstsalat

feine Lyoner streifen mit Zwiebeln, Essiggurken, mariniert mit Käsestreifen
dazu frisch gebackenes Brot

12,5

Hausgemachte Fleischpflanzerl

Frikadelle mit Senf und Gewürzgurke, dazu frisch gebackenes Brot

9,9

6 Nürnberger Rostbratwürstchen

im Pfännchen serviert, auf herzhaftem Fasssauerkraut, Röstkartoffeln und Kren

11,9

Münchener Weißwürste

dazu süßer Senf und Brezel

9,9

Hütten Drilling

Obatzda, Griebenschmalz und Kräutertopfen, dazu frisch gebackenes Brot

8,9

Tiroler Bruschetta

mit knusprigem Speck, Tomatenwürfeln und Bergkäse überbacken

7,9



Zusatzstoffe und Allergene können eingesehen werden

Knackiger Salat

Wintersalat

verschiedene Blattsalate, mit gebratenen Champions und gerösteten Pinienkernen, Gemüse und Früchte, dazu frisch gebackenes Brot

14,9

Mit Hähnchen im Sesammantel – 17,9

mit gebackenem Ziegenkäse – 17,9

mit Riesengarnelen – 18,9

Dazu empfehlen wir einen leichten Weißwein oder einen leichten Rotwein, besonders zu dem geb. Ziegenkäse

22er Pinot Grigio DOC, Venetien

Aromatisches Bukett, fruchtig, frisch – Az. Agr. Giarola

Glas 0,20 | € 5,50 Fl. 0,75 | € 18,00

22er Bardolino DOC, Venetien

Cuvée von Corvina, Rondinella, fruchtbetont, leichte Würze – Az. Agr. Giarola

Glas 0,20 | € 5,50 Fl. 0,75 | € 18,00

Auf dem Holzbrett

Hirschhausenjause

Schinken, Ahle Wurst, Fleischpflanzerl, Bergkäse, Obatzda, Schweinsbraten, dazu Senf, Essiggurke, Tomaten, Rettich, frisch gebackenes Brot und Butter

18,9

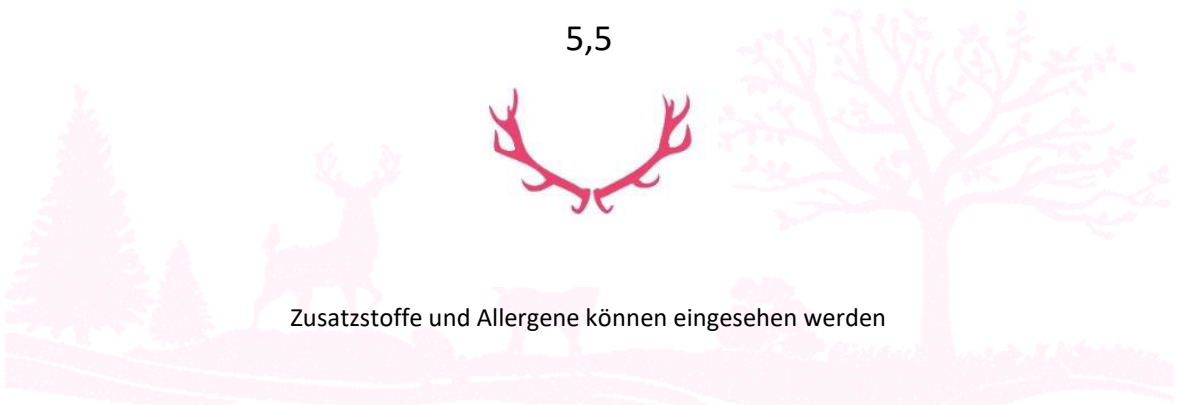
Große Wies`n Brezel

4

Große Wies`n Brezel

mit Obatzda

5,5



Zusatzstoffe und Allergene können eingesehen werden

Unsere Schmankerln

Wiener Schnitzel

gelbgold gebackenes Schnitzel vom Kalb mit
Zitrone, Kapern und Sardellen dazu Kartoffelsalat

19,9

**Dazu empfehlen wir einen Weißwein aus dem Languedoc
20er Blanc IGP, freifruchtige Cuvée von Chardonnay, Chenin Blanc
und Sauvignon Blanc – Cave L'Expression du Sud**

Glas 0,20 | € 5,50 Fl. 0,75 | € 18,00

Pfefferschnitzel

Kalbschnitzel mit einer Pfefferrahmsauce,
hausgemachten Krokette und Marktgemüse

20,9

**Dazu empfehlen wir einen Weißwein aus dem Western Cape, Südafrika
23er Chenin Blanc, mit guter Balance von Mineralität
und Fruchtsäure – Cape Bridge Winery**

Glas 0,20 | € 5,00 Fl. 0,75 | € 16,00

Schnitzel nach Jäger Art

vom mageren Schweinerücken in Butterschmalz knusprig gebacken,
mit frischen Champignons in Rahmsauce, dazu Pommes

17,9

**Dazu empfehlen wir einen kräftigen Rosé aus dem Côtes du Rhône
21er Le Devoy Rosé AOC, Cuvée von Grenache und Syrah,
vollmundig und komplex – Domaine André Aubert**

Glas 0,20 | € 7,00 Fl. 0,75 | € 22,00

Hessisches Schmand Schnitzel

vom mageren Schweinerücken in Butterschmalz knusprig gebacken,
mit Schmand Sauce, hausgemachten Spätzle und Marktgemüse

17,9

Dazu empfehlen wir einen körperreichen Grillo aus Sizilien
21er Andrero Grillo IGP, weich, ausgewogen, mit einer
angenehmen Fruchtsäure – Cantina Alibrianza

Glas 0,20 | € 6,80 Fl. 0,75 | € 21,00

Unsere Schmankerln

Cordon Bleu

vom mageren Schweinerücken, gefüllt mit Käse und Kochschinken
in Butterschmalz knusprig gebacken, dazu Röstkartoffeln
und frisches Marktgemüse

19,9

Dazu empfehlen wir einen vollmundigen BIO – Rosato aus Kalabrien
21er Terra Melissese Ciró DOC, mit feinen Kirsch- und
Karamell Aromen; frisch, fruchtig, mineralisch – Vini De Luca

Glas 0,20 | € 6,00 Fl. 0,75 | € 19,00

Hähnchenbrüstel

gefüllt mit Gorgonzola und Spinat auf Kräuterschaum,
hausgemachten Spätzle, dazu frisches Marktgemüse

18,9

Dazu empfehlen wir einen komplexen BIO – Weißwein aus dem Rueda
22er Verdejo DO, betonte Aromen von Stachelbeere und Zitrus,
fruchtbetont, mit belebender Säure – Bodegas Quatro Rayas

Glas 0,20 | € 5,50 Fl. 0,75 | € 18,00



Herzhafter Schweinebraten

in Schwarzbiersauce, auf niedriger Temperatur geschmort, dazu Sauerkraut
und deftige hausgemachte Semmelknödel

17,9

**Dazu empfehlen wir einen exzellenten BIO – Rosso aus Kalabrien
20er Nettare di Abramo Ciró DOC, mit fruchtbetontem Bukett,
guter Struktur und Komplexität – Vini De Luca**

Glas 0,20 | € 6,00 Fl. 0,75 | € 19,00

Rinder Rouladen

mit Speck, in Rotwein geschmorrt, dazu Apfelrotkohl und Spätzle

19,9

**Dazu empfehlen wir einen ausgewogenen Shiraz aus Stellenbosch, Südafrika
21er Little River Shiraz, leichte Cassis-Noten, sanfte Tanninen
und dezent würzigen Noten im Abgang – De Grendel Estate**

Glas 0,20 | € 6,80 Fl. 0,75 | € 21,00

Wildgulasch

vom Hirsch und Wildschwein, Pilzen, dazu Apfelrotkohl

und hausgemachte Spätzle

19,9

**Dazu empfehlen wir einen vollmundigen Primitivo aus Apulien
21er Primitivo Quaranta, im Bukett reife Pflaumen und Süßkirsche,
am Gaumen weich und voluminös – Cantina Ionis**

Glas 0,20 | € 6,00 Fl. 0,75 | € 19,00



Zusatzstoffe und Allergene können eingesehen werden

Steak

Argentinisches Rumpsteak vom Angus Rind 250g

wahlweise mit:

Kräuterbutter, Marktgemüse
und Bratkartoffeln

Pfeffersauce, gebratenen Champions
und Pommes

Senfsauce, gebratene Zwiebeln
und hausgemachten Krokette

Pilzsauce, Marktgemüse
und Bratkartoffeln

Je 26,9

Dazu empfehlen wir einen würzigen Rotwein aus der Pfalz
16er Ursprung QbA trocken, Cuvée von Cab. Sauvignon, Cab. Mitos,
Merlot, Portugieser, kräftig, viel Fruchtfülle, Finessenreich – Marcus Schneider
Glas 0,20 l | € 6,80 Fl. 0,75 l | € 21,00

Hirsch Steak

mit Steinpilzsauce, Wintergemüse und hausgemachte Krokette

23,9

Dazu empfehlen wir einen kräftigen, im Barrique ausgebauten Rotwein aus Toro, Spanien
17er Flor de Vetus, ein Tinta de Toro (Tempranillo) auf höchstem Niveau,
edle Holznoten, kräftige Tannine, Anklänge von Schokolade und Tabak – Bodegas Vetus
Glas 0,20 l | € 6,80 Fl. 0,75 l | € 21,00



Zusatzstoffe und Allergene können eingesehen werden

Für die Kloan

Kleines Schnitzel nach Wiener Art
mit Pommes und Salatgarnitur, dazu Ketchup

8,9

Nudeln in Tomatensoße

6,5

Pommes rot-weiß

3,5

Hausgemachte Hähnchenbruststücke

mit Pommes und Ketchup

8,9



Süße Speisen

heißer Apfelstrudel mit Vanillesoße und Eis

6,9

Mousse au Chocolat

von weißer und dunkler Schokolade, garniert mit Früchten

6,9

großer Kaiserschmarrn mit Apfelmus

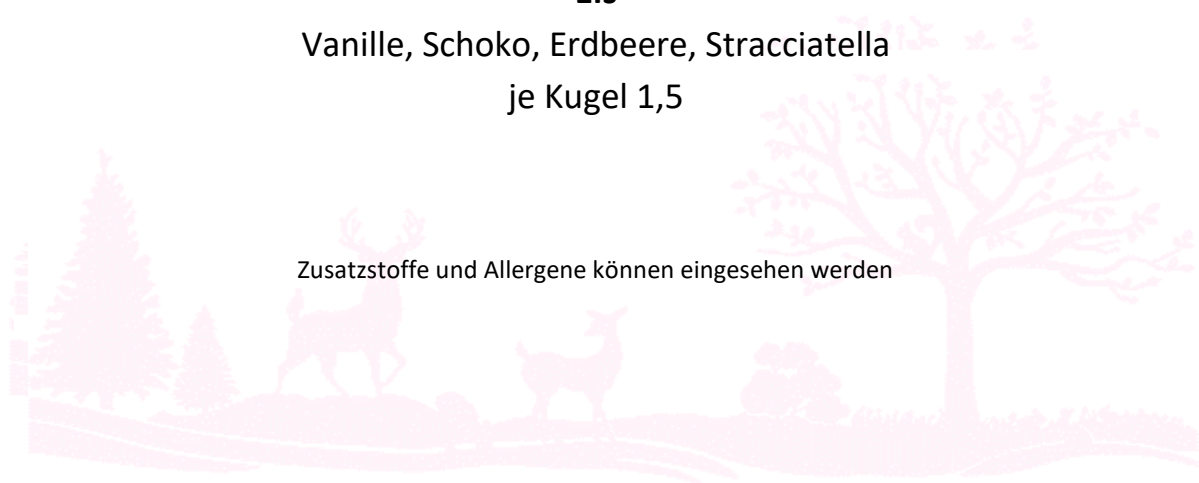
7,9

Eis

Vanille, Schoko, Erdbeere, Stracciatella

je Kugel 1,5

Zusatzstoffe und Allergene können eingesehen werden



Extrawünsche

Portion Ketchup, Mayonnaise und Preiselbeeren 0,50

Portion Soße 2,50

Beilagen

Pommes

Bratkartoffeln

Semmelknödel

hausgemachte Krokette

Spätzle

Portion 3,00



Zusatzstoffe und Allergene können eingesehen werden

