

## AUS DEM SUPPENTOPF

<b>Pfannkuchensuppe</b> Rinderbouillon mit Pfannkuchenstreifen & Schnittlauch	<b>3,50 €</b>
<b>Currysuppe</b> Cocos-Curry-Ingwersuppe mit Riesengarnele in Wasabi-Tempuramantel	<b>5,50 €</b>
<b>Leberspätzlesuppe</b> Rinderbouillon mit Leberspätzle & Schnittlauch	<b>4,50 €</b>
<b>Kartoffelcremesuppe</b> Kartoffelcremesuppe mit Sahnehaube & Croutons	<b>4,50 €</b>

## VORSPEISEN

<b>Beef Tatar vom Angus Rind</b> mit Essiggurke, Zwiebeln & Ei, dazu frisches Baguette	<b>13,50 €</b>
<b>Carpaccio vom Angus Rind</b> mit Parmesanspänen & Rucolasalat, mariniert mit Balsamicoessig, dazu frisches Baguette	<b>11,50 €</b>
<b>Caprese</b> Tomate – Mozzarella mit Basilikumpesto & Balsamico – Glace	<b>7,50 €</b>
<b>Zweierlei vom Räucherlachs</b> Räucherlachsrose und Lachskonfekt auf mariniertem Rucolasalat, dazu Senf-Dill-Dip & frisches Baguette	<b>9,50 €</b>

## SALATE

**Beef Salat** **14,50 €**

Gemischte Salatplatte mit pikant marinierten Ochsenlendenspieß & Hausdressing,  
dazu frisches Baguette & BBQ-Dip

**Caesar Salat** **11,50 €**

Gemischte Salatplatte mit Putensteakspieß, Parmesan, Kräuterbutter & Hausdressing,  
dazu frisches Baguette

**Salat Garnele** **14,50 €**

Gemischte Salatplatte mit Garnelenspieß Kräuterbutter & Hausdressing,  
dazu frisches Baguette

## VEGETARISCHE GERICHTE

**Käsespätzle** <sup>3,4,6,7</sup> **9,50 €**

Spätzle mit jungem Alpenkäse & Röstzwiebeln

**Gemüselasagne** **9,50 €**

Gemüse der Saison geschichtet mit Lasagnenudeln & Béchamelsauce

**Kürbisrisotto** **11,50 €**

Kürbisrisotto mit Schafskäse im Blätterteigmantel

## FISCHGERICHTE

<b>Zander</b> Zanderfilet mit grünem Spargel & Petersilienkartoffeln	<b>16,50 €</b>
<b>Lachs</b> Lachssteak mit Mandelbrokkoli & Petersilienkartoffeln	<b>16,50 €</b>
<b>Saibling „aus eigener Aufzucht“</b> Saibling mit Blattspinat & Rosmarinkartoffeln	<b>17,50 €</b>

## BURGER & STEAKS

<b>XXL-House-Burger</b> <sup>3,4,6,7</sup> Rindfleischpatty mit hausgemachter „South-West-Chipotlesauce“, 3-fach Käse, Bacon & Röstzwiebeln, dazu Pommes frites	<b>13,50 €</b>
<b>Crunchy-Chicken-Burger</b> Hähnchenbrust in knuspriger Panade mit hausgemachter „South-West-Chipotlesauce“, dazu Pommes frites	<b>11,50 €</b>
<b>Veggie-Burger</b> Gemüse-Kartoffelbratling mit hausgemachter „South-West-Chipotlesauce“ & Parmesan, dazu Pommes frites	<b>9,50 €</b>
<b>Zwiebelrostbraten</b> Lendensteak vom irischen Weideochs'n mit Bratkartoffeln, Speckbohnen & Kalbsjus, garniert mit Röstzwiebeln	<b>19,50 €</b>
<b>Pfeffersteak</b> Lendensteak vom irischen Weideochs'n mit Rosmarinkartoffeln & Pfefferrahmsoße	<b>19,00 €</b>

## KLASSIKER

- Schnitzel „Wiener Art“** **12,50 €**  
Panierte Schweinelende mit Pommes frites & gemischtem Salat
- Cordon bleu** <sup>3,4,6,7</sup> **13,50 €**  
Panierte Schweinelende gefüllt mit Emmentaler & Schinken, dazu Pommes frites & gemischter Salat
- Schlemmerpfanne** <sup>3,4,6,7</sup> **13,50 €**  
Schweinefilet mit Emmentaler & Schinken überbacken, auf Butterspätzle in Rahmsauce, garniert mit Röstzwiebeln
- Scharfes Töpfchen** <sup>3,4,6,7</sup> **13,50 €**  
Schweinefilet mit Emmentaler überbacken, auf Butterspätzle & saisonalem Gemüse in feuriger Pfefferrahmsauce
- Spare-Ribs** **13,50 €**  
Pikant marinierte Schweinerippchen in Honigkruste mit BBQ-Dip & Pommes frites

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

- Räuber Hotzenplotz** **3,50 €**  
Spätzle mit Rahmsauce
- Donald Duck** **5,50 €**  
Chicken Nuggets mit Pommes frites
- Mickey Mouse** **5,50 €**  
Kinderschnitzel mit Pommes frites
- Safariteller** **6,50 €**  
Geeistes Kinderschokolade-Mousse mit hausgemachten Hippen & frischen Früchten

## BROTZEIT

<b>Bayrischer Wurstsalat</b> <sup>1,3,6,7</sup> mit Zwiebelringen, Essiggurkal & frischem Bauernbrot	<b>7,00 €</b>
<b>Schweizer Wurstsalat</b> <sup>1,3,4,5,6,7</sup> mit Käse, Zwiebelringen, Essiggurkal & frischem Bauernbrot	<b>7,50 €</b>
<b>Emmentalerbrettl</b> <sup>4</sup> mit Butter & frischem Bauernbrot	<b>8,50 €</b>
<b>Obazda</b> <sup>4</sup> mit Zwiebelringen & frischem Bauernbrot	<b>8,00 €</b>
<b>Südtiroler Speckbrettl</b> Südtiroler Speck mit Essiggurkal, Butter & frischem Bauernbrot	<b>12,50 €</b>

## DESSERTS

<b>Kaiserschmarrn</b> mit Apfelmus & frischen Früchten	<b>8,50 €</b>
<b>Profiterole</b> mit Sahne & frischen Früchten	<b>7,50 €</b>
<b>Schokosoufflé</b> mit Vanilleeis & Sahne, dazu frische Früchte	<b>8,50 €</b>
<b>Kürbiskern-Krokant-Parfait</b> mit Kürbiskernen, dazu Sauerkirschen & Sahne	<b>8,50 €</b>
<b>Gemischtes Eis</b> (Schoko, Vanille & Erdbeere) mit Sahne	<b>4,00 €</b>
ohne Sahne	<b>3,50 €</b>



## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,5 L	0,25 L
Tafelwasser mit Zitrone	2,90 €	1,80 €
Silence still	2,90 €	
Apfelschorle	3,30 €	2,40 €
Apfelsaft	3,90 €	2,80 €
Kirschschorle	3,30 €	2,40 €
Kirschsft	3,90 €	2,80 €
Johannisbeerschorle	3,30 €	2,40 €
Johannisbeernektar	3,90 €	2,80 €
Orangenschorle	3,30 €	2,40 €
Orangensaft	3,90 €	2,80 €
Holunderschorle <sub>5</sub>	3,30 €	2,40 €
Spezi mit Zitrone <sub>2, 3, 4, 5</sub>	3,30 €	2,40 €
Cola / Cola light <sub>2, 3, 4, 5</sub>	3,30 €	2,40 €
Zitronenlimonade <sub>5</sub>	3,30 €	2,40 €
Orangenlimonade <sub>4, 5</sub>	3,30 €	2,40 €

## APERITIF

<b>Hugo</b> mit Prosecco, Limettenscheibe und Minze	<b>0,40 L</b>	<b>6,50 €</b>
<b>Aperol Spritz</b> mit Prosecco und Orangenscheibe 8	<b>0,40 L</b>	<b>6,50 €</b>
<b>Prosecco</b>	<b>0,75 L</b>	<b>19,00 €</b>
<b>Glas Prosecco</b>	<b>0,20 L</b>	<b>4,00 €</b>

## SPIRITUOSEN

<b>Asbach</b>	<b>2 cl</b>	<b>2,80 €</b>
<b>Baileys</b>	<b>2 cl</b>	<b>2,80 €</b>
<b>Eierlikör</b>	<b>2 cl</b>	<b>2,80 €</b>
<b>Erdbeerlimes</b>	<b>2 cl</b>	<b>2,80 €</b>
<b>Himbeergeist</b>	<b>2 cl</b>	<b>2,80 €</b>
<b>Jack Daniels</b>	<b>2 cl</b>	<b>2,80 €</b>
<b>Jägermeister</b>	<b>2 cl</b>	<b>2,80 €</b>
<b>Kirschlikör</b>	<b>2 cl</b>	<b>2,80 €</b>
<b>Obstler</b>	<b>2 cl</b>	<b>2,80 €</b>
<b>Ramazotti</b>	<b>2 cl</b>	<b>2,80 €</b>
<b>Williamsbirne</b>	<b>2 cl</b>	<b>2,80 €</b>
<b>Wodka</b>	<b>2 cl</b>	<b>2,80 €</b>
<b>Zwetschgenwasser</b>	<b>2 cl</b>	<b>2,80 €</b>

## BIERE

<b>Erdinger Brauhaus-Helles vom Fass</b>	<b>0,5 L</b>	<b>3,60 €</b>
<b>Schweiger Altbairisch Dunkel</b>	<b>0,5 L</b>	<b>3,60 €</b>
<b>Schweiger Helles alkoholfrei</b>	<b>0,5 L</b>	<b>3,60 €</b>
<b>Radler <sub>5</sub></b>	<b>0,5 L</b>	<b>3,60 €</b>
<b>Erdinger Weißbier vom Fass</b>	<b>0,5 L</b>	<b>3,70 €</b>
<b>Erdinger Urweiße vom Fass</b>	<b>0,5 L</b>	<b>3,70 €</b>
<b>Erdinger Weißbier Dunkel</b>	<b>0,5 L</b>	<b>3,70 €</b>
<b>Erdinger Weißbier Leicht</b>	<b>0,5 L</b>	<b>3,70 €</b>
<b>Erdinger Weißbier alkoholfrei</b>	<b>0,5 L</b>	<b>3,70 €</b>
<b>Ruß <sub>5</sub></b>	<b>0,5 L</b>	<b>3,70 €</b>
<b>Cola-Weißbier <sub>2, 3, 4, 5</sub></b>	<b>0,5 L</b>	<b>3,70 €</b>
<b>Schweiger Pilsener</b>	<b>0,3 L</b>	<b>3,60 €</b>
<b>Ruß'n Maß <sub>5</sub></b>	<b>1,0 L</b>	<b>7,40 €</b>
<b>Radler Maß <sub>5</sub></b>	<b>1,0 L</b>	<b>7,200 €</b>
<b>Goß Maß <sub>2, 3, 4, 5</sub></b>	<b>1,0 L</b>	<b>9,20 €</b>



# WEINE

## Weißweine

<b>Weißweinschorle</b>		<b>0,50 L</b>	<b>4,40 €</b>
<b>Franken</b>	Nordheimer Vögelein	<b>0,75 L</b>	<b>13,50 €</b>
	Db., Bacchus, halbtrocken, würzig	<b>0,25 L</b>	<b>4,60 €</b>
<b>Italien</b>	Sartori Villa Mura		
	DOC., Pinot Grigio delle Venezie, trocken, frisch	<b>0,75 L</b>	<b>13,50 €</b>
		<b>0,25 L</b>	<b>4,60 €</b>
	Tenuta Roveglia	<b>0,75 L</b>	<b>23,00 €</b>
	DOC., Lugana Limne	<b>0,25 L</b>	<b>7,90 €</b>
	trocken, rund, gehaltvoll		
<b>Österreich</b>	Tagwerker Grüner Veltliner	<b>0,75 L</b>	<b>13,00 €</b>
	Db., trocken, herzhaft	<b>0,25 L</b>	<b>4,40 €</b>
<b>Rheinpfalz</b>	Vier Jahreszeiten	<b>0,75 L</b>	<b>16,00 €</b>
	Db., Chardonnay trocken, aromatisch	<b>0,25 L</b>	<b>5,40 €</b>

# WEINE

## Rotweine

<b>Rheinpfalz</b>	Vier Jahreszeiten	<b>0,75 L</b>	<b>13,50 €</b>
	Db., Dornfelder trocken, dunkel, kräftig	<b>0,25 L</b>	<b>4,60 €</b>
<b>Österreich</b>	Kremser Blauer Zweigelt	<b>0,75 L</b>	<b>18,00 €</b>
	Db., Kellermeister Privat trocken, herzhaft, kräftig	<b>0,25 L</b>	<b>6,10 €</b>

## Italien

Trentino	Merlot	<b>0,75 L</b>	<b>17,00 €</b>
	DOC., Castel Firmian trocken, würzig	<b>0,25 L</b>	<b>5,80 €</b>

## Roséwein

<b>Rheinpfalz</b>	Ungsteiner Kobnert	<b>0,75 L</b>	<b>13,00 €</b>
	Db., Portugieserrebe Weißherbst, mild süffig	<b>0,25 L</b>	<b>4,40 €</b>

**All unsere Weine sind Erzeugerabfüllungen**

# LANTENHAMMER

**Edelbrände**      **42 %**      **2 cl**      **5,20 €**

Haselnussgeist

Marillenbrand

Mirabellenbrand

Sauerkirschbrand

Schlehengeist

Waldhimbeergeist

Williamsbirnenbrand

Zwetschgenbrand

**Fruchtliqueure**      **25 %**      **2 cl**      **4,40 €**

Mirabellen Liqueur

Sauerkirsch Liqueur

Waldhimbeer Liqueur

Williamsbirnen Liqueur



**LANTENHAMMER**

*Destillerie seit 1928*

## WARME GETRÄNKE

<b>Schwarztee</b>	<b>2,60 €</b>
<b>Grüner Tee</b>	<b>2,60 €</b>
<b>Früchtetee</b>	<b>2,60 €</b>
<b>Pfefferminztee</b>	<b>2,60 €</b>
<b>Kamillentee</b>	<b>2,60 €</b>
<b>Tasse Kaffee <sup>2</sup></b>	<b>2,40 €</b>
<b>Haferl Kaffee <sup>2</sup></b>	<b>2,80 €</b>
<b>Milchkaffee <sup>2</sup></b>	<b>2,80 €</b>
<b>Cappuccino <sup>2</sup></b>	<b>2,90 €</b>
<b>Heiße Schokolade</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Latte Macchiato <sup>2</sup></b>	<b>2,90 €</b>
<b>Espresso <sup>2</sup></b>	<b>2,20 €</b>
<b>Doppelter Espresso <sup>2</sup></b>	<b>3,50 €</b>

### *Erklärung der deklarierten*

- |                                    |                             |
|------------------------------------|-----------------------------|
| <i>1 mit Geschmacksverstärker</i>  | <i>5 mit Süßungsmitteln</i> |
| <i>2 koffeinhaltig</i>             | <i>6 nitrithaltig</i>       |
| <i>3 mit Konservierungsstoffen</i> | <i>7 phosphathaltig</i>     |
| <i>4 mit Farbstoff</i>             | <i>8 chininhaltig</i>       |

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, können Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiterinnen unserem Allergene-Ordner entnehmen.*