

VORSPEISEN

BAYERISCHES BRUSCHETTA	EUR	8,50
geröstetes Laugenstangerl, Weißwurstwürfel rote Zwiebel, Gurke, Tomatenwürfel, Radieserl süßer-Senf-Dressing, Petersilie		
TATAR VON DER GERÄUCHERTEN LACHSFORELLE	EUR	10,50
Meerrettichschmand, gebackene Kapernkirsche, Reiberdatschi, marinierte Sprossen		
ALLGÄUER GAMSSCHINKEN	EUR	12,50
Karotten-Birnen-Marmelade, geröstete Kürbiskerne, gegrillte Kräutersaitlinge, Petersilie		

SUPPEN

RINDERKRAFTBRÜHE	EUR	7,20
Weißwurstpofesen, Gemüsestreifen, Schnittlauch		
CREMESUPPE VOM SAUERAMPFER	EUR	7,80
GELBE PAPRIKACREMESUPPE	EUR	8,20
Ochsenchwanztascherl, Croutons		

SALATE

Blattsalate Gurken Kirschtomaten Karotten Radi

Dressing: Balsamico, Cocktail oder Caesar

mit

TOPFEN-BER GKASPFLANZERL	EUR	12,50
HÄHNCHENBRUSTFILET IM KNUSPERMANTEL	EUR	14,50
GEBRATENES SAIBLINGSFILET	EUR	18,50

HAUPTGÄNGE

Vegetarisch

KASSPATZEN	EUR	12,50
Spätzle mit dreierlei Käse Bergkäse, Limburger, Emmentaler Röstzwiebeln		
GEBACKENE SELLERIESTICKS	EUR	12,80
lauwarmer Linsensalat, Kräuterschmand		
RAHMSCHWAMMERL	EUR	14,50
Semmelknödel		

SCHNITZEL – UNSERE SPEZIALITÄT

MÜNCHNER SCHNITZEL

EUR 16,50

Schweineschnitzel gefüllt mit Prinzregentsenf
Bratkartoffeln oder Schnittlauchkartoffeln

CORDON BLEU PRINZREGENT

EUR 18,50

Schweineschnitzel gefüllt
mit geräuchertem Schinken und Bergkäse
knusprige Prinzregent Panade
Buttergemüse, Süßkartoffel Pommes Frites

WIENER SCHNITZEL

EUR 20,50

Kalbsschnitzel
Kartoffelsalat oder Pommes Frites
kaltgerührte Preiselbeeren

»SCHNITZELREINDL«

EINFACH BAYERISCH. ECHT GUT.

Buffet am Tisch ab 2 Personen

Münchener Schnitzel, Cordon Bleu Prinzregent,
Wiener Schnitzel,
Süßkartoffel Pommes Frites,
Pommes Frites regular,
Bratkartoffeln

- im rustikalen Bräter -
EUR 21 pro Person

HAUPTGÄNGE

OFENFRISCHER SCHWEINSBRATEN	EUR	13,50
Semmel- und Kartoffelknödel lauwarmer Krautsalat		
BIERMANN KALBSPFLANZERL	EUR	14,20
mit Biermannsenf und Bergkäse Röstzwiebeln, Bratkartoffeln		
IM SPECKMANTEL GEBRATENE HÄHNCHENBRUST	EUR	14,50
Weißbierjus, Zucchini-Radieserl-Ragout bunte Bratkartoffeln		
GESOTTENER KALBSTAFELSPITZ	EUR	17,50
Süßer Senf-Kruste, Rahmgemüse, Fingernudeln		
BÖFFLAMOTT	EUR	17,80
bunte Bohnen, Brezenknödelauflauf		
ROSA GEBRATENE ENTENBRUST	EUR	19,50
Zwergorangensoße, gebratene Kartoffelwürfel mit Heidelbeeren, Broccoli		
„BIERMANN BRATL“	EUR	20,50
3 Schweinefiletmedaillons (2 im Senf Kräutermantel, 1 gratiniert mit Birne und Bavaria blu) Reiberdatschi, Pilzragout, Preiselbeeren		
RINDERFILET	EUR	24,80
Steak vom Alpenländer Fleckvieh, Thymianjus Ratatouille-Tascherl, Speckbohnen		

HAUPTGÄNGE

Fisch

WALLERFILET	EUR	19,80
im Speckmantel gebraten, rote Kräuterrahm-Linsen, blaue Haselnußkartoffeln		
GEBRATENES LACHSFORELLENFILET	EUR	20,80
Gurken-Dill-Risotto, Rotweinschalotten		

BEILAGEN

BEILAGENSALAT	EUR	4,80
KRAUTSALAT		
GURKENSALAT		
KARTOFFELSALAT		
POMMES FRITES	EUR	4,80
BRATKARTOFFEL		
SÜSSKARTOFFEL POMMES FRITES		
SCHNITTLAUCHKARTOFFEL		
BUTTERGEMÜSE		
SPÄTZLE		

BROTZEITEN

OBAZDA MIT BREZE	EUR	6,50
ORIGINAL MÜNCHNER WEISSWÜRSTE 2 Stück, süßer Händlmaier-Senf, Breze	EUR	6,80
BIERMANN BROTZEIT bayerische Metzgerspezialitäten selbstgemachter Griebenschmalz Allgäuer Bergkäse	EUR	14,50
TEGERNSEER KÄSEBRETT Weinkas, Bergkas, Camembert Laurentius, Obazda und Rahmbutter	EUR	13,80
OFENFRISCHE BREZE 1 Stück	EUR	1,20

DESSERT

OFENSCHLUPFER

Vanillesoße

EUR 6,50

CREME BRÛLÉE

Marinierte Heidelbeeren

EUR 7,00

LAUWARMER SCHOKOKUCHEN

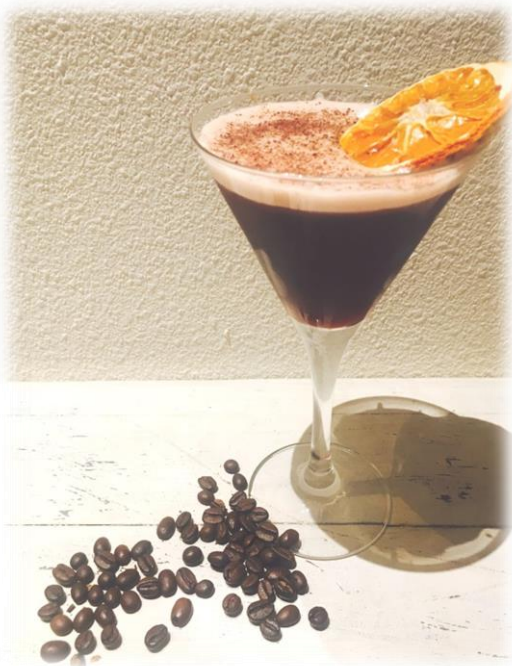
Mangoragout, Himbeersorbet

EUR 8,50

MINIDSSERT

Süße Kleinigkeit nach Empfehlung des Küchenchefs

EUR 5,00



CERISSO

Espresso, Grand Marnier, Kirschlikör,
Kirschnektar, Frangelico, Schoko-
Orangensirup

EUR 8,90