

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN:

Donnerstag – Montag | 11:00 Uhr – 22:00 Uhr

Durchgehend warme Küche bis 21:00 Uhr

Dienstag-Mittwoch Ruhetag

Beachten Sie auch
unsere Tagestafeln!



VORWEG UND NEBENBEI

Duett von O'batzter und Apfel-Griebenschmalz <i>im kleinen Weckglas mit Körndlbaguette</i>	€ 9,80
Rauchlachs auf einem knusprigen Reiberdatschi <i>mit Dillsahnemeerrettich und Salatbouquet</i>	€ 16,80

UNSERE SUPPEN SERVIERT IN LÖWENKOPFTERRINEN

Herzhafte Rinderkraftbrühe <u>natur</u> in der Löwenkopfterrine serviert wahlweise mit: <i>feinen Pfannkuchen- und Gemüsestreifen</i>	€ 4,50
<i>Leberknödel und Lauchzwiebeln</i>	€ 6,50
Bayrische Schwammerlrahmsuppe <i>mit frischen Kräutern und Croûtons</i>	€ 7,80
Original Münchner Brezensuppe <i>mit Zwiebelschmelze</i>	€ 6,20

FRISCH VOM MARKT

Bitte wählen Sie zu allen Salaten zwischen Balsamico-, Sauerrahm- oder Himbeerdressing

Bunte Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Paprikastreifen, Karotten- und Rettichrasperln, Radieserl, dazu zweierlei Baguette wahlweise mit:	
gebratenen AUSTERNPILZEN, Zwiebeln und Kräutercroûtons - vegan	€ 17,80
geräucherter PUTENBRUST und steirischem Kernöl	€ 16,80
KICHERERBSEN, Schafskäse, getrockneten Tomaten und Oliven - vegan möglich	€ 18,50
Marktfrischer kleiner Beilagensalat	€ 6,20
Marktfrischer großer Salat in der Salatbowl	€ 9,50

FLAMMKUCHEN – KNUSPRIG FRISCH AUS DEM BACKOFEN

Ein knusprig dünner Teig mit feiner Creme und verschiedenen Belagsvariationen - auf dem Brett serviert

Klassisch - „Elsässer Art“ <i>mit Speckwürfeln und Zwiebeln</i>	€ 13,80
„Vegetarisch“ <i>mit Hirtenkäse und milden Peperoni</i>	€ 13,80

Mehr Auswahl an Köstlichkeiten finden Sie auf der Rückseite!

FRÄNKISCH-BAYRISCH-DEFTIG-BEWÄHRT

	Portionsgröße: klein	normal
Kalbslüngerl „sauer“ <i>mit hausgemachtem Brezenknödel</i>	€ 10,80	€ 13,50
Andechser Brez'nknödel in Zwiebel-Burgundersauce <i>mit würzigem Romadur und Bergkäse überbacken</i>		€ 14,80
1 Paar Original Fränkische Bratwürste vom Rost <i>mit Weinsauerkraut oder mit hausgemachtem Kartoffelsalat</i>	€ 12,40	€ 15,50
dazu auf Wunsch: Portion frisch geriebener Meerrettich		€ 2,00
Hausgemachter Linseneintopf <i>mit Spätzle und Bauernseufzer [geräucherte Bratwurst]</i>		€ 14,80
Seefelder Räuberpfanderl [2 St. hausgemachte Fleischpflanzerl] <i>in Schwammerlrahm mit Speckwürfeln, Kräutern und Kässpätzle</i>	€ 12,40	€ 15,50
Zwei Leberknödel auf Sauerkraut <i>mit Specksauce und Kartoffelpüree</i>		€ 15,50
„Unser Blutwurstg'rösl“ <i>mit feiner Leberwurst, gebratenen Zwiebeln und gerösteten Knödeln auf Sauerkraut</i>		€ 16,80

INS NETZ GEGANGEN

	Portionsgröße: klein	normal
Ganze Forelle – ohne Mittelgräte - „Müllerin Art“ <i>in Butter gebraten mit Salzkartoffeln und Marktsalaten</i>		€ 21,50
Filet vom Fluss-Zander in Kräuterbutter gebraten <i>mit Walnuss-Blattspinat und Schwenkkartoffeln</i>	€ 19,05	€ 23,80
Saiblingsfilet in Trauben-Mandel-Butter gebraten <i>mit Kräuterkartoffeln und Salatteller</i>	€ 19,85	€ 24,80

SPEZIALITÄTEN VON LAMM & WILD

Zartes Lammhaxerl in Burgunder-Rosmarinsauce <i>mit Zucchini-Paprika-Tomatengemüse und gebratenen Fingernudeln</i>		€ 22,50
„Duett vom Lamm“ <i>Lamm-Medaillons und Lamm-Kotelette vom Rost in Thymianjus auf Blattspinat mit Grilltomate, Kräuterbutter und Zwiebelbratkartoffeln</i>		€ 26,50
Wildhasenkeule <i>in Wacholderrahmsauce mit Haselnußspätzle und Apfelblaukraut</i>		€ 23,80
Hirschkalbsbraten aus der Keule in Wacholderrahm <i>mit glacierten Maronen, gebratenen Serviettenknödeln und Apfelblaukraut</i>		€ 26,50
Dazu auf Wunsch: Portion Wildpreiselbeeren		€ 2,00

Für Fragen zu den allergenen Inhaltsstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN:

Donnerstag – Montag | 11:00 Uhr – 22:00 Uhr

Durchgehend warme Küche bis 21:00 Uhr

Dienstag-Mittwoch Ruhetag



UNSERE KLASSIKER

	Portionsgröße:	klein	normal
Ofenfrischer Schweinsbraten vom Strohschwein aus der Schulter <i>in würziger Schwarzbiersauce, dazu kleine Kartoffelknödel mit Bröselbutter und Speckkrautsalat</i>		€ 14,00	€ 17,50
Ochsenbraten vom bayrischen Weideochsen <i>mit Rahmschwammerl, Semmelknödel und Blaukraut</i>		€ 15,60	€ 19,50
Original SCHWEINSSCHÄUFERL vom Strohschwein frisch vom Rohr <i>in Dunkelbiersauce mit kleinen Kartoffelknödeln und Bröselbutter, dazu Speckkrautsalat</i>			€ 20,50
Knusprig gebratene Bauernmastente frisch aus dem Rohr <i>mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödeln mit Bröselbutter</i>	¼ Ente	€ 23,50	
	½ Ente	€ 32,80	
Medaillons von der Truthahnbrust <i>in Maisflocken knusprig gebraten auf Spinat-Sahne Nudeln</i>			€ 22,50
Zwiebelrostbraten von der Angus-Hüfte <i>mit gedämpften Zwiebeln und Käsespätzle im Pfanderl</i>			€ 22,80
Bräustüberl's Filetpfanderl – 3 zarte Schweinefilets vom Grill <i>mit Kräuterchampignons, Weintrauben und gerösteten Speckwürfeln, dazu Eierspätzle und Salat</i>		€ 19,05	€ 23,80
2 kleine Wiener Schnitzel vom Kalb in Butter gebraten <i>mit Zwiebel-Bratkartoffeln und Marktsalaten</i>		€ 19,60	€ 24,50
Dazu auf Wunsch: Portion Wildpreiselbeeren			€ 2,00
Schweinefiletspitzen geschnetzelt in leichter Calvadossahne <i>mit Apfelspalten und Austernpilzen, zweierlei Kartoffelrösti und Salat</i>		€ 20,65	€ 25,80
Rumpsteak vom bayrischen Weiderind (240g) mit gestoßenem Pfeffer <i>Grilltomate und hausgem. Bärlauchbutter, dazu Kartoffelkroketten und Marktsalat</i>			€ 29,80

BRAUER-BROTZEITEN

Dazu servieren wir frisches Landbrot aus der Landbäckerei Zobel

Zusätzliche Scheibe Bauernbrot € 1,00 | Port. Baguette hell und dunkel € 2,00 | Breze € 2,00

Würziger Romadur in Essig und Öl mariniert, mit Zwiebeln und Radieschen	€ 8,90
O'batzter im Weckglas mit Zwiebeln, Butter und Gewürzen angemachter Camembert	€ 11,50
Bayrischer Wurstsalat von Stangen-Regensburgern mit Zwiebeln und Essiggurke	€ 11,80
Schinkenplatte von rohem und gekochtem Schinken <i>mit Essiggurken, Radieserl, Meerrettich und Butter</i>	€ 17,50

Schenken Sie kulinarisches Vergnügen in romantischem Schlossambiente
Geschenkgutscheine hier erhältlich Mindestwert € 10,00

Mehr Auswahl an Köstlichkeiten finden Sie auf der Rückseite! →

VEGETARISCH & VEGAN

	Portionsgröße:	klein	normal
Abgeröstete Knödel – <i>auch vegan möglich</i> <i>mit Zwiebeln, Blattspinat, Tomatenragout und Kräuter-Rührei</i>			€ 14,80
Hausgemachte Gemüselasagne <i>mit Tomatenragout und Reibkäse überbacken</i>			€ 14,80
Knusprige Kartoffeltaschen <i>mit Käsecremefüllung, Kräutersauerrahm und Salat</i>		€ 11,85	€ 14,80
Fingernudeln in Kräuterbutter gebraten <i>auf Weinsauerkraut</i>			€ 14,50
Seefelder Spinatrahmspatzen <i>mit Blattspinat und Champignons, mit Emmentaler Käse überbacken</i>		€ 12,65	€ 15,80
Gefüllte Gemüse-Maultaschen abgebräunt <i>mit Kartoffel-Rukolasalat</i>		€ 12,75	€ 15,90
Hausgemachte Crespelle (gefüllte Pfannkuchen) mit Ricotta, Kräutern <i>und getrockneten Tomaten auf Zucchini-Paprika-Gemüse</i>			€ 16,80
Kichererbsenpfanne mit Minze, frischem Koriander <i>und geröstetem Quinoa - leichte Schärfe -, dazu Basmatireis – <u>vegan</u></i>		€ 14,25	€ 17,80
„Mediterranes Ratatouille“ – <i>auch vegan möglich</i> <i>Tomaten-Auberginen-Zucchini-Ragout auf Kartoffel-Kürbiströsti mit getrockneten Tomaten und Oliven, mit Schafskäse und Reibkäse gratiniert</i>			€ 18,50
Allgäuer Gemüse-Pilzpfanne <i>mit frischem Gemüse, gebratenen Austernpilzen, Zwiebeln, Schupfnudeln und Reibkäse</i>			€ 18,80

DARF'S NOCH WAS SÜSSES SEIN?

Dampfnudel mit Vanillesauce	€ 8,80
Lauwarmer Schoko-Nuss-Gugelhupf mit Schokosauce und Sahne	€ 8,50
Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanillerahmeis und Sahne	€ 8,80
3 Stück Apfelkücherl in Zimtzucker mit Walnuss-Eis und Sahne	€ 9,50
Duo von Blaubeer- und Marillenpalatschinken mit Zitroneneis und Schlagrahm	€ 9,80
Kleine Portion karamellisierter Kaiserschmarrn , <i>im Pfanderl serviert, dazu Apfelmus mit Mandelsahnehäubchen</i>	€ 10,50
Nußknacker Eisbecher <i>je 1 Kugel Vanille-Walnuss-, Schokoeis mit Schokosauce, Nüssen und Sahne</i>	€ 8,40
„Schwedenbecher“ – 3 Kugeln Vanilleeis mit Apfelmus, Sahne und Eierlikör	€ 9,50
Gemischtes Eis – 3 Kugeln zur Wahl: Vanille, Schokolade, Stracciatella, Erdbeer, Walnuss, Zitrone	€ 6,00
– mit Sahne	€ 6,80

Täglich
hausgemachte Kuchen
unser Servicepersonal
informiert Sie gerne!