



Herzlich willkommen im



Liebe Gäste,

Qualität, Geschmack, Regionalität und Nachhaltigkeit stehen bei uns seit jeher im Fokus. Aus besten Zutaten und Liebe am Kochen wollen wir Euch eine große Auswahl an regionalen und internationalen Gerichten bieten, saisonal abgestimmt und mit Liebe zubereitet.

Als Metzgermeister und mit langjähriger Erfahrung im Lebensmittelgroßhandel achten wir besonders auf Qualität und Herkunft, so dass sogar unsere Beef-Burger zu 100% aus bairischem Fleisch hergestellt werden. Auch vegetarische und vegane Gerichte halten schon seit einiger Zeit Einzug in unserer Küche und alle Fischprodukte sind MSC / FSC zertifiziert.

Auch wenn unsere Grundeinstellung die bairische Küche ist, findet Ihr auch internationale Gerichte aus regionalen Produkten.

**verschiedene Gerichte gibt es auch als kleinere Portion, fragt einfach unseren Service**

Wir wünschen Euch einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit

**regional - nachhaltig - hausmacht - guad**

vorne weg...

**Carpaccio vom rosa gebratenen Roastbeef**  
an fruchtiger Cumberland-Sauce 13,90 €

**Rote-Bete-Carpaccio mit mildem Gorgonzola**  
mit Apfelstückchen an Honig-Senf-Dressing 12,90 €

**kräftige Rinderbrühe**  
mit Leberspätzle € 5,90  
Pfannkuchenstreifen € 4,90



*Decorative flourish*  
**bunter Beilagensalat klein € 4,90**  
**bunter Beilagensalat groß € 7,50**



**bunter Salatteller mit gebratenen Hähnchenstreifen, Balsamicodressing € 13,90**

**Backhendsalat „Steirer Art“**  
bunter Salat & Kartoffelsalat an Kürbiskerndressing,  
mit knusprig panierten Hendlstreifen € 15,90



**Salat Birne-Gorgonzola**  
bunter Salat mit Birne, mildem Gorgonzola, gemischte Kerne  
und Honig-Senf-Dressing 14,90 €

für Umbestellungen berechnen wir 1,00 € Aufpreis

vegetarisch & vegan



**frische Tagliarini tartuffo mit schwarzem Trüffel**

Trüffel-Sahnesauce, schwarzer Scorzonetrüffel und Parmesanspäne<sub>4</sub> 17,90 €

**hausgemachtes Knödel-Trio**

Spinat-, Rote-Beete- und Käse-Knödel<sub>4</sub>



zerlassene Butter und Parmesanspäne 12,90 €

dazu empfehlen wir einen bunten Beilagensalat 4,90 €



**Cremige Kässpätzle<sub>4</sub>**

mit Röstzwiebeln und bunter Salat € 13,90



**veganes Süßkartoffel-Pflanzerl**

mit Dip, Kartoffeln und Salatgarnitur 13,90 €



**hausgemachtes rotes Thai-Curry**

mit frischem Gemüse und Basmati-Reis 13,90 €



für Umbestellungen berechnen wir 1,00 € Aufpreis

**Backfischfilet klassisch paniert mit Kartoffelsalat und Dip<sub>3</sub> € 15,90**



**gebratenes Zanderfilet**

**an cremigem Gemüse-Zitronen-Risotto, Parmesanspäne 23,90 €**

**frische Tagliarini tartuffo mit Rinderstreifen und schwarzem Trüffel  
Trüffel-Sahnesauce, schwarzer Scorzonertrüffel und Parmesanspäne<sub>4</sub>  
und gebratenen Rinderstreifen 23,90 €**

**hausgemachtes rotes Thai-Curry mit frischem Gemüse und Basmati-Reis**



**mit Hähnchenbrust € 17,90 €**

**mit 3 black tiger Garnelen 22,90 €**

**Asia-Buddha- Bowl**



**Basmati-Reis, Sauce, Salate, Gemüse, Mango, Edamame-Bohnen  
Vegan 14,90 € - mit Hähnchen 17,90 € - mit Garnelen 22,90 €**



für Umbestellungen berechnen wir 1,00 € Aufpreis



**Schweineschnitzel „Wiener Art“ vom Strohschwein**

klassisch paniert und goldbraun gebraten dazu Pommes frites<sub>4</sub> € 15,90

**Cordon bleu vom Strohschwein**

saftig gefüllt mit Schinken<sub>3,7</sub> und Emmentaler<sub>4</sub>, dazu Pommes frites<sub>4</sub> € 17,90

**Waidla - Schnitzel vom Strohschwein**

paniert mit gebratenen Schwammerl, Speck, Zwiebeln

dazu Bratkartoffeln 18,90 €



**Zigeuner-Schnitzel vom Strohschwein**

paniert mit pikanter Sauce

dazu Pommes frites<sub>4</sub> 17,90 €



**BBQ<sub>11</sub>-Spareribs vom Strohschwein mit Pommes frites<sub>4</sub> € 16,90**



**2 Scheiben gebackene bairische Milzwurst<sub>7</sub>  
mit Bratensoße und Kartoffelsalat 13,50 €**

für Umbestellungen berechnen wir 1,00 € Aufpreis

**Strohschweinefilet vom Grill**

an Cognacrahmsauce mit Rösti und Gemüse 19,90 €

**Grillpfandl mit Rind, Schwein, Hähnchen und Grillwürstl**

dazu hausgemachte Kräuterbutter, Pommes<sub>4</sub> und Gemüse € 23,90

**Zwiebelrostbraten aus der bairischen Bullenlende**

mit Bratenjus, Röstzwiebeln

Bratkartoffeln und buntes Gemüse € 26,90



**Rinderlendensteak vom bairischen Bullen**

dazu hausgemachte Kräuterbutter, Pommes<sub>4</sub> und Gemüse 26,90 €



**Whiskeysteak**

**Rinderlendensteak vom bairischen Bullen**

an Whiskey-Sauce mit Rösti<sub>4</sub> und Gemüse 26,90 €

**deftige Metzger-Currywurst** <sub>3,7</sub> an hausgemachter Soße<sub>11</sub> mit Pommes<sub>4</sub> € 12,90

für Umbestellungen berechnen wir 1,00 € Aufpreis



**Hamburger<sub>11</sub> € 12,90 - Cheeseburger<sub>11</sub> € 13,90**

**vom bairischen Rind ca. 160 gr. roh**



**100% vom bairisches Ochsen ca. 200 gr. roh - je 16,90 €**

**Jalapeno-Bacon-Chili-Cheese** Cheddar<sub>11</sub>, Jalapenos, Sauce<sub>11</sub>, Tomate, Gurke, Salat



**Premium-Bacon-Cheese** Cheddar<sub>11</sub>, Bacon, Sauce<sub>11</sub>, Tomate, Gurke, Salat

**Chipotle / Bacon** geschmolzene Zwiebeln, Chipotle-Sauce<sub>11</sub>, Cheddar<sub>11</sub>, Tomate, Salat



**double Smash-Burger mit Pommes<sub>4</sub>**

2x Fleisch, doppelt Käse<sub>11</sub>, Zwiebeln, Ketchup, Senf, Gurke 13,90 €



**triple Smash-Burger mit Pommes<sub>4</sub>**

3x Fleisch, 3-fach Käse<sub>11</sub>, Zwiebeln Ketchup, Senf, Gurke 17,90 €



**alle Burger werden mit Pommes serviert,  
Süßkartoffeln / Wedges / Beilagen-Salat +1,50 €  
je weiteres Extra +1,- €**

..Burger? ..es muss nicht immer Rind sein...je 15,90 €

**XL-crunchi-Chicken-Hawaii** knuspriges Hähnchen, Ananas, Cheddar-Käse<sub>2</sub> Sauce<sub>11</sub>



**Veganer Burger**-veganes Pflanzlerl, vegane Semmel & Sauce<sub>4</sub> Tomate, Gurke, Salat



...alle Burger werden mit Pommes<sub>4</sub> serviert,



...für unsere kleinen Gäste

**Asterix** kleines Strohschweinschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes

€10,90



**Obelix** kleines Strohschweinlendchen mit Spätzle und Bratensoße

€8 ,90



Portion Pommes<sub>4</sub> mit Ketchup<sub>11</sub> oder Majo<sub>4</sub> € 4,90

Portion Spätzle oder Knödel mit Bratensoße € 4,90

Portion Spätzle mit Gemüse mit Bratensoße € 6,50





„Versuchungen sollte man nachgeben,  
wer weiß ob Sie wiederkommen“ Oskar Wilde



Gebackene Apfelkücherl<sup>11</sup> in Zimtzucker gewendet, mit Vanilleeis und Sahne € 6,90

hausgemachter Kaiserschmarrn (ca 20 Minuten Zubereitungszeit)

<sup>11</sup>mit Apfelmus<sup>4</sup> mit oder ohne Rosinen<sup>5</sup> € 12,90

„Souffle al Cioccolato“ warmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern<sup>11</sup>

mit Vanilleeis und Sahne € 7,90

Tartuffo <sup>11</sup> von der Pistazie mit Sahne 7,90 €

Zitronen-Limoncello-Tartuffo<sup>11</sup> mit Sahne 7,90 €

gemischtes Eis 5,20 € mit Sahne 6,20 €



Zusatzstoffe werden grundsätzlich nur verwendet, wenn es sinnvoll oder für die Zubereitung unbedingt notwendig ist und sind meist schon im Grundprodukt enthalten. Bei Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen wendet Euch bitte an unser Servicepersonal oder fragt nach unserer separaten Allergen- und Zusatzstoffkarte

**Zusatzstoffe:** 1 Geschmacksverstärker, 2 Farbstoff, 3 Konservierungsstoff, 4 Antioxidationsmittel, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 Phosphat, 8 Koffeinhaltig, 9 Phenylalinquelle, 10 mit Süßungsmittel, 11 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 12 Vitamin B

# FESTE & FEIERN



Der schönste Tag oder die zünftigste Gaudi - unsere Veranstaltungsräume sind genauso groß oder klein, wie sie für Ihre Feier sein sollen. Der Festsaal mit Bühne eignet sich perfekt für Feierlichkeiten mit bis zu 200 Gästen. Ob Hochzeit, Jubiläum, Firmenfeier oder große Party: Hier haben wir an alles gedacht: an geschiedn Tanzboden, flexible Bestuhlungsmöglichkeiten und ein Foyer für einen stilvollen Empfang: mit Sekt, Prosecco, Wein, Bier, Fingerfood oder kleinen Häppchen. Die passende Musi oder Band empfehlen wir gerne!

Auch Geburtstage oder Feste mit bis zu 60 Gästen können wir hier stimmungsvoll arrangieren. Mit Hilfe flexibler Trennwände wird aus dem großen Saal ruckzuck eine griabige Party-Location und bis 30 Personen könnt Ihr auch im RETRO feiern. Auch für das kulinarische Programm sorgen wir persönlich: vom Themen-Bufferet bis hin zum Menü, von traditionell bayerisch bis mediterran - ganz nach Ihrem Geschmack und natürlich mit der passenden Wein- und Bierbegleitung! Und die Organisation Ihrer Feier? Lassen Sie ruhig unsere Sorge sein!