

Suppen und Salate

hausgemachte Brühe vom Riegseer Weideochsen
mit Leberspätzle und frischem Schnittlauch € 5,20

Beilagensalat mit hausgemachtem Himbeerdressing
€ 5,50
Großer Blattsalat mit hausgemachtem Himbeerdressing
€ 9,00

“Wirtshaus Salat Steirische Art“
im Kürbiskernmantel gebackene Hendlbrust
an großem buntem Salat mit Steirischem Kürbiskernöl
€ 17,50

“Ziegenwirt“
Bunter Blattsalat mit hausgemachtem Himbeerdressing,
lauwarmen Ziegenkäse und Knoblauchcroutons € 17,50

“Salat Fisch“
gebratenes Zanderfilet mit buntem Blattsalat
in Himbeerdressing € 20,00

“Salat Wildsau“
Bunter Blattsalat mit hausgemachtem Himbeerdressing, mit
gebratenem Wildschweinrücken und feinen Preiselbeeren
€ 22,50

Wir reichen zum Salat unser hausgemachtes Brot

„Haxenbauer“
ofenfrische Schweinshaxe mit Kartoffelknödel und
Krautsalat € 18,50 (nur am Samstag, Sonntag)

Hauptgerichte

“Sauerei”
Ofenfrischer Schweinebraten vom Österreichischen Landschwein
(Solange noch a Sau im Ofen ist) mit deftiger Dunkelbier-Soße und
Kartoffelknödel, hausgemachter Krautsalat € 16,50

“Bierkutscher”
Biergulasch vom Riegseer Bio Weideochsen, der auf dem
Naturlandhof Mayr am Riegsee verantwortungsvoll und artgerecht
gezüchtet und gehalten wird. Mit hausgemachten
Spinat-Serviettenknödel und feinem Apfelblaukraut € 22,00

„Rötelsteiner“
Gebratene Medaillons von der Hendlbrust mit frischen
Pfifferlingen in Kräuterrahm und Dinkelspätzle € 22,00

„Bergwerks Schnitzel“
Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit rohem Schinken und
Camembert, dazu Pommes Frites und buntem Salat in
Himbeerdressing € 19,00

„Großweiler Spaghetti“
Spaghetti mit hausgemachter Bolognese mit feinen Gewürzen vom
Gardasee, geriebener Hartkäse aus heimischer Molkerei und
buntem Blattsalat in Balsamico € 15,50

„Metzgermeisters Beste“
Zwiebelrostbraten von der heimischen Jungbullen Lende mit
Röstkartoffeln und buntem Blattsalat in Himbeerdressing
€ 27,00

Vegetarisch

“Sommer Knödel Traum”
hausgemachte Spinat- Serviettenknödel mit Blauschimmel Käse
überbacken und Salatnest in Balsamico € 16,00

“Pfifferlinge”
frische Pfifferlinge im Kräuterrahm mit Nudeln € 18,00

Gerne servieren wir Ihnen auch kleine Portionen.
Dafür ziehen wir 1,50€ vom Preis ab.
Verpackung € 1,00

Unsere Brotzeiten

Bayrischer Wurstsalat
mit roten Zwiebeln und Brot € 10,50

Schweizer Wurstsalat
mit Berg Emmentaler, frischen Paprika
und roten Zwiebeln und Brot € 11,00

Unsere Dessert Empfehlung

“Apfelstrudel” oder "Topfen-Himbeer Strudel" € 5,20 mit Sahne
€ 0,80 Vanillesoße € 2,00 Vanilleeis € 2,00

feiner Kaiserschmarrn mit Apfelmus (20 min Wartezeit)
als Dessert € 8,50 Als Hauptgang Portion € 14,50

Allgäuer Eiskaffee (bester Eiskaffee!!!)
mit Vanilleeis, kaltem Milchschaum und Espresso € 8,20

Eisschokolade
mit Vanilleeis und Schokoladeneis und feiner Milkschokolade
€ 8,20

