

Zum O'fanga

Maronisupperl mit reschen Nüssen und a bisserl Vanille (VE)		6,90
Rinderkraftbrühe mit Wurzelgmias und Leberspatz'n		6,90
Carpaccio, feine Filetscheiberl vom Land.Luft Weiderind mit Ruccolapesto, g'röstete Pinienkerne und Kaasflocken, dazu gibt's Wagner Bio Brot		15,20
Kohlrabischnitzel in Sesampanade gebacken, an lauwarmen Erdäpfesalat mit Ruccola und getrockneten Tomaten, dazu gibt's eine cremige Zitronensoß (V)		12,50
Cous Cous Türmchen an knackigem Frühlingssalat mit süß-sauer glasierten Black Tiger Garnelen und Sesamstangerl	klein/groß	12,90/19,90
Land.Luft Salate mit süß-saurer Senfsoß (VE)	klein/groß	5,20/10,50

Brotzeiten

Bayrischer Wurstsalat ¹ mit Zwiebeln und Gurkerl	7,70
Schweizer Wurstsalat ¹ mit Zwiebeln, Gurkerl und Kaas	8,90
Brotzeitbrettl mit Leberfinger Bio Wurstschmankerl ¹ oder	
Kaasbrettl mit ausg'suchte Bio Kaassorten (V)	9,80
-für jeden, der dazu kimmt	5,50

Zur Hauptspeis - in Bayern dahoam

Leberfinger Biergulasch mit Wurzelgmias und hausg'machte Nudeln vom „Nachbar Hof“	14,50
G'schnetzelte Leber vom Leberfinger Weideschwein in Weißweinsöß, dazu glasierte Frühlingszwiebeln, Kohlrabigmias und saftige Butterspatz'n	15,20
Cordon Bleu, Land.Luft Schweinelende, ausg'stopft mit bauerng'räuchertem Schinken ¹ und Tiroler Bergkaas, dazu resch gebratene Erdäpfe und Gelbe Rüben-Lauchgmias	16,20
Feine Filetstückerl von der Landsau mit saftigen Butterspatz'n, Pfefferrahmsöß und Gelbe Rüben-Lauchgmias	21,90
Strammer Land.Luft Ox, im Rebensaft g'schmort, mit g'mischten Speck ¹ -Zwiebel Bohnen und Kürbis-Serviettenknödel	20,90

Zur Hauptspeis - in der Welt z'haus

Grüner Wrap mit z'rupftem Hendl und Gmias g'füllt, dazu frittierte Erdäpfeecken mit einer fruchtigen Soß	14,50
Land.Luft Burger vom Weideschwein mit Zwiebelmarmelade, Naturkaas vom Biohof Berl und Leberfinger gebratenem Frühstücksspeck ¹ , dazu frittierte Erdäpfestangerl und Sauerrahmsoß	14,90
Des b'sondere Steak vom Rind -jeden Tag was Anderes- dazu gibt's getrüffelten Erdäpfescheiterhaufen und Kräuterbutter	Auf Anfrage
Linsen-Kürbis Pfanderl mit fernöstlichem Einschlag, dazu gibt's g'röste Brotscheiberl vom Wagner Bäcker (VE)	12,90
Lasagne, aufg'schichtete Nudelplatten mit Hackfleischsoß, Kaas, Ruccolakrem und g'schmolzene Tomaten	12,90
Hausg'machte Nudeln vom „Nachbar Hof“ mit saisonalem Gmias in Ruccolapesto ang'schwenkt, dazu Parmesan (V)	12,90

Siasse Sünden

Eing'staubte Windbeutel mit Zimt-Schlagrahm und Beerenkompott (V)	7,50
Crème Brûlée von der Tonka Bohne mit Quittensoß und Zitronensorbet (V)	7,80

Für unseren Nachwuchs

Frittierte Erdäpfestangerl mit Tomatensoß (V)	4,00
Hausg'machte Nudeln vom „Nachbar Hof“ mit Hackfleisch oder Kaassoß	6,00
Schnitzel gebacken mit frittierte Erdäpfestangerl und Tomatensoß	7,20

1 Nitritpökelsalz

2 Chininhaltig

3 Koffeinhaltig

(V) Vegetarisch

(VE) Vegan

Alle Soß'n und Supp'n machen wir frisch mit klassischem Ansatz,
es ist a Wurzelgmias drin, Sellerie, Lauch, Zwiebel und Gelbe Rüben.

Wenn ihr auf irgendwas allergisch seid, redet mit uns,
wir wissen bei allem was drin ist und kennen unsere Rezepte und Allergene.

Wenn ihr kein Fleisch möchtet und nichts bei unseren vegetarischen und veganen
Gerichten findet, sprecht uns an, wir sind gerne flexibel.

Bei allen anderen Wünschen, die wir euch nicht von den Augen ablesen können,
sagt uns bitte Bescheid, wir möchten euch begeistern und nicht nur zufrieden
stellen.