

Landgasthof & Hofmetzgerei

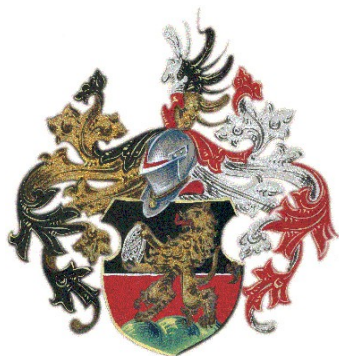
Siebler

## Originell und bayerisch

- 1) **Holledauer Bauernbrotzeit:** gemischte Platte mit hausgemachtem Pressack, kalter Braten, Schinken (gekocht und roh), Leberwurst und Gurken sowie Brot und Senf 8, 9, A, H, I 7.90 €
- 2) **Kalte Bratenplatte:** Kalter Schweinebraten, täglich frisch, mit ofenfrischem Brot, Meerrettich, Butter und Gurke A, J 7.90 €
- 3) **Gemischte Schinkenplatte:** Verschiedene gekochte und rohe Schinken, mit Butter, Meerrettich und frischem Bauernbrot 5, 8, 9, A 7.90 €
- 4) **Bayerischer Wurstsalat:** Wurstsalat aus rauchfrischer Lyoner mit Zwiebelringen 5, 8, 9, A 7.90 €
- 5) **Schweizer Wurstsalat:** Fein geschnittener Wurstsalat aus Lyoner gemischt, mit Käse, Paprika und frischem Brot 5, 8, 9, A 8.90 €
- 6) **Bayerische Käseplatte:** Emmentaler Käse in Scheiben, mit Brot, Butter, sowie reichhaltiger Obstdekoration A, G 8.90 €
- 7) **Hausgemachte Kälberne Milzwurst** mit warmen Kartoffelsalat 8, 9, A, C, I 8.90 €
- 8) **Currywurst mit Pommes Frites** und fruchtig pikanter Curry-Tomatensauce 6.90 €

## Sieblers Pfannen und Grillgerichte

- 1) **Sieblers Grillteller** mit Steaks von Schwein und Rind, Kräuterbutter, und dazu hausgemachten Kartoffelsalat oder Bratkartoffel und Krautsalat G, I, 4 15.90 €
- 2) **Brauersteak vom Schweinehals** mit Zwiebelringen auf Dunkelbiersauce sowie würzigem Kartoffel - Gurkensalat und gemischtem Salatteller A, I, 8, 9 13.90 €
- 3) **Zartes Holzfällersteak vom Schweinehals** mit würzigem Kartoffelsalat, Zwiebelringen und Kräuterbutter-Dekoration und gemischtem Salatteller A, G 13.90 €
- 4) **Holledauer Original zum schlemmen und genießen**, mit gebackener Milzwurst, Hopfenbratwürstl und Halssteak vom Schwein, mit Kartoffel-Gurkensalat, Serviettenknödel und Malzbiersauce A, I, 8, 9 16.90 €



Landgasthof & Hofmetzgerei

Siebler

## Von Rind und Kalb

- 1) **Kalbshende, zart rosa gebraten** mit Saisongemüse, Bratkartoffel, sowie Salatgarnitur mit Kräuterbutter und Cocktailtomaten *I, G* 24.90 €
- 2) **Rinderlendensteak**, Medium mit Bratkartoffel, Saisongemüse sowie frischen Kräutern und Kräuterbutter *I, G* 17.90 €
- 3) **Kalbsleber mit Zwiebelringen und Apfeln garnitur**, saftig, zart rosa mit frischen Gartenkräutern sowie Salzkartoffel *I* 15.90 €

Selbstverständlich reichen wir auf Wunsch auch einen Beilagensalat zu 3,00 €

## Schnitzelvariationen

- 1) **Wiener Schnitzel vom Milchkalb**, zartes Kalbsschnitzel paniert in der Pfanne gebacken mit warmen hausgemachtem Kartoffelsalat *I, A, C* 15.90 €
- 2) **Schnitzel Wiener Art vom Schwein**, zartes Schweineschnitzel paniert in der Pfanne gebacken mit warmen hausgemachtem Kartoffelsalat und Salatteller *I, A, C* 11.90 €
- 3) **Cordon Bleu vom Milchkalb**, zartes Kalbsschnitzel paniert in der Pfanne gebacken, gefüllt mit Kochschinken und Käse, dazu warmer hausgem. Kartoffelsalat *I, A, C, 8, 9* 17.90 €
- 4) **Münchener Schnitzel vom Schwein**, zartes paniertes Schweineschnitzel in Senf-Meerrettich-Kruste mit knusprigen Bratkartoffeln *I, A, C, 4, L, J* 11.90 €
- 5) **Pariser Schnitzel vom Schwein** mit Schinken, Brie und Preiselbeeren gefüllt und knusprigen Bratkartoffeln 11.90 €
- 6) **Hüttenschnitzel vom Schwein**, in der Pfanne gebacken, gefüllt mit Hallertauer Bauernschinken, roh geräuchert und Bergkäse mit Schwenkkartoffeln und frischen Kräutern *A, C, I, 8, 9* 12.90 €

Jeden Freitag frische Weißwürste sowie ofenfrische Brez'n ab 9.00 Uhr!  
Z.B. 2 Stück Weißwurst mit einer Brez'n 4,00 €