



# Speisekarte

## *Etwas kleines vorweg*

Knoblauchbaguette mit würzigem Dip	3,20 €
Crostini mit Tomatenwürfeln und Basilikum	3,40 €
Fünf gebackene Scampi im Kartoffelnest mit Salatbeilage und würzigem Dip	5,20 €
Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen oder Leberspätzle	3,20 €
Tomatencremesuppe mit Gin und Croûtons	3,40 €

## *Für unsere kleinen Gäste*

Nudeln oder Spätzle mit Champignonsoße	3,00 €
Kinderschnitzel mit Pommes frites und Ketchup	5,50 €
4 Chicken Wings mit Pommes frites und Ketchup	5,00 €
Portion Pommes frites mit Ketchup	2,50 €



## *Frische hausgemachte Penne oder Tagliatelle mit ...*

... frischem Gemüse in Tomatensoße	7,20 €
... gebratenen Putenstreifen in Sahnesoße	8,50 €
... Putenstreifen in süß-scharfer Sauce*	8,50 €
... Scampi in Knoblauchbutter	10,20 €

## *Salatvariationen*

Knackiger Blattsalat, frisch geraspelte Karotte, Salatgurke und Tomate mit dem Dressing Ihrer Wahl: *Hofmarkdressing, Balsamico-, Himbeer- oder Senfdressing* dazu wählen Sie selbst:

... fünf Mozzarellasticks und geröstete Kernd'1	8,20 €
... fünf Jalapenos mit Frischkäsefüllung	8,20 €
... gebratene Putenstreifen	8,50 €
... sechs Chicken Wings mit würzigem Dip	8,50 €
... sieben Scampi in Kräuterbutter gebraten	9,80 €
Beilagensalat mit Hofmarkdressing	2,80 €



## *Fleischgerichte*

Schnitzel „Wiener Art“ mit frischen, röschen Bratkartoffeln	8,20 €
Holzfallersteak vom Schweinenacken mit glacierten Zwiebeln, Country Potatoes und Kräuterbutter	8,50 €
Putensteak an Champignonsoße, hausgemachten Spätzle und gemischtem Salat	9,80 €
Kurz gebratene Schweinefiletspitzen in Cognacrahmsoße, hausgemachte Spätzle, dazu gemischter Salat	11,80 €
Schweinemedallions in Pfefferrahmsoße auf frischen Tagliatelle, dazu gemischter Salat	11,80 €
Zwiebelrostbraten auf dunkler Glace, Pommes frites und Kräuterbutter	14,80 €
Züricher Kalbgeschnetzeltes mit Champignon und Kartoffelrösti, gemischter Salat	13,80 €
Rinderlendensteak (200g) mit Bratkartoffeln, Kräuterbutter und gemischter Salat	15,10 €
„Jägerpfandl“ gebratene Schweinefiletmedallions mit hausgemachten Spätzle und Gemüse der Saison	12,80 €

*\*Alle Gerichte wahlweise auch mit Pommes frites*



## *Brotzeiten*

Hausgemachte Bratensülze mit Brot und Butter	5,80 €
Kalter Braten mit Meerrettich und Essiggurken, Brot und Butter	5,80 €
Original bayrischer Wurstsalat, Zwiebelringe, Brot und Butter	5,80 €
Schweizer Wurstsalat mit Emmentaler, Zwiebelringen, Brot und Butter	5,50 €
Pressack weiß und rot mit Musik, Brot und Butter	5,50 €
Emmentalerbrett <sup>1</sup> – reichlich garniert mit Brot und Butter	6,50 €
Südtiroler Speckbrett <sup>1</sup> mit Meerrettich und Essiggurke, Brot und Butter	7,50 €
Brotzeitbrett <sup>1</sup> kalter Braten, Geräuchertes, Pressack, Leberwurst, Emmentaler, reich garniert, mit Brot und Butter	8,00 €



## *Darfes mal was „ohne“ sein*

Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat	6,80 €
Zwei Spiegeleier mit Bratkartoffeln	4,80 €
Gebratenes Lachsfilet auf hausgemachten Tagliatelle in leichter Kräuter – Sahnesoße	12,80 €
In Butter gebratenes Zanderfilet auf frischem Gemüse mit Rosmarinkartoffeln	13,80 €
Duett von Zander und Lachs an feiner Zitronensoße und Petersilienkartoffeln	13,80 €
„Fingerfood“ Scampi im Kartoffel- und Kokosmantel, Mozzarellasticks und Jalapenos, Country Potatoes und zweierlei Dip	12,80 €

## *Dessert*

Vier Apfelkücherl mit Walnusseis und Sahne	4,30 €
Zwei frische Palatschinken mit Vanilleeis und Sahne	4,80 €
Hausgemachtes Kokos-Mangoparfait mit Vanillie-Sauerkirschen	4,80 €

