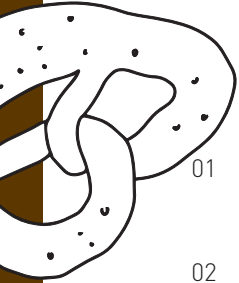
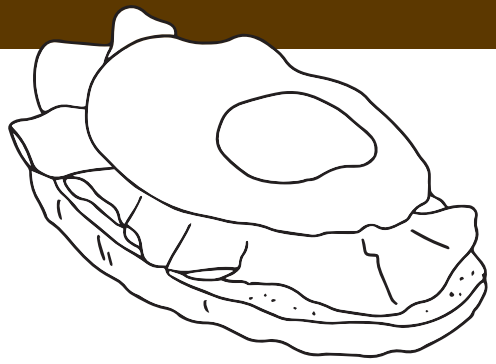









# IM WIRTSHAUS

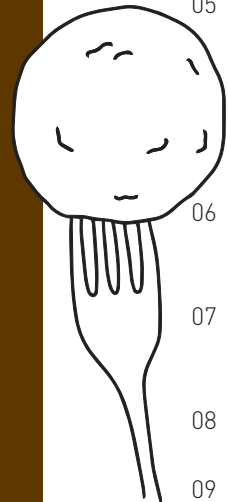


## BROTZEIT

- 01 **HAUSGEBEIZTER LACHS** mit Wildkräutersalat und Limettendressing 
- 02 **BROTZEITBRETTL** mit Salamistangerl, Schinkenspeck, Heumilch-Brie, Kaminwürzen, Kalbfleischpflanzerl und Radi, Hausbrot 
- 03 **BEEF TARTAR** vom Weiderind mit Romanasalat und Radi, Malzbrotchips 
- 04 **OBAZDA** Bayerische Käsespezialität mit Zwiebelringen und Bauernbrot 
- 05 **BREZEN** mit Butter und gemischtem Salat 

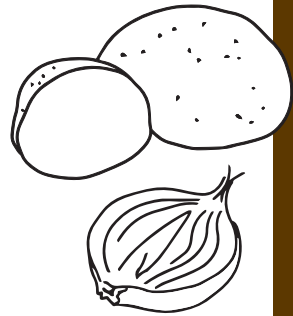
## VEGETARISCHE SCHMANKERL

- 06 **SPINATKNÖDEL** auf Kirschtomatensugo mit Basilikum-Pesto 
- 07 **VEGANE NUDEL TASCHERL** mit mediterranem Gemüse und Paprika-Zucchinipesto 
- 08 **KÄSESPÄTZLE** mit Emmentaler und Salat 
- 09 **KASPRESSKNÖDEL** mit Schwammerln in Trüffelrahm 



## FLEISCH UND FISCH

- 10 **SPANFERKLHAXN** mit Biersauce und Reiberdatschi
- 11 **KALBSTAFELSPITZ** mit Süßkartoffelpüree und Spitzkohl
- 12 **LACHSFORELLENFILET** mit Erdäpfeln und Lauchgemüse
- 13 **ZWIEBELROSTBRATEN** mit Rösterdäpfeln und Speckkrautsalat
- 14 **SCHNITZEL** vom Kalb mit Pommes frites



## SÜSSE GAUDI

- 15 **KAISERSCHMARRN** mit Apfelkompott
- 16 **SORBET** Eisspezialität aus Früchten
- 17 **BAYRISCHE CREME** mit frischen Beeren
- 18 **MILCHRAHMSTRUDEL** mit Vanilleeis



## GETRÄNKE

- Mineralwasser
- Almdudler Kräuterlimonade
- Weizenbier, Radler
- Helles alkoholfrei
- Weißweinschorle
- Obstler

