

REGIONAL. SAISONAL. ORIGINAL.

## **VORSPEISEN**

SCHMANKERI.	
ALTBAYERISCHE BIERSUPPE mit aufgeschmolzenen Brezen, Zwiebeln und Speckkrusterln	5,90
RINDERKRAFTBRÜHE mit Kräuterpfannkuchen oder Grießnockerl	5,80
DREIERLEI AUFSTRICH Apfelgriebenschmalz, Obazda und Frischkas' mit Brot serviert	9,90
MONGDRATZERL hausgemachter Aufstrich mit einer Breze	4,80

## OCHMANNENE

BRÄU
<b>JAUS</b>
Salar
kalte
Bergl

## USTÜBERLS ENBRETTL

ni, Schinken, Ei, r Braten, Obazda, kas', Essiggurke, Butter, frischer Kren

und Brotkorb 14,90 für zwei 21,90

#### **KALTER BRATEN**

Essiggurke, Senf, Butter, Meerrettich, mit Brot 9,90

#### **OBAZDA**

rote Zwiebelringe, Tomateneckerl, Gurkenscheiben, dazu Brot oder Breze 11,40

# **WARME KÜCHE**

## 2 PAAR SCHWEINS-BRATWÜRSTL

mit Specksauerkraut, mittelscharfem Senf, Flötzinger Dunkelbier-

soße & Brot 13,50

## KÄLBERNE **FLEISCHPFLANZERL**

mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat und Flötzinger-

Dunkelbiersoße 16,80 kl. Portion 14,80

#### TIROLER GRÖSTL

kl. Portion

im Pfandl serviert: Schweinsbratenwürfel, Zwiebel, Kartoffel, Flötzinger-Dunkelbiersoße, Spiegelei vom Eser Max 13,50

11,50

7,50

## 2 STÜCK WEISSWÜRST VON **DER METZGEREI HILGER** (BIS 14.00 UHR)

mit Händlmaier-Senf und Breze

## **SALATE**





Großer gemischter Gärtnersalat aus frischen Saison- und marinierten Rohkostsalaten, angemacht mit hausgemachtem Balsamicodressing	
klein groß	5,40 9,80
Und noch leckerer wird unser großer Gärtnersalat in Kombination mit:	
> marinierte Hähnchenbruststreifen	
mit geschmorten Zwiebeln in Kräuterbutter geschwenkt	17,50
> karamellisiertem Ziegenkäse	
mit selbst gemachtem Rosmarin-Ingwer-Honig	15,90
> gebratene Rinderlendenstreifen	
mit geschmorten Zwiebeln in Kräuterbutter geschwenkt	18,20
<b><i><b>00000000000000000000000000000000000</b></i></b>	<b>\\\\\\</b>

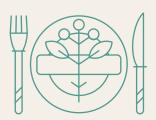
EXTRA	
<b>Brotkorb</b> mit Brot, Breze und Baguette	3,00
Scheibe Brot	0,50
Breze	1,50
Portion Wildpreiselbeeren	1,00
Portion Ketchup, Mayonnaise, Senf	0,50
Portion Butter	0,80

## ~ FISCH ~~ ©



#### **GEBRATENES FORELLENFILET**

auf frischem Marktgemüse, dazu Petersilienkartoffeln & Mandelbutter 22,50



## **VEGGIE**

## ABGEBRÄUNTE KASPRESSKNÖDEL

auf rahmigem Gemüse und Grana-Padano-Spänen **16,80** 



## WÜRZIGE KÄSESPÄTZLE AUS'M PFANDL

hausgemacht mit Allgäuer Emmentaler, Bergkas' und Röstzwiebeln 14,20 / kl. 12,20

## **VEGAN**

#### **SCHUPFNUDEL PFANNE**

mit buntem Marktgemüse, dazu Kräuterpesto 15,80 / kl. 13,80

Für eine Beilagenänderung berechnen wir einen Aufpreis von 1,00 €. Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen beantwortet unser Servicepersonal.

# **FLEISCH**



	:
UNSER CORDON BLEU	
MIT KOCHSCHINKEN & OBAZDA GEFÜLLT	
dazu Wildpreiselbeeren, Bratkartoffeln	
mit geschmorten Zwiebeln und frischen Kräutern	18,50
BRÄUSTÜBERL-SCHNITZEL	
VON DER SCHWEINELENDE	
mit Bauernspeck, Zwiebeln und Bergkas' gratiniert	17,20
auf Knödelgröstl in Dunkelbiersoße	kl. 15,20
WIENER SCHNITZEL VOM KALB	
in Butterschmalz gebacken, dazu Wildpreiselbeeren	
und Bratkartoffeln mit geschmorten Zwiebeln	26,50
und frischen Kräutern	kl. 24,50
SCHNITZEL WIENER ART VOM SCHWEIN	17,50
mit Pommes frites und Wildpreiselbeeren	kl. 15,50
OFENFRISCHER SCHWEINEBRATEN	
von der mageren Schulter mit	
Flötzinger-Dunkelbiersoße, zweierlei Knödel	15,90
und Speckkrautsalat	kl. 13,90
BRÄUSTÜBERL PFANDL	
gebratene Schweinelendchen	•
in Schwammerlrahm an buntem Marktgemüse	19,40
und würzigen Käsespätzle	kl. 17,40
ZWIEBELROSTBRATEN	
von der Rinderlende, mit Röstzwiebeln, Portweinsoße,	
Speckbohnen und Bratkartoffeln	26,90

## **DESSERTS**





	••
FRISCHE	APFELKUCHERL

im Flötzinger-Bierteig gebacken auf Beerenragout mit einer Kugel Vanilleeis

8,90

## HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL

mit Mandeln und Rosinen, dazu lauwarme Vanillasoße

7,40

## DOPPELTER ESPRESSO

mit einer Kugel Vanilleeis

5,60

## KARAMELLISIERTER

KAISERSCHMARRN

mit Mandeln, Rosinen und Apfelmus für eine Person für zwei Personen

13,80 19,80

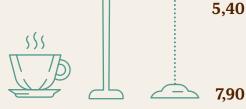
#### **GEMISCHTES EIS**

Vanille, Schokolade und Erdbeere mit Sahne ohne Sahne

5,90

## TOPFEN-PALATSCHINKEN

mit Beerenragout, dazu Vanilleeis



Für eine Beilagenänderung berechnen wir einen Aufpreis von 1,00 €. Alle Preise verstehen sich als Europreise inkl. MwSt. und Bedienung.

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

