



# *Wirtshaus am See*

**SPEISE- UND GETRÄNKEKARTE**

---



HERZLICH  
WILLKOMMEN

Wir freuen uns sehr, Ihnen unser bayerisches Kleinod ein bisschen näher bringen zu dürfen. Echte Bayern, Naturliebhaber und unsere hessischen Freunde werden es in ihr Herz schließen. Es erwarten Sie jede Menge Schmankerl aus der süddeutschen Küche, allerlei frisch Gezapftes und ausgesuchte Destillate in einer wundervoll idyllischen Atmosphäre.

Tauchen Sie ein und genießen mit uns sowohl ein paar angenehme, als auch unterhaltsame Stunden. Wir wünschen eine unvergessliche Zeit und bedanken uns für Ihren Besuch.

ÖFFNUNGS-  
ZEITEN

**WIRTSCHAUS AM SEE**

Mo. | Ruhetag  
Di. | 16 – 01 Uhr  
Mi. – So. | 11 – 01 Uhr

**WIRTSCHAUS KÜCHE**

Mo. | Ruhetag  
Di. | 17 – 22 Uhr  
Mi. – Sa. | 11.30 – 22 Uhr  
So. | 11.30 – 21 Uhr

ADRESSE

**WIRTSCHAUS AM SEE**

Emmerichshofen 3 | 63796 Kahl  
Telefon 06188-449 33 22  
[www.wirtshaus-kahl.de](http://www.wirtshaus-kahl.de)

Reservierungen bitte über das  
Kontaktformular auf unserer Homepage.

Hier reservieren!



Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

 vegetarisch  vegan

Bitte beachten Sie, dass wir für Speisen-Umbestellungen € 0,90 berechnen.

Nach unserer Allergenliste können Sie gerne bei unserem Serviceteam nachfragen.

## FESTE FEIERN IM WIRTSHAUS

Das Wirtshaus und die Wirtshaus-Wiesn mit ihrem atemberaubenden Blick auf den See stehen Ihnen auch gerne für Veranstaltungen zur Verfügung. Von A bis Z können Sie sich hierbei auf unsere professionelle Unterstützung verlassen.

Deneese und das Veranstaltungsteam freuen sich auf Ihre Anfrage unter:  
[veranstaltung@wirtshaus-kahl.de](mailto:veranstaltung@wirtshaus-kahl.de)

Besuchen Sie uns auch auf Facebook unter:  
[www.facebook.com/Wirtshaus-Kahl/](http://www.facebook.com/Wirtshaus-Kahl/)



Besuchen Sie uns auch auf Instagram unter:  
[www.instagram.com/wirtshaus.am.see/](http://www.instagram.com/wirtshaus.am.see/)



## EIN GUTSCHEIN-VOLLER GENUSS!

Unsere Gutscheine gibt es schon ab € 15,-!  
Das Schöne daran, Sie können den Gutschein auch an allen weiteren Standorten der HTFG – Holle The Food Group ([www.htfg.de](http://www.htfg.de)) einlösen.

**HOLLE**  
The Food Group





## DIENSTAG IST DER TAG DER MASS

Helles & Dunkles je	1,00 l	€ 8,00
Für die Madels Aperol Sprizz		€ 6,-

### ORIGINAL MÜNCHNER HELL

feinwürzig & herrlich vollmundig

0,40 l € 4,10

1,00 l € 9,50

### ORIGINAL MÜNCHNER UR-DUNKEL

kräftiges Herbes mit ausgewogener Würze

0,40 l € 4,10

1,00 l € 9,50

### HEFE-WEISSBIER NATURTRÜB

unfiltriert, spritzig & fruchtig

0,50 l € 4,50

### RADLER

$\frac{2}{3}$  Original Münchner Hell &  
 $\frac{1}{3}$  Zitronenlimonade

0,40 l € 4,10

### RUSS

$\frac{2}{3}$  Hefe-Weißbier naturtrüb &  
 $\frac{1}{3}$  Zitronenlimonade

0,50 l € 4,50

### WEISSBIER & GRAPE

$\frac{2}{3}$  Hefe-Weißbier naturtrüb &  
 $\frac{1}{3}$  Grapefruitsaft

0,50 l € 4,50

### WEISSBIER & BANANENSAFT

$\frac{2}{3}$  Hefe-Weißbier naturtrüb &  
 $\frac{1}{3}$  Bananensaft

0,50 l € 4,40

### WEISSBIER & COLA

$\frac{2}{3}$  Hefe-Weißbier naturtrüb &  
 $\frac{1}{3}$  Cola

0,50 l € 4,50

OBER- UND  
UNTERGÄHRIGES PAULANER (GEZAPFT)

<b>HEFE-WEISSBIER LEICHTE WEISSE</b> leichter Geschmack und "reduzierter Alkoholgehalt" 3,4%	<b>0,50 l</b>	<b>€ 4,50</b>	<b>PAULANER BIERE (AUS DER FLASCHE)</b>
<b>HEFE-WEISSBIER DUNKEL</b> kräftiges Aroma, süffig	<b>0,50 l</b>	<b>€ 4,50</b>	
<b>HEFE-WEISSBIER KRISTALLKLAR</b> klar, klarer, kristallklar	<b>0,50 l</b>	<b>€ 4,50</b>	

---

<b>PAULANER HEFE-WEISSBIER</b> naturtrüb	<b>0,50 l</b>	<b>€ 4,50</b>	<b>PAULANER BIERE (ALKOHOLFREI)</b>
<b>WEISSBIER ZITRONE</b> alkoholfreies Russ	<b>0,50 l</b>	<b>€ 4,50</b>	
<b>ORIGINAL MÜNCHNER HELL</b>	<b>0,50 l</b>	<b>€ 4,50</b>	
<b>NATUR RADLER</b>	<b>0,50 l</b>	<b>€ 4,50</b>	

---

<b>SCHOPPEN</b>	<b>0,50 l</b>	<b>€ 4,50</b>	<b>HOCHSTÄDTER APFELWEIN</b>
<b>8ER-BEMBEL</b>	<b>2,00 l</b>	<b>€ 16,50</b>	
<b>12ER-BEMBEL</b>	<b>3,00 l</b>	<b>€ 24,-</b>	
<b>SCHOPPENWASSER/LIMO</b>	<b>1,00 l</b>	<b>€ 4,50</b>	

---



<b>RIESLING „DER WINZER &amp; DER WIRT“</b>	<b>0,20 l</b>	<b>€ 7,-</b>
vom Nackenheimer Rothenberg. Handgelesen	<b>0,75 l</b>	<b>€ 22,50</b>
vom Wirtshaus-Team in einer der besten Lagen		
Rheinhessens. Mit einem Aroma von Pfirsichen		
und Aprikosen, trocken		
<b>„DER WINZER &amp; DER WIRT“ TO GO</b>	<b>0,75 l</b>	<b>€ 9,50</b>
für Zuhause oder gute Freunde		

<b>GRAUER BURGUNDER</b> aus Bodenheim	<b>0,20 l</b>	<b>€ 7,-</b>
vom Westerheymer Hof, vollmundig, mit einer	<b>0,75 l</b>	<b>€ 21,-</b>
schönen Fruchtnote, feinherb		

<b>SAUVIGNON BLANC</b> aus Bodenheim	<b>0,20 l</b>	<b>€ 7,-</b>
vom Westerheymer Hof. Gehaltvolle Spritzigkeit,	<b>0,75 l</b>	<b>€ 22,50</b>
angenehme Süße, fruchtig		

<b>GEMISCHTER SATZ "HARMONY"</b>	<b>0,20 l</b>	<b>€ 7,-</b>
aus Niederösterreich vom Weingut R&A Pfaffl.	<b>0,75 l</b>	<b>€ 23,-</b>
In der Nase duftig-frisch, Aromen von Holunderblüten,		
am Gaumen lang und würzig, Noten von Honigmelone		
und Clementinen, trocken		

<b>GRAUER BURGUNDER</b> 🍷 aus Rheinhessen	<b>0,20 l</b>	<b>€ 8,-</b>
vom Weingut Eppelmann. Schlanker Stil, Bio-	<b>0,75 l</b>	<b>€ 25,-</b>
Zertifizierung und vegane Herstellung, feinherb		

<b>PINOT NOIR ROSÉ</b> aus dem Rheingau vom	<b>0,20 l</b>	<b>€ 8,-</b>
Weingut Baltasar Ress. Leichte Kräuternuancen,	<b>0,75 l</b>	<b>€ 25,-</b>
Rhabarberkompott und ein Hauch roter Apfel, trocken		

<b>SPÄTBURGUNDER</b> aus der Pfalz vom Weingut	<b>0,20 l</b>	<b>€ 7,-</b>
Ludi Neiss. Aromatik von Wacholder und kräftigen	<b>0,75 l</b>	<b>€ 23,-</b>
roten Beeren, trocken		

<b>PRIMITIVO PUGLIA</b> San Marzano, Italien.	<b>0,20 l</b>	€ 7,50
Weich und intensiv	<b>0,75 l</b>	€ 24,-

<b>PURE VELVET MARSELAN</b> aus Frankreich	<b>0,20 l</b>	€ 8,-
vom Weingut Sieur d'Arques. Aromen von roten Früchten wie Kirsche oder Brombeere, trocken	<b>0,75 l</b>	€ 25,-

<b>WIRTSCHAUS-SCHORLE</b>	<b>0,30 l</b>	€ 7,-
spritzig & erfrischend auf Eis. Ihre Wahl, entweder mit Riesling, Grauer Burgunder, Sauvignon Blanc oder Gemischter Satz ( 0,2 l Wein + 0,1 l Mineralwasser)		

<b>WIRTSCHAUS-SCHÖRLCHEN</b>	<b>0,20 l</b>	€ 5,-
Wein nach Wahl (0,1 l Wein + 0,1 l Mineralwasser)		

<b>ALMSCHORLE</b>	<b>0,30 l</b>	€ 7,50
Wein nach Wahl (0,2 l Wein + 0,1 l Almdudler)		

---

<b>LILLET ROUGE</b>		€ 7,50
Lillet Rouge   Tonic Water   Orange		

<b>APEROL SPRIZZ</b>		€ 7,-
Aperol   Prosecco   Orange		

<b>ROSATO MIO - RAMAZOTTI SPRIZZ</b>		€ 7,50
Ramazotti Rosato   Prosecco   Basilikum		

<b>PROSECCO AUF EIS</b>	<b>0,1 l</b>	€ 4,50
	<b>0,2 l</b>	€ 7,-

<b>WINZERSEKT</b>	<b>0,75 l</b>	€ 24,-
„Riesling brut“ vom Weingut Thomas Lorch, Westerheymer Hof in Rheinhessen, spritzig, erfrischend und belebend		

---

WEINE



AKTUELLES & SEKT

<b>MISPELCHEN</b> Calvados, Fruchtsaft und Mispel	3 cl	€ 3,50
<b>AVERNA, RAMAZZOTTI, JÄGERMEISTER</b>	2 cl	€ 3,50
<b>BAILEYS AUF EIS</b>	4 cl	€ 4,50
<b>MARTINI BIANCO</b> auf Eis und Zitrone	5 cl	€ 5,-

---

<b>HAUSSCHNAPS MARILLE 34 % vol.</b>	2 cl	€ 3,20
--------------------------------------	------	--------

Die alten Sorten aus der Fein-Brennerei Prinz vom Vorarlberg, gelegen am Rande des österreichischen Bodenseeufer sind alle 16 bis 36 Monate im Steingut und danach für weitere 6 bis 24 Monate im Holzfass gereift! Die Fasslagerung und die Auswahl des Holzes für das Fass sind maßgebend für den feinen Charakter und die goldgelbe Farbgebung. 41 % vol.



<b>ALTE MARILLE</b>	2 cl	€ 4,20
<b>ALTE WILLIAMS-CHRIST-BIRNE</b>	2 cl	€ 4,20
<b>ALTE WALD-HIMBEERE</b>	2 cl	€ 4,20
<b>ALTE HASELNUSS</b>	2 cl	€ 4,20
<b>ALTER BODENSEE-APFEL</b>	2 cl	€ 4,20
<b>ALTE HAUS-ZWETSCHGE</b>	2 cl	€ 4,20
<b>ALTE KIRSCHKE</b>	2 cl	€ 4,20

---

## WÄHLEN SIE EINE UNSERER FEINSTEN GINSORTEN

### NEXT LEVEL GIN

€ 8,50

Simon's Feinbrennerei aus Alzenau. Karibisch angehaucht durch Tahiti-Vanille, Lemon-Myrte, Jamaica-Pfeffer.

### SOMMERGARTEN GIN

€ 8,50

Simon's Feinbrennerei aus Alzenau. Wacholder, Lavendelblüte, rote Beerenfrüchte und feine sommerliche Botanicals.

### THE DUKE DRY GIN

€ 8,50

aus dem Herzen Münchens. Zu den gintypischen Botanicals gesellen sich Hopfenblüten und Malz.

### HUCKLEBERRY

€ 8,50

#### AUS DER THERESIENSTRASSE 33

neben frischen Heidelbeeren gesellen sich die gintypischen Botanicals mit etwas Zimt und einem Hauch Lavendel.

## DER INTERNATIONALE GAST IM PAULANERGARTEN:

### HENDRICK'S GIN

€ 9,-

aus dem Südwesten Schottlands.  
Eine wunderbare Infusion von Rose und Gurke.

#### FILLER ZUR WAHL:

Thomas Henry Tonic Water

Thomas Henry Ginger-Ale

Thomas Henry Wildberry

Thomas Henry Mystic Mango

Weitere Longdrinks auf Anfrage

€ 8,50

BAYRISCHER GIN  
AUF EIS





HAUSGEMACHTE  
SOFTDRINKS

Unsere Limonaden:

**CRANBERRY-ORANGE** 0,50 l € 5,50  
Minze | Orange

**LAVENDEL-ZITRONE** 0,50 l € 5,50  
Minze | Zitrone

**GRÜNER APFEL-LIMETTE** 0,50 l € 5,50  
Minze | Limette

---

**TAFELWASSER** 0,40 l € 3,50

**SELTERS** „Naturell“ oder „Klassisch“ 0,75 l € 6,80

**RAPP'S APFELSCHORLE** 0,40 l € 3,80

**ALMDUDLER** 0,35 l € 3,80

**COLA, COLA ZERO,  
FANTA ODER SPRITE** 0,40 l € 3,80

**PAULANER SPEZI** 0,33 l € 3,50

**PAULANER ORANGEN-LIMO** 0,33 l € 3,50

**KIBA** oder **ORANGENSAFT** 0,40 l € 4,50

**MARACUJA-, RHABARBER- oder  
JOHANNISBEERSCHORLE** 0,40 l € 4,50

**KARAMALZ** 0,33 l € 3,50

---

SOFTDRINKS

**JETZT NEU!**

**KURKUMA LATTE**

Milch | Kurkuma | Kardamon | Kokossirup | Zimt

€ 4,90

**WINZER GLÜHWEIN**

rot oder weiß

... gerne auch mit Schuss (Amaretto, Baileys, dunkler Rum oder Stroh Rum 80%)

€ 4,-

Aufpreis € 2,-

**JAGERTEE**

Rum | schwarzer Tee | Obstler | Zimt

€ 5,90

**FRUCHTIGER GLÜH-GIN**

Gin | Apfelsaft | Nelken | Zimt | Ingwer

€ 6,50

WINTER SPECIALS

**CAFÉ CRÈME**

€ 3,-

**ESPRESSO**

€ 2,20

**ESPRESSO MACCHIATO**

€ 2,50

**DOPPELTER ESPRESSO**

€ 2,50

**CAFÉ AU LAIT**

€ 3,50

**CAPPUCCINO**

€ 3,50

**HEISSER KAKAO**

mit Sahne

... gerne auch mit Schuss (Amaretto, Baileys, dunkler Rum oder Stroh Rum 80%)

€ 3,50

Aufpreis € 2,-

**FRISCHER MINZTEE**

mit Honig

... wahlweise mit Ingwer

€ 4,50

Aufpreis € 0,50

WARMES





**MÖHREN-ORANGEN-SÜPPCHEN** 🍃

mit Kokosmilch, Ingwer und Chilifäden

€ 7,50

**LEBERKNÖDELSUPPE VOM JUNGBULLEN**

in Kalbsbrühe und gehacktem Schnittlauch

€ 7,50

**SALAT „WÄLDCHEN“** 🍃

Porto Bello mit Spinat und einem Hauch Knobi gefüllt,  
auf Feldsalat mit Balsamico-Dressing und gerösteten Walnüssen

€ 15,80

**SALAT „FEIGE ZIEGE“** 🍃

Feldsalat mit Balsamico-Dressing in Begleitung von  
gegrilltem Ziegenkäse mit Rosmarinhonig, eingelegten  
Feigen und zweierlei Baguette

€ 15,80

**SALAT „BACKHENDL“**

Romanasalatherzen mit Kürbiskern-Dressing,  
dazu gebackene Stückerl vom bayrischen Landhuhn,  
einem Kleks Kartoffelsalat, Wildpreiselbeeren und zweierlei Baguette

€ 16,80

## ENDIVIENSALAT 🍃

mit Schmand-Dressing

€ 4,-

## GURKENSALAT 🍃

im Dillschmand

€ 4,-

## FELDSALAT 🍃

mit Balsamico-Dressing

€ 4,-

BEILAGENSALATE

### DONNERSTAG IST HAXN-TAG

Schwein gehabt am Haxn-Donnerstag!  
Haxn bestellen und € 2,- sparen.

Knusprige **SCHWEINSHAXE ... „SOLO“**  
ca. 1100g, mit bayrischem Senf und Wirtshaus-Brot

€ 16,-

Knusprige **SCHWEINSHAXE ... „KOMPLETT“**  
ca. 1100g, mit eigener Soße, original Bayrisch Kraut un' oan  
Brezknödel

€ 19,80



### EIN BESONDERER HINGUCKER

auf Vorbestellung (2 Tage im Voraus)

#### 14 STUNDEN SOUS VIDE GEGARTE

€ 122,-

im Finish knusprig geschossene **KALBSHAXE ca. 2,5 kg**  
am Stück für 4 Personen, mit Rahmsoße und gehobeltem Meerrettich.

Die Beilagen wählen Sie bitte aus Pommes, Brezn-Knödel,  
Bratkartoffeln, Röstgemüse, Blattspinat und Bayrisch-Kraut  
(wählen Sie bitte 3 Beilagen). Eine Schüssel bunter Marktsalat  
mit Balsamico-Dressing gibt es immer in der Tischmitte.

Und danach zum Verdauen für jeden Esser ein Digestiv vom  
Lantenhammer am Schliersee.

DAS WIRTSHAUS-  
HAXN-ALLERLEI

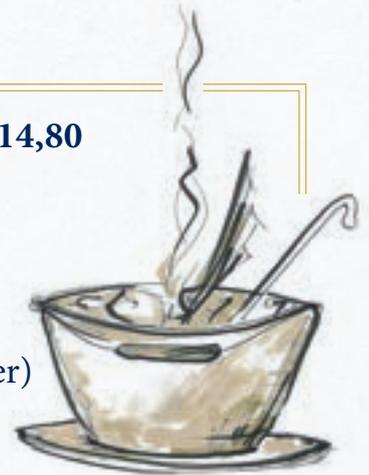
## SPECIAL

### RINDERGULASCH

p. P. € 14,80

hausgemachtes Rindergulasch nach Oma's Art  
serviert im Kessel. Wahlweise mit Wirtshaus  
Brezn-Knödeln oder Spätzle, dazu Gurkensalat  
im Dillschmand

Auf Vorbestellung ab 6 Personen in der Tischmitte (1 Tag vorher)



FÜR ZWISCHENDURCH  
ODER DAVOR

### MAXI-BREZN 🌿

€ 2,20

... gerne auch mit Butter 🌿

€ 2,90

### WIRTSHAUS-GESTÖBER 🌿

€ 8,80

mit gedrehtem Radi, Radieschen un' oan Maxi-Brezn

Ein Paar **WEISSWÜRSCHTL** vom vinzenzmurr

€ 9,40

in Kalbsbrühe (kann bzw. muss am Schluss geschlürft  
werden) mit Händlmaier's süßem Senf un' oan Maxi-Brezn

### HAUSGEMACHTE BREZKNÖDEL 🌿

€ 13,80

mit Schwammerln im Kräuterrahm

Frisch aus dem Ofen:

### WALNUSSKÄSESPÄTZLE 🌿

€ 14,80

überbacken mit einem kräftigen Bergkäse  
an Rahm-Schwammerln

Butterzarter **SCHWEINSBRATEN**

€ 15,80

vom Murroc-Schwein mit eigener Soße,  
Apfel-Rotkraut un' oan Breznknödel

LECKEREIEN



## MITTAGSTISCH IM WIRTSHAUS

Mittwoch bis Samstag bieten wir Ihnen von 11.30 bis 15:45 Uhr ein 14-tägig wechselndes Mittagsmenü (5 Gerichte) mit zwei Gängen ab € 13,50 an.

**Wir freuen uns auf Sie!**

Unser Rindfleisch stammt ausschließlich aus der Heimat! Zeitgemäß erscheint es uns auf heimische, sauguade Ware zurückzugreifen. Südamerika, Irland usw. haben zweifelsohne tolles Rindfleisch, aber warum in die Ferne schweifen, wenn wir das Besondere doch vor der Tür haben. Wir sagen Danke an „Hofgut Schwaige“ mit ihrem Vieh aus Ober- und Niederbayern und ein bisschen Schwaben.

FLEISCHESLUST VOM  
SIMMENTALER FLECKVIEH

## RUMPSTEAK

mit Grillgemüse, Bratkartoffeln und Kräuterbutter

Ladies Cut 200g € 28,- Gents Cut 300g € 39,-

## GEBACKENES SEELACHSFILET

mit Sc. Remoulade und Kartoffelsalat

€ 15,80

Und wo fischt er? –

Natürlich bei der Forellenzucht Röll in Blankenbach!

## GEGRILLTER SAIBLING IM GANZEN

mit Petersilienkartoffeln, Salbei-Butter und einem kleinem Gurkensalat im Dillschmand

€ 26,-

FISCHERS FRITZ  
FISCHT FRISCHE  
FISCHE ...

**JETZT NEU!**  
**SCHNITZELBAUKASTEN!**

Wählen Sie die Art Ihres Schnitzels:  
Darf es denn **paniert** oder **natur** sein?

**„JÄGERSCHNITZEL“** € 18,50  
auf einem Mix aus frischen Schwammerln in Rahmsoße

**„HOLZFÄLLER ART“** € 18,50  
mit gebräunten Schmorzwiebeln obenauf  
... auf Wunsch mit Bio-Spiegelei im Huckepack **Aufpreis € 2,80**

**„ZIGEUNERSCHNITZEL“** € 18,50  
mit einem buntem Mix von frischer Paprika

**„PFEFFERRAHMSCHNITZEL“** € 18,50  
begleitet von Rahmsoße mit grünen Pfefferkörnern

**„HAUSFRAUEN-SCHNITZEL“** € 19,80  
auf geröstetem Bauernbrot mit Rahmspinat und  
einem Bio-Spiegelei obenauf

**Beilage zur Wahl:**

- ... Spätzle
- ... Kartoffel-Kressestampf
- ... Pommes Frites
- ... Bratkartoffeln
- ... Petersilienkartoffeln



Das „Bayrische Murroc-Schwein“ ist eine Kreuzung aus dem Duroc-Schwein, bekannt für seine hervorragende Fleischqualität, und dem robusten Pietrain-Landschwein. Die Schweine wachsen ausschließlich in Bayern auf.

**SCHNITZELBAUKASTEN**

Schnitzel gerne auch als Seniorenportion, abzüglich € 4,-

**„DER KLASSIKER“** Orig. Wiener Schnitzel € 26,-  
aus der Oberschale vom heimischen Kalb mit Zitrone,  
Wild-Preiselbeeren und Kapern-Sardellen-Garnitur,  
traditionell mit Petersilienkartoffeln

Sie hätten es gerne anders, lassen Sie es uns wissen!

**„DER HOCHSTAPLER“** € 26,-  
ein Türmchen vom Orig. Wiener Schnitzel aus der Oberschale  
vom heimischen Kalb, Kartoffel-Kressestampf,  
Wirtshaus-Gestöber und feinen roten Zwiebeln

... gerne auch als vegetarische Variante mit Blumenkohlschnitzel € 22,-

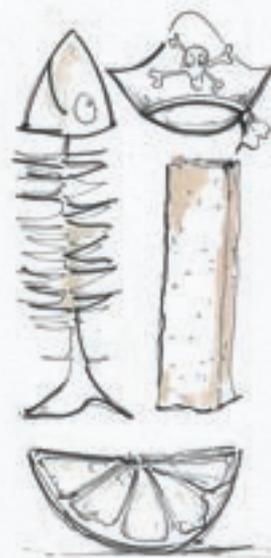
*Darf es noch ein Beilagensalat sein?*

Feldsalat mit Balsamico-Dressing, Endiviensalat mit Schmand-Dressing  
oder Gurkensalat im Dillschmand

### UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Das Orig. Wiener Schnitzel vereint mit dem "Wiener Gemischten Satz". Der Weißwein aus Niederösterreich vom Weingut Pfaffl ist für den "Wiener" ein Muss und für den "Bayer" ein Kann! Überzeugt mit seinen fruchtigen Aromen, trocken

**0,20 l € 7,- | 0,75 l € 23,-**



**„PIRATENTELLER“**

€ 0,-

**„PUMUCKL“**

Spätzle mit Rahmsoße

€ 6,-

**„KÄPT’N IGLO“**

Fischstäbchen mit Pommes Frites oder Kartoffelstampf

€ 7,-

**„MAX UND MORITZ“**

Stückerl vom Backhendl mit Pommes Frites

€ 8,80

**„RÄUBER HOTZENPLOTZ“**

kleines Schnitzel natur oder paniert mit Rahmsoße,  
dazu Pommes Frites oder Spätzle

€ 7,70

**„HELDENSCHMAUS“**

kleines "Wiener Schnitzel" mit Zitrone,  
dazu Pommes Frites oder Spätzle

€ 10,80

**HEISSE LIEBE**

Vanille-Eis mit heißen Himbeeren und Sahne

€ 7,-

Hausgemachter **APFELSTRUDEL**

mit Vanillesoße und Sahne

€ 7,40

**SCHOKOKUCHEN**

mit flüssigem Kern, Beerengrütze und Vanillesoße

€ 8,-

**KAISERSCHMARRN** ab 2 Personen

mit Apfelmus und Puderzucker

€ 16,40

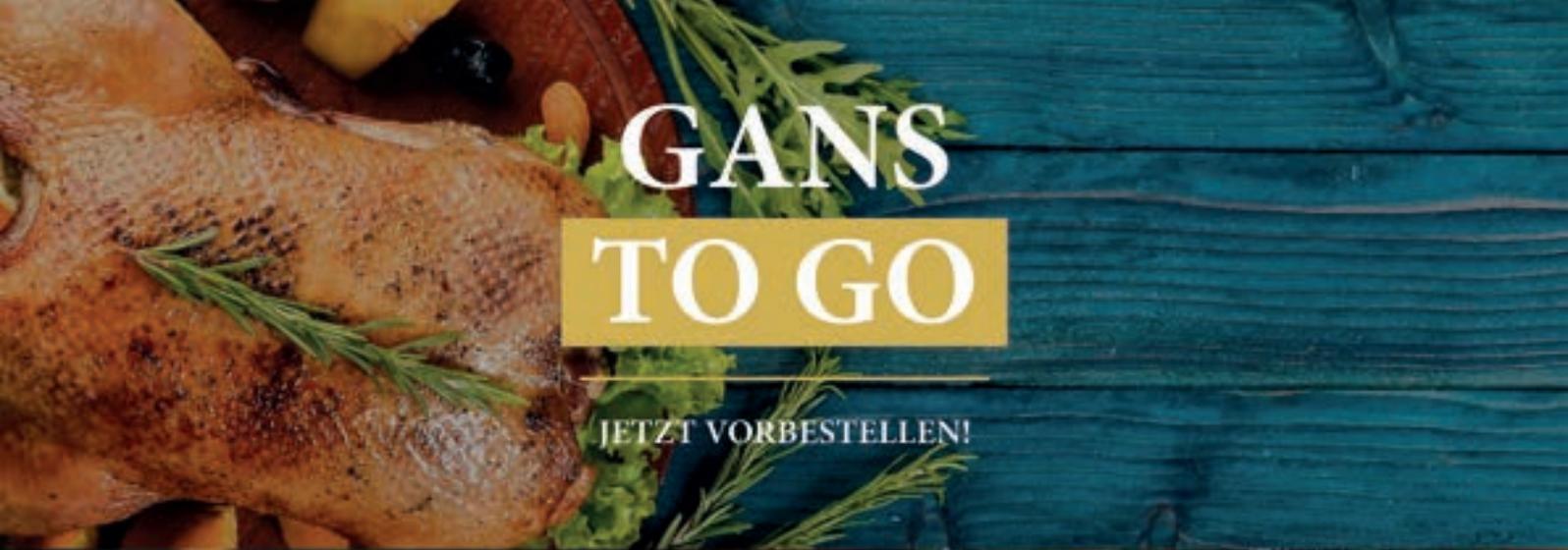
... für jede weitere Person

Aufpreis € 7,40

Gerne können Sie folgende Extras bestellen:

<b>ZWEIERLEI BAGUETTE</b>	€ 1,-
2 Scheiben <b>BAUERNBROT</b>	€ 1,30
<b>GRILLGEMÜSE</b>	€ 4,-
<b>RAHMSPINAT</b>	€ 4,-
<b>APFEL-ROTKRAUT</b> oder <b>BAYRISCH KRAUT</b>	€ 4,-
<b>BREZN-KNÖDEL</b> oder <b>BRATKARTOFFELN</b>	€ 4,-
<b>PETERSILIENKARTOFFELN,</b> <b>KARTOFFEL-KRESSESTAMPF</b> oder <b>KARTOFFELSALAT</b>	€ 4,- € 4,-
<b>GUDE BUDDER</b> (20 g)	€ 0,70
<b>KRÄUTERBUTTER</b> (ca. 40 g), <b>MEERRETTICH-</b> <b>SPÄNE</b> oder <b>SÜSSER SENF</b>	€ 2,-
<b>SCHMORZWIEBELN</b>	€ 4,-
<b>BIO- SPIEGELEI</b>	€ 2,80
<b>RAHMSOSSE, CHAMPIGNONSOSSE,</b> <b>BRATENSOSSE, ZIGEUNERSOSSE</b> oder <b>PFEFFERRAHMSOSSE</b>	€ 4,-
<b>APFELMUS, VANILLESOSSE</b> oder <b>WILD-PREISELBEEREN</b>	€ 2,40

**EXTRAS**



# GANS TO GO

JETZT VORBESTELLEN!



## WEIHNACHTSMENÜ IM WIRTSHAUS

25.12. & 26.12.2024



## SILVESTER IM WIRTSHAUS

AM 31.12.2024



## FONDUETAGE IM WIRTSHAUS

JANUAR - APRIL 2025