

SPEISEKARTE

Suppen

Aufgeschmolzene Breznsuppe Rindssuppe / Schmelzzwiebeln / Schnittlauch	5,80 Euro
Bayerische Kartoffelsuppe (vegan) Gemüse / Majoran	6,50 Euro
Wienerle als Einlage	je Stück 1,50 Euro
Altbayerische Brotsuppe Speckkrusteln / Schmand / Schnittlauch	5,80 Euro

Brotzeiten

Brotzeitbrett (ab zwei Personen) Pfefferbeißer ^{2),3),4)} / Südtiroler Kaminwurst ^{2),3)} / Fränkische Leberwurst ^{2),4)} / Bayerischer Bohnen-Hummus (vegan) / Tiroler Bergkäse / Emmentaler / hausgemachter Obazda (vegetarisch) / Schwarzwälder Schinken ²⁾ / Brot	pro Person 8,90 Euro
Hausgemachter Obazda (vegetarisch) aus Camembert / Frischkäse / rote Zwiebeln / Breze (so lange der Vorrat reicht)	8,60 Euro
Wurstsalat Lyoner ^{1),2),3),4)} / rote Zwiebeln / Essiggurke ^{2),6)} / Brot mit Emmentaler	8,90 Euro 9,90 Euro
Käsesalat Emmentaler / rote Zwiebeln / Essiggurke ^{2),6)} / Bodensee-Apfel / Brot	9,80 Euro
Dreierlei Bayerischer Brotaufstrich Apfel-Meerrettich-Frischkäse (vegetarisch) / Griebenschmalz ^{2),3)} / Bayerischer Bohnen-Hummus (vegan) / Brot	7,90 Euro
Hausgemachter Bayerischer Bohnen-Hummus (vegan) (vom Billesberger Bauernhof) mit Brot	5,00 Euro

Schmankerl

Fränkische Bratwurst (zwei Stück) ^{3),4)} Sauerkraut ³⁾ / hausgemachter Senf / Brot	10,40 Euro
Kalbfleischpflanzerl (zwei Stück) Kartoffel-Gurken-Salat / hausgemachter Senf	13,80 Euro
Saurer Käs' Allgäuer Weißlacker / rote Zwiebeln / Brot	8,60 Euro
Obachtkartoffel aus dem Ofen Kräuterquark / kleiner bunter Blattsalat / wahlweise mit Ofengemüse und Austernpilzen (vegetarisch)	9,90 Euro 13,90 Euro
rosa gegartem Roastbeef mit hausgemachter Remoulade (Färsenfleisch aus dem Schongau, Süddeutsches Fleckvieh)	17,40 Euro

Salate

Bunter Blattsalat (vegan)	8,90 Euro
Tomate / Gurke / Karotte / Radieschen / wahlweise mit Ofengemüse und Austernpilzen (vegan)	13,90 Euro
Ziegenkäse vom Grill / Honig (vegetarisch)	13,90 Euro
Landhuhn in der Breznpanade	15,90 Euro
rosa gegartem Roastbeef mit hausgemachter Remoulade (Färsenfleisch aus dem Schongau, Süddeutsches Fleckvieh)	17,40 Euro
Beilagensalat	4,20 Euro

Hauptspeisen

Dreierlei Semmelknödel (vegetarisch) (Spinat, Rote Beete ³ , Austernpilze) hausgemacht / mit Nussbutter / Tiroler Bergkäse	14,50 Euro
Böckinger Feldgschrei (Gaisburger Marsch/schwäbischer Eintopf) Rindstafelspitz / Wurzelgemüse / hausgemachte Spätzle / Kartoffelschnitz	17,20 Euro
Hausgemachte Linse & Spätzle mit Saitenwürschtle (Wienerle) ^{2,3,4} ohne Saitenwürschtle (vegetarisch)	13,90 Euro 13,50 Euro
König Ludwig Klopse hausgemachte Kalbfleischbällchen / Weißbierrahm / gebackene Kapern / Petersilienkartoffeln	15,40 Euro
Wendelins Badischer Sauerbraten Selbstgedrehter Semmelknödel / Rotweinsöße	18,90 Euro
Original Wiener Schnitzel hausgemachter Kartoffel-Gurken-Salat / kaltgerührte Preiselbeeren / Zitrone	23,40 Euro
Schweinsbraten-Gröstl (Montag-Freitag / wenn's aus is, is aus!) Kartoffelknödel ^{2,3} / junger Lauch / Kirschtomaten / Ei	12,40 Euro

Samstag und Sonntag

Ofenfrischer Schweinsbraten (Hals und Wammerl) Kartoffelknödel ^{2,3} / Krautsalat mit Speck / Augustiner Dunkelbiersöße	13,50 Euro
--	------------

Nachspeisen

Bodensee-Apfelkühle mit Zimt-Zucker / Vanille-Eis der Bio-Eismanufaktur BARTU / Sahne	9,20 Euro
Augustiner Weißbiertiramisu Mascarpone / Biscuit / Kakao	4,90 Euro

Wechselnde Desserts im Glas - Unser Service-Personal gibt euch gerne Auskunft

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel
4) mit Geschmacksverstärker 5) geschwefelt 6) mit Süßungsmittel 9) mit Phosphat

Beilagen, Brot und Extras

Beilagensalat	4,20 Euro
hausgemachter Krautsalat mit Speck	4,00 Euro
hausgemachter Kartoffel-Gurken-Salat	4,00 Euro
Kartoffelknödel ^{2),3)}	3,00 Euro
Selbstgedrehter Semmelknödel	4,00 Euro
hausgemachte Butterspätzle	4,00 Euro
Pommes	3,50 Euro
Bratkartoffeln	4,50 Euro
Brotkorb	2,00 Euro
Breze ¹⁾ (so lange der Vorrat reicht)	1,50 Euro
Hausgemachter Senf	0,80 Euro
Kaltgerührte Preiselbeeren	0,80 Euro