

**Tageskarte (auch ToGo)**  
**Samstag, 25. April 2026**

**G'mischter Preßack** mit Senfmarinade, roten Zwiebeln , Gurkerl, Weißbierbrot 10,50  
**Bunter Salatteller** mit **gebackenen Ziegenkäsetalern** , Himbeerdressing und

Baguette 16,50

**Supp'ntöpferl** - Klare Rindfleischbrühe mit **Pfannkuchenstreifen** u. **Schöberl** 5,50

**Spargelrahmsuppe** mit Sahnahaube und Croutons 6,80

**Tapa des Tages** **Pikanter Rindfleischsalat** mit Weißbierbrot 4,--



**Doradenfilet** natur gebraten auf Ratatouillegemüse , dazu Reis 23,--



**Portion Niederbayerischer Spargel** mit Kartoffeln und Sauce Hollandaise 21,--  
**Spargel** mit **gemischtem Isarwinkler Schinken**, Kartoffeln und Sc. Hollandaise 24,--  
**Spargel** mit **gebratenem Sreyfilet**, Kartoffeln und zerlassener Butter 29,--  
**Spargel-Cordon-Bleu** mit **Schinken und Käsefülle**, Kartoffeln, Sauce Hollandaise und  
Blattsalat mit Balsamicodressing 24,--

**Unsere Weinempfehlung 2025er Pinot Noir Blanc de Noir**

aus Baden - frisch und fruchtig 7,50 (0,25 l) - 4,50 (0,1 l)

**Schweinekrustenbraten** (vom Strohschwein) mit Dunkelbiersauce, Kartoffelknödel  
und Speckkrautsalat 15,--

**Pikantes Kesselgulasch** vom Schwein mit Böhmisches Knödeln und Gemüse 17,--

**Hackbraten in der Speckhülle** mit Bierjus, Kroketten und Blattsalat 17,50

**Original Schnapswürst'l pikant** mit Pommes Frites und Dipp 12,--

**Lammbraten in Kräutersauce**, Herzoginkartoffeln und buntes Gemüse 21,--

**Rinderfetzen aus der Lende** mit Champignons und Zwiebelstreifen in  
Senfrahmsauce, Bratkartoffeln 23,--



**Vegetarisch Kaspressknödel** auf Rahmgemüse 16,--

**Vegan Gemüselasagne** mit Rosenkohl und Mandeln, Blattsalat mit  
Himbeerdressing und grünem Spargel 15,--



**Was siass hinterher**

**Espressocreme** mit Eierlikör 7,50

**Sauerrahm-Limettenmousse** mit frischen Erdbeeren 7,50

**Katalanische Creme** mit Caramel 7,50

**Rhabarber-Erdbeer-Grütze** mit Vanilleeis 6,80

**Bauernhofeis vom Beindlhof** mit Früchte und Sahne 8,50

**Käsekuchen** 4,50 **Rhabarber-Quark-Streuselkuchen** 4,50

**Oidwirt-Apfelstrudel** mit Vanillesauce 6,20

**Kaiserschmarrn** mit Rosinen, Apfelmus und Preiselbeeren 13,50



Beilagenänderung 1,--



**-Unsere regionale Starkbierempfehlung-**  
**Reutberger „Josefi-Bock“ 0,5l 4,50**