



## Aperitif



Prosecco mit Wildkirsch-Chilli	0,1 l	4,20 €
Weinberg Pfirsich		
Heidelbeer-Jngwer		
Aperol <sup>1*10</sup> Spritz	0,2 l	4,90 €
Hugo	0,2 l	4,90 €



## Aus unserer Suppenküche



Bayerische Leberknödelsuppe mit Wurzelgemüse	3,90 €
Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen	3,90 €



## Vegetarische Gerichte & Salat



<b>Fitness – Salat</b>	<b>12,20 €</b>
Resches Hähnchenbrustfilet in Kürbis – Sonnenblumenkernpanade, auf saisonalen Blattsalaten, mit Zwiebeln und Balsamico-Vinaigrette	
<b>Salatauswahl vom Buffet</b> <u>pro Teller</u>	<b>4,00 €</b>
<b>Allgäuer Käsespätzle</b> mit Röstzwiebeln und Salat vom Buffet	<b>9,90 €</b>
Hausgemachte <b>Bandnudeln</b> mit <b>mediterranem Gemüse</b> in Tomaten-Zwiebelschmelze, Parmesankäse	<b>9,90 €</b>



## Frisches aus Fluss & Meer



Natur gebratenes **Atlantik-Seezungenfilet** **14,90 €**  
Kräuter-Rieslingsoße, mit buntem Gemüse und Butterreis

Auf der Haut gebratenes **Zanderfilet** **15,90 €**  
mit Kräuterbutter, Salzkartoffeln und Salat vom Buffet

Bitte beachten Sie auch unser täglich wechselndes Fischgericht auf der Tageskarte.



## Beliebte Hausschmankerl



**Postmeister Toast** **12,80 €**  
Schweinefilet auf Toast, mit Speck<sup>3,6,7,8</sup>, Champignons,  
Zwiebeln und Sauce Hollandaise überbacken

**Bayerwald Schwammerlpfand'l** **12,60 €**  
Gemischte Waldpilze in Kräuterrahm mit gebratenem Rauchspeck<sup>3,6,7,8</sup>,  
und Semmelknödel

Gegrilltes **Schweinenackensteak „Holzfäller Art“** **12,80 €**  
mit Röstzwiebeln, dazu Bratkartoffeln und Salat vom Buffet



## Kurz gebratenes vom Grill und aus der Pfanne



Gebackenes <b>Schweineschnitzel „Wiener Art“</b> aus dem Butterpfand'l, mit Wildpreiselbeeren und Kartoffelsalat	<b>11,20 €</b>
Gebackenes <b>„Cordon bleu“</b> von der Schweinelende, mit Schinken <sup>3,6,7,8</sup> und Käsefüllung, Wildpreiselbeeren, Pommes-frites und Salat vom Buffet	<b>13,90 €</b>
Zartes <b>Hähnchenbrustfilet</b> auf mediterranem Gemüse, mit Salzkartoffeln	<b>13,90 €</b>
<b>Wiener Zwiebelrostbraten</b> vom Irischen Weiderind 180 g an Natursoße, mit Bratkartoffeln und Salat vom Buffet	<b>17,90 €</b>
<b>Gereiftes Lendensteak</b> Argentinische Rinderlende ca. 250 g an bunter Cognac – Pfefferrahmsoße, Speckbohnen <sup>3,6,7,8</sup> und Knoblauchkartoffeln	<b>19,90 €</b>



Marinierter <b>Rindfleischsalat</b> mit steirischem Kürbiskernöl, Zwiebeln und Landbrot	<b>8,90 €</b>
<b>Bayerischer Wurstsalat</b> <sup>3,6,7,8</sup> in Essig und Öl, mit Zwiebelringen und Landbrot	<b>7,90 €</b>
<b>Schweizer Wurstsalat</b> <sup>3,6,7,8</sup> in Essig, Öl, mit Zwiebelringen, Emmentaler und Landbrot	<b>8,90 €</b>
Junges <b>Matjesfilet „Hausfrauen Art“</b> an leichter Gurken – Apfeloße mit Zwiebelringen und Dampfkartoffeln	<b>10,90 €</b>



## Süße Köstlichkeiten & Mehlspeisen



Wiener Kaiserschmarrn mit Mandeln, Rosinen und Apfelmus	8,90 €
kleiner Kaiserschmarrn	7,90 €
2 Stück gebackene Apfelrad'l mit Zimtucker, Walnusseis und Eierlikör	6,60 €
Lauwarmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern, Vanilleeis und Himbeerragout zur Wahl: weiße oder dunkle Schokolade	6,60 €
Eispalatschinken mit Vanilleeis, gerösteten Mandeln und frischen Früchten	7,20 €



## Eisspezialitäten



<b>Eiskaffee</b>	<b>4,60 €</b>
<b>Gemischtes Eis</b> mit Sahne	<b>4,20 €</b>
<b>Gemischtes Eis</b> ohne Sahne	<b>3,60 €</b>
<b>Heiße Liebe</b> Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	<b>5,90 €</b>
<b>Nussknacker</b> Walnusseis mit Eierlikör und Sahne	<b>6,20 €</b>
<b>Früchtebecher</b> Vanilleeis mit frischen Früchten und Sahne	<b>6,60 €</b>

1 = Farbstoff  
2 = geschwefelt  
3 = Antioxidationsmittel  
4 = Geschmacksverstärker  
5 = Süßungsmittel  
6 = Mononatriumglutamat E 621  
7 = Phosphat  
8 = Nitritpökelsalz  
9 = Koffein  
10 = Chininhaltig