



## Suppen / Vorspeisen

- 151 Kürbiscremesuppe – mit Kokosmilch und Ingwer 5.9  
160/153 Ochsenkraftbrühe mit Pfannkuchen oder Leberknödel 4.9



- 399  „Holzofenbrot“ überbacken mit Obatzter, Chili und Zwiebeln 4.9

- 372  Gebratener Ziegenkäse im Speckmantel mit Salaten 9.5  
Apfel - Preiselbeer Chutney, geröstetes Bauernbrot

- 181 **MITTAGSGERICHT:** ¼ Ente mit Kartoffelknödel und Blaukraut 8.9

## Guade Schmankerl

- 330 Pfeffersteak vom Angus Rind, mit Kartoffel Wedges, 22.9  
Marktgemüse und Sauce Bernaise



- 384 BBQ Spareribs herzhaft gewürzt 14.9  
mit Ofenkartoffel und Sourcream ( ab 18 Uhr)



- 232 Ochsenburger mit Bierzwiebeln , Cheddar Käse, Bacon 14.9  
Cole Slaw & Steakhouse Fries



- 248 Bayerische Gans im eigenen Safterl gebraten 19.9  
mit Kartoffelknödel, Blaukraut und Reiberdatschi mit Apfelmus



- 205 Lachsforellenfilet auf Blattspinat in Rieslingsauce, 18.9  
mit Garching Kartoffel 'l



- 364 Feuriges Schweineschnitzel mit Jalapenos und Käse überbacken 13.9  
dazu Steakhouse Pommes



## Dessert

- 359 Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelmus im Pfand 'l serviert 9.9

- 609 Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne 6.9

- 199 Dessert Teller- Apfelkücherl, Eis und Schokoladenmousse 8.9