

## Mains

---



**Rosa gebratene Barbarie Entenbrust**

19  
€

## Hauptgerichte

---



**Rinderlendensteak**

22  
€

## Beilagen

---



**Rosmarinkartoffel**

4  
€

## Warme Gerichte

---



**2 Stück Weißwürste**

5  
€

## Salate

---



**Herbstsalat**

6  
€

## WIRTSCHAUSKLASSIKER

---



Die Geschichte der Stadt Der Weg zum Krieg

10  
€

## vom Grill und aus der Pfanne

---



Schuhbauers Burger 1.0

15  
€



„Schweiners im Pfandl“

15  
€

## Vorspeisen

---



Tafelspitzcarpaccio

10  
€



Gebackene Schweinsbackerl

8  
€

## Vegetarische Gerichte

---



Auberginencroustillant

13  
€

## Hauptspeisen

---



**Gebratene Spinatknödel**

## AUS UNSERER HAUSEIGENEN METZGEREI

---



**Feine Bratensülze**

10  
€



**Bio Rindertatar**

15  
€



**als schweizer Wurstsalat**

8  
€



**2 Radl gebackene Milzwurst**

10  
€



**Hausgemachtes „Saures Lüngerl“**

8  
€

## Diese Schmankerl gibt´s

---



**Mittwochs schlachtfrisch**



**Donnerstags schlachtfrisch**

17  
€



**Freitags frisch aus'm Weiher**

19  
€

## Steakwoche

---



**Geräucherte Polenta**

5  
€



**Bresaola vom Thunfisch**

10  
€



**„Dry aged“**

22  
€



**Filetsteak vom Galloway**

32  
€



**Lendensteak vom Freisinger Land Angusrind**

22  
€



**8 Wochen „Dry aged“ Tomahawk-Steak**

7  
€



**8 Wochen „Dry aged“ T-Bone-Steak**

8  
€



**8 Wochen „Dry aged“ Porterhouse-Steak**

10  
€



**Bohnen im Speck**

5  
€



**Apfel-Kartoffelgratin**

5  
€



**Bohnen-Chorizo-Ragout**

5  
€



**Gebackener Butternusskürbis**

5  
€

## Vom Herd und aus´m Ofen

---



**Schweinebraten „Saftig und Rösch“**

10  
€



**Geschmortes vom FS-Land Lamm**

17  
€



**Schußfrisches Rehulasch**

17  
€

## Nicht kategorisiert

---



**Gebratenes Filet vom Zander**

21  
€



**Bayerischer Wurstsalat**

7  
€