



Herzlich Willkommen  
&  
Grüß Gott

spritzig & frisch

**Alpenkräuter Spritz**

Alpenkräuter-Eistee / Prosecco / Soda / Zitronenmelisse / Limette

6 €

**Aperol Spritz**

Aperol / Prosecco / Soda / Zitrone / Orange

7,50 €

**Hausgemachter Eistee**

Hibiskus / Zitrone / Honig / Soda / Minze

4 €

## Vorneweg

### Tatar vom bayerischen Ochs

Sauerrahm / Wiesenkräuter-Öl / Wachtelei / Röstzwiebel

15 €  
XL-Portion 23 €

### Steckerlfischfilet

Tomaten / Frühlingszwiebel / Radieserl

11 €

### Geschmorte rote & gelbe Beete <sup>✓</sup>

Hüttenkäse / Kresse / Vinschgerl-Croutons

7 €

## Suppen

### Gulaschsuppe

Schmand

klein 7 €  
groß 12 €

### Rinderconsommé

Brättnockerl / Flädle / Wurzelgemüse

7 €

### Kürbiscrèmesuppe <sup>✓</sup>

Kernöl / Kerndl

6 €

## Klein & fein

### Münchener Brotzeitbrett

geräuchertes Wammerl / Schinken / Pfefferbeißer /  
Pressack / Bergkas / Obazda / Schmalz

pro Person 14 €

### Lauwarmes Gänse-Rilette

Bauernbrotchips / Salat

12 €

### Alpenländische Würstl- & Speckpfanne

Nürnberger / Käsekrainer / Salsiccia / Panchetta / Rauchwammerl /  
Sauerkraut / Bratkartoffeln / körniger Senf

16 €

### Käsespätzle mit Röstzwiebeln <sup>✓</sup>

hausgemachte Spätzle / Bergkas / Salatteller

14 €

## Hauptsache

<b>Simmentaler Entrecôte (300g)</b> Barbecuebutter / Bohnen / Bratkartoffeln	29 €
<b>Saiblingsfilet im Pergament</b> Gemüse / junge Kartoffeln / Gartenkräuter	23 €
<b>Rindertafelspitz im Sud</b> Rübchengemüse / Kartoffeln / Apfelkren	19 €
<b>Maishendlbrust</b> junges Gemüse / cremige Bavaria Blu-Polenta / kräftige Kräuterbutter	18 €
<b>Spanferkelhaxe</b> Naturafterl / Pfifferling-Serviettenknödel / Krautsalat	17 €
<b>Burger "Zur Rostigen Kuh"</b> Laugensemmel / 180g Rindfleisch / Speck / Bergkas / Sauerrahm / Bier-Grillsoße / Tomate / Röstzwiebeln / Pommes Frites	18 €

## Schnitzel

<b>Wiener Schnitzel</b> oder <b>Kürbiskernschnitzel</b> oder <b>Münchener Schnitzel</b> mit Preiselbeeren und Zitrone wahlweise mit Pommes Frites, Bratkartoffeln oder Kartoffel-Radieserl-Salat	23 €
--	------

## Salate

<b>Kerniger Kartoffel-Feldsalat</b> Backhendl / Kräuter-Vinaigrette / Speckwürfel / Radieserl	14 €
<b>Wald- &amp; Wiesnsalat</b> ✓ knackig & vitaminhaltig / Beeren / Malzbrot-Chips	8 €
<b>Toppings:</b>	
Ziegenkäsetaler	+ 6 €
Hendlbrust	+ 7 €
Ochsenfiletfetzen	+ 9 €

## veggi

### Großer Kartoffelrösti <sup>✓</sup>

Spiegelei / Rübchengemüse / Schmand / Kresse

12 €

### Gegrillte Pfifferlingsserviettenknödel <sup>✓</sup>

Schnittlauchrahm / Bergkas / Wiesenkräuter

14 €

## himmlisch lecker

### Hausgemachter Apfelstrudel

Vanillesauce / Beeren

8 €

### Heumilch-Crème Brûlée

Beeren

7 €

### Karamellisierter Kaiserschmarrn

Zwetschgenröster / Vanilleeis

klein 7 €

groß 13 €

## Kaffeeklatsch

Montag bis Freitag

12:00 bis 16:30 Uhr

Süße Köstlichkeiten aus unserer Pâtisserie

Stück Kuchen

3,50 €

Eiskaffee & Eisschokolade

6 €

## Mineralwasser

<b>Bad Brambacher Mineralwasser</b> still oder medium	0,25 l	3,90 €
	0,75 l	9,50 €
<b>Vittel</b>	0,25 l	4,50 €
	1 l	10,50 €
<b>Acqua Panna</b>	0,25 l	4,50 €
	0,5 l	7,50 €
<b>San Pellegrino</b>	0,25 l	4,50 €
	0,5 l	7,50 €

## Limonaden

<b>Coca-Cola</b> auch light oder Coke Zero	0,2 l	3,90 €
<b>Fanta</b>	0,2 l	3,90 €
<b>Sprite</b>	0,2 l	3,90 €
<b>Schweppes</b> Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale oder Soda Water	0,2 l	3,90 €

## Säfte

<b>Orangensaft</b> frisch gepresst	0,2 l	8,00 €
<b>Granini-Säfte</b> Apfelsaft, Traubensaft, Orangensaft, Kirschnektar oder Schwarzer Johannisbeernektar	0,2 l	4,20 €
<b>Schorlen</b>	0,2 l	3,90 €
	0,4 l	4,90 €

## Heißgetränke

<b>Kaffee</b> Cafe Crema, Cappuccino oder Latte Macchiato		3,90 €
<b>Heiße Schokolade</b>		3,90 €
<b>Espresso</b>		2,90 €
	doppio	3,90 €
<b>Tee</b> verschiedene Sorten Eilles Tee		3,90 €

## frisch gezapft

<b>Fürstenberg</b> Premium Pilsener	0,3l	4,20 €
<b>Hacker-Pschorr</b> Münchener Hell oder Hefe Weisse	0,3l 0,5l	4,20 € 4,50 €
<b>Radler &amp; Russ'</b>	0,3l 0,5l	4,20 € 4,90 €

## aus der Flasche

<b>Hacker-Pschorr</b> Münchener Alkoholfrei, Radler Alkoholfrei, Naturtrübes Kellerbier, Leichte Weisse, Dunkle Weisse	0,5l	4,90 €
<b>Paulaner</b> Hefe-Weißbier Alkoholfrei	0,5l	4,90 €

## handgemacht

### Biere aus der Brauerei im Eiswerk

<b>Comet Ale</b> Eine Bockbierspezialität mit verführerischen Malz- & Beerenaromen Alkoholgehalt: 6,8 %	0,33l	7,50 €
<b>Josephs Spezial</b> Ein leicht rauchiges Braunbier mit karamelliger Note im Abgang Alkoholgehalt 5,2 %	0,33l	6,50 €
<b>Eiswerk 1881</b> Bernsteinfarbenes Märzen mit vollmundigem Geschmack Alkoholgehalt 5,7 %	0,33l	6,50 €

## Champagner

<b>Veuve Cliquot Ponsardin brut</b>	0,1l 0,75l	18,00 € 99,00 €
<b>Moët &amp; Chandon Imperial brut</b>	0,75l	89,00 €
<b>Lanson Black Label brut</b>	0,1l 0,75l	12,00 € 85,00 €

## Sekt & Prosecco

### Allendorf Rieslingsekt Brut

Rheingau, Deutschland

0,1l 7,00 €  
0,75l 39,00 €

### Prosecco

Provinz Vicenza, Italien

0,1l 6,00 €  
0,75l 35,00 €

## Weißwein

### Horgelus Colombard Sauvignon

Domaine Horgelus, Colombard, Sauvignon Blanc, Gascogne, Frankreich

0,2l 8,00 €  
0,75l 29,00 €

### Grohsartig QbA

Weingut Groh, Chardonnay, Weißburgunder, Rheinhessen, Deutschland

0,2l 9,00 €  
0,75l 33,00 €

### Grüner Veltliner Messwein

Stift Göttweig, Grüner Veltliner, Niederösterreich

0,2l 10,50 €  
0,75l 39,00 €

### Schiefersteil Riesling QbA

Markus Molitor, Riesling, Mosel, Deutschland

0,2l 14,00 €  
0,75l 52,00 €

### Marques de Riscal Rueda

Bodega Marques de Riscal, Verdejo, Rioja, Spanien

0,2l 10,00 €  
0,75l 36,00 €

### Pinot Bianco DOC

Elena Walch, Pinot Bianco, Südtirol, Italien

0,2l 13,00 €  
0,75l 47,00 €

## Rotwein

### Rosso Salento IGP

A6Mani Lifili, Malvasia Nera, Negroamaro, Sangiovese, Apulien, Italien

0,2l 9,00 €  
0,75l 33,00 €

### Crianza Rioja DOC

Bodega Montecillo, Tempranillo, Rioja, Spanien

0,2l 10,00 €  
0,75l 36,00 €

### Merlot QbA

Weingut Zelt, Merlot, Pfalz, Deutschland

0,2l 13,00 €  
0,75l 47,00 €

### Timperosse

Cantine Settesoli - Mandrarossa, Petit Verdot, Sizilien, Italien

0,2l 12,00 €  
0,75l 45,00 €

### Amalaya tinto

Amalaya de Colome, Malbec, Petit Verdot, Tannat, Valle Calchaqui Salta, Argentinien

0,2l 10,50 €  
0,75l 39,00 €

### Lagrein DOC Selezione

Elena Walch, Lagrein, Südtirol, Italien

0,2l 14,00 €  
0,75l 52,00 €

## Cocktails

Aperol Spritz	0,1l	7,50 €
Hugo	0,1l	7,50 €

## Geiste & Brände

Lantenhammer Williamsbirne, Waldhimbeere, Mirabelle oder Schlehenbrand	4 cl	12,50 €
Lantenhammer Bauernobstler	4 cl	6,50 €

## Liköre

Cointreau	4 cl	7,50 €
Grand Marnier	4 cl	7,50 €
Baileys	4 cl	7,00 €
Amaretto di Saronno	4 cl	7,00 €
Fernet Branca	4 cl	6,00 €
Ramazotti	4 cl	6,00 €
Averna	4 cl	6,00 €

## Weinbrand & Cognac

Carlos Primero	4 cl	7,50 €
Remy Martin V.S.O.P.	4 cl	7,50 €
Hennessy V.S.	4 cl	7,50 €
Samalens V.S.O.P.	4 cl	7,50 €

Der Verzehr von rohen- bzw. halbgekochten Fleisch-, Geflügel-, oder Fischprodukten, Meeresfrüchten, Schalentieren, Eiern oder von nicht pasteurisierter Milch kann das Risiko einer lebensmittelbedingten Erkrankung erhöhen.

Wenden Sie sich bei speziellen Ernährungsbedürfnissen bzw. -einschränkungen bitte an unser Serviceteam.

Ein Ordner mit der Auflistung der enthaltenen, kennzeichnungspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe ist auf Anfrage einsehbar.

Das gesetzliche Mindestalter für den Erwerb und/oder den Konsum alkoholischer Getränke muss erfüllt sein.

Alle Preise sind in Euro und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.