



WIRTSHAUS
SCHMANKERL

Unsere Klassiker

Zum Anfang

Martins „Wirtshausschindl“ mit Kräuterquark, Griebenschmalz, geräuchertem Paprikafrischkäse
dazu Hausbrot

7.10 Euro

Passt guad zum frisch'n „Pfiff“ oder als kleines Überbrückungsschmankerl
– bis „olle do san“

Voress'n und Salate:

Eingelegter Tafelspitz in Perlgrauen-Gemüsevinaigrette mit viel Schnittlauch
frisch gerissener Kren
Steinofenbaguette

12.40Euro

Marinierter Essignödl mit geschmolzenem Spitzbua, Radieserlvinaigrette und
Salatsträußerl

9.40 Euro

Martin's feiner hausgebeizter Lachs „nach altem Rezept“ mit Dillschmand
Steinofenbaguette

13.40 Euro

Knackige Rohkost- und Blattsalate:

- mit gebratenen Kräuter-Schwammerln, krossen Speck und Brot Krusteln
Balsamico Nuss Dressing

9.10 Euro

- mit gebratenen Rinderlendenwürfel und eingelegten Balsamico-Schalotten
Balsamico Nuss Dressing

13.40 Euro

- mit Streifen vom Landschwein-Kochschinken, Almkäse, gekochtem Ei
Balsamico Nuss Dressing

11.90 Euro

- kleiner gemischter Beilagen-Salat

5.10 Euro

**Wenn Sie mögen, bringen wir ihnen Essig und Olivenöl zum „Selbstanmachen“
an den Tisch**

Da gibt's was aus zu löffeln

Kräftige Tafelspitz-Supp'n wahlweise mit

- Hausgemachten Leberspätzle **5.50 Euro**
- Geschmelzten Kräuterpfannkuchen **5.00 Euro**

(Jede Tafelspitzsuppe wird mit frischen Garten-Schnittlauch serviert.)

Altbayerisches Kalbsrahmlüngerl mit Brotknödel und viel Schnittlauch
- auch als Vorspeise sehr zu empfehlen -

8,60 Euro

Wos ohne Fleisch

„**Makrananudl**“ aus‘m Ofen - „wie sie die Damen gerne mögen“
Röhrennudeln mit jungem Lauch, Birne, Strauchtomaten und Almkäse – überbacken

13.60 Euro

Für Gemüseliebhaber „**Unser Marktgemüseteller**“ mit kleinen Pellkartoffeln
Allerlei verschiedene frische Gemüse und Kräuter

13.90 Euro

„**Die drei aus Tirol**“ mit brauner Butter, Fenchelrahmgemüse und Parmesanspäne
(Paprika-, Kas-, Spinatknödl)

14.60 Euro

Hauptsach

Drei Stück „Kälberne Fleischpflanzerl“ mit hausgemachten Kartoffelsalat,
dazu a bisserl a‘ Safterl

13.70 Euro

Zart gegarte Schweinsbackerl in Dunkelbier Senf Soße, mit breiten Bohnen und
gebuttertem Schnittlauch-Kartoffelstampf

15.30 Euro

Kaiser Wiener Schnitzel aus der Kalbslende geschnitten in Fassbutter gebraten,
mit Petersilienkartoffel oder hausgemachten Kartoffelsalat
Wildpreiselbeeren

22.00 Euro

Lendensteak vom Almochs mit Kräuterkruste, Rotwein Schalottensoße
Rahmkartoffeln und frischem Marktgemüse

26.80 Euro

Gesottener Tafelspitz vom Jungrind mit Rahmwirsing, Butterkartoffeln und
frisch gerissenen Kren

17.80 Euro

Aus‘m See oder Fluss

Gebratene Forellenfilets mit geschmortem Fenchel, Tomatenbutter
Natur-Kartoffeln

19.50 Euro

Lachsforellenfilet in Zitronenbutter gebraten, Schalotten-Blattspinat,
Petersilien-Kartoffeln

19.50 Euro

Zanderfilet in Speck Thymianbutter gebratenen
Majoran - Rahmkraut und Kartoffelmousse

20.50 Euro

Zur Nachspeis‘ gibt‘s

Karamellierter Pfannkuchen Schmarr‘n mit gerösteten Mandeln und Rum flambiert
frische Waldbeeren, Apfelmus und Bourbon Vanilleeis

12.50 Euro

(kann ein wenig dauern – aber es lohnt sich)

Leichtes Topfen- und Nougatmousse mit Beerenragout im Glaserl „Butter-Mandelkracher“

9,30 Euro

Halbgefrorenes mit Honig, einem Hauch Rosmarin auf Amarettoschaum
Granatapfelkerne

8.10 Euro

Für de Kloana:

Nudeln mit Tomatensoße

4.50 Euro

Kleines Wienerschnitzel vom Schwein mit Pommes und Zitronenschnitz

7.80 Euro

Knödel oder Spätzle mit Soß

4,60 Euro

Brotzeit is a scheene Zeit

von 10:30 h – 12:00 h und von 14:30 h - 17:30 h

Zart Geräuchertes und Paprikawammerl mit frisch gerissenem Kren und Essiggurkerl auf'm Holzbrettl

12.30 Euro

Bayerischer Wurstsalat „gelegt“ mit Zwiebelstreifen und viel Schnittlauch in Essig und Öl

8,60 Euro

Schweizer Wurstsalat „gelegt“ mit Zwiebelstreifen und viel Schnittlauch, Almkäse in Essig und Öl

9,80 Euro

Emmentaler, Almkäse, Spitzbua und Kräuterquark Töpferl mit Radieserl und Butter auf'm Holzbrettl

11,90 Euro

Zwei Paar **Schweinsbratwürstl** mit Sauerkraut scharfer Senf

8.70 Euro

Zu allen Brotzeiten reichen wir Brot



GUTEN
APPETIT!