SPEISEN

ALLE PREISE IN EUR

VORSPEISEN

„Bei uns geht d'Liab durchn Mogn!"

Salat Bavarese 12,90
Marktsalat | Radieserl | Gurke | Kirschtomaten | Kräuter | Kresse | Dressing
wahlweise mit Backhendl Streifen zzgl. 4,90

Beilagensalat 5,90
Marktsalat | Dressing

Grießnockerlsuppe 7,90
Rinderbrühe | Gries | Ei | Butter | Schnittlauch

Pfannkuchensuppe 7,90
Rinderbrühe | Pfannkuchenstreifen | Schnittlauch

Drei Stück Backhendl Streifen 7,00
Hendlstreifen ohne Knochen | Sauce nach Wahl: Süße Mango, Cranberry, Zitrone/Pfeffer, BBQ

BAYERISCHE TAPAS

„Kleine Radl, grosser Genuss."

Gurkentörtchen mit Eiercreme 2,50
Gurke | Eier | Remoulade | Senf | Schnittlauch

Obazdaradl 2,50
Brezn | Camembert | Frischkäse | Butter | Zwiebel | Kümmel | Schnittlauch

Weißwurstradl 2,00
Frittierte Weißwurst | Weißwurstsenf

Gurkenradl mit Wasabi Tupferl 2,50
Brezn | Gurke | Radieserl | Wasabi

Eiercremeradl 2,50
Brezn | Eier | Remoulade | Senf | Schnittlauch

Forellenradl mit Sahnemeerrettich und Kren Spänen 3,00
Brezn | Räucherforelle | Kren

Leonerradl mit Essiggurkenkern und Wasabi Tupferl 3,00
Brezn | Leoner | Gurke | Wasabi

Schinkenstangerl 5,50
Breznstangerl I Schwarzwälder Schinken I Essiggurke I Kren

Käsestangerl 4,50
Breznstangerl I Emmentaler I Essiggurke

BROTZEITEN

„A gscheite Brotzeit hält Leib und Seel zamm."

Hausgemachter Bayerischer Obazda mit Brezn 14,90
Einzigartige bayerische Käsespezialität nach Hausrezept von Hand gefertigt
Gereifter Camembert | Frischkäse | Butter | Zwiebel | Kümmel | Schnittlauch

Bayerischer Wurstsalat mit Brezn 13,90
Marinierte Leoner | Zwiebel | Essiggurke | Radieserl | Schnittlauch

Kronstubnbrotzeit 19,90
Fein aufgeschnittener Schwarzwälder Schinken | Kaminwurzn | Bergkäse | Emmentaler | Radieserl | Radi | Leberkäs | Obazda | Trauben | Schnittlauch | frischer Kren | Brezn | Krustenbrot

Käsebrotzeit 18,90
Bergkäs | Emmentaler | Appenzeller | Radieserl | Radi | Obazda | Trauben | Schnittlauch | frischer Kren | Brezn | Krustenbrot

Zwei Bayerische Weißwürste mit Brezn 10,90
Weißwurst | Brezn | Süßer Senf

Ein Paar Wiener mit Bayerischem Kartoffelsalat 9,80
Wiener | Kartoffel | Zwiebel | Kümmel

Leberkäs mit Bayerischem Kartoffelsalat 12,90
Leberkäs | Kartoffel | Zwiebel | Kümmel
wahlweise mit Spiegelei zzgl. 3,50

Sechs Stück Backhendl Streifen 11,00
Hendlstreifen ohne Knochen | Sauce nach Wahl: Süße Mango, Cranberry, Zitrone/Pfeffer, BBQ

Radi mit Brezn 6,50
Radi | Brezn | Krustenbrot

HAUPTGERICHTE

Bayerisch Surf and Turf *auf Vorbestellung 59,90
Langustenschwanz 250g mit geschmolzener, feiner Kräuterknoblauchbutter
½ Grillhendl vom Land

4 Gänge Gänsemenü - ab dem 11.11.2026 69,00
Maronensuppe I Feldsalat mit Gänseleber I Gänsekeule I Gänsebrust | Apfelblaukraut
Kartoffelknödel I MaronenI Kaiserschmarrn

Portion Gans mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel - ab dem 11.11.2026 42,00
Gänsekeule I Gänsebrust | Apfelblaukraut | Kartoffel I Maronen

Edelgulasch vom Hirschkalb mit Spätzle oder Knödel 29,80
Hirschkalb | Spätzle | Kartoffelknödel

HAUPTGERICHTE

Ganze Bayerische Schweinshaxe 27,90
Knusprige Haxe | Kartoffelknödel | Krautsalat | Dunkelbiersauce | Senf

auch als halbe Bayerische Schweinshaxe 23,90

Wiener Schnitzel 29,90
Kalbsfleisch | Pommes | Zitrone

Schnitzel Wiener Art 22,90
Schweinefleisch | Pommes | Zitrone

Hausgemachte Kasspatzen mit Speckwürfel und Zwiebel 20,90
Hausgemachte, von Hand geschabte Butterspätzle, mit ausschließlich in der Pfanne geschmolzenen Gourmet-Käsevariationen aus Tirol, dekoriert mit knusprik gerösteten Zwiebeln

Mehl I Eier I Butter | Vorarlberger Rasskäs | Graukäs | Feiner Tiroler Bergbauernkäs | Speckwürfel | Zwiebel

Hausgemachte Kasspatzen 19,90
Hausgemachte, von Hand geschabte Butterspätzle, mit ausschließlich in der Pfanne geschmolzenen Gourmet-Käsevariationen aus Tirol, dekoriert mit knusprik gerösteten Zwiebeln

Hausgemachte Spätzle | Vorarlberger Rasskäs | Graukäs | Feiner Tiroler Bergbauernkäs | Zwiebel

Fleischpflanzerl vom Rind mit hausgemachten, bayerischem Kartoffelsalat 22,90
Rindfleisch | Senf I Majoran I Kartoffel | Zwiebel | Kümmel I Knoblauch

Rindergulasch mit hausgemachten Spätzle 24,90
Rindfleisch | Hausgemachte Spätzle

1/2 Grillhendl vom Land mit hausgemachten, bayerischen Kartoffelsalat 17,90
Hendl I Kartoffel I Zwiebel I Kümmel

BEILAGEN

Bayerischer Kartoffelsalat mit Speckwürfel	4,90
Bayerischer Kartoffelsalat vegetarisch	4,50
Pommes	4,00
Hausgemachter Kartoffelknödel	2,50
Hausgemachte Spätzle	3,50
Hausgemachter Krautsalat mit Speck	4,00
Hausgemachter Krautsalat	3,50

KINDERGERICHTE

„FÜR UNSERE KLOANA GÄSTE""

Kinderwienerschnitzel Paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes	14,50
Kinderschnitzel Wiener Art Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes	9,50
Kronstubnwürstel mit Pommes Wilde Wiener Wurst mit Pommes	8,50
Kinderkasspatzen Hausgemachte Spätzle | Spätzlekäse	9,50
Spätzle mit Soße Hausgemachte Spätzle | Braune Soße	6,50

BACKWAREN

Zwei Scheiben Krustenbrot	2,50
Brezn	2,50
Breznstangerl	2,50
Vinschgerl	3,00
Gemischter Brotkorb Zwei Scheiben Krustenbrot | Zwei Brezn | Breznstangerl | Vinschgerl	12,00

NACHSPEISEN

„AUF'S SÜSSE FREUT SI A JEDER."

Gezogener Apfelstrudel Vanillesauce | Vanille Eis oder Sahne	8,90
Gezogener Topfenstrudel Vanillesauce | Vanille Eis oder Sahne	8,90
Aprikosenknödel in karamellisierten Butterbrösel Butter | Semmelbrösel | Zucker	9,90
Dessert Germknödel Mohn | Vanillesauce oder zerlassene Butter	7,90

BESONDERHEITEN EINIGER UNSERER AUSGEWÄHLTEN HAUSGEMACHTEN SPEISEN

Wiener Schnitzel

Unsere Wiener Schnitzel werden mit viel Liebe von Hand zubereitet und geklopfed. Das Fleisch schneiden wir selbst sorgsam aus dem edlen Rücken des Kalbes. Wir panieren die Schnitzel ganz klassisch mit Mehl, Ei und reinen Semmelbrösel. Ausbacken tun wir sie dann schwimmend in 100 % reinem Butterschmalz. Unsere Schnitzel werden für jeden Gast frisch zubereitet.

Bayerischer Obazda

Unsere Obadza Spezialität hat seine Ursprünge in Freising in Oberbayern wo sie auch in den 1920er-Jahren von der Wirtin Katharina Eisenreich im Bräustüberl der Weihenstaphaner Brauerrei erfunden wurde. Wir haben das Rezept, das im wesentlichen aus Camembert, Frischkäse und reiner Butter besteht, noch etwas verfeinert und abgeschmeckt. Bei dem Camembert achten wir darauf, daß er die notwendige Reife hat um der Käsespezialität seine edle Würze zu verleihen.

Kasspatzen

Unsere schmackhaften Kasspatzen sind einzigartig im Geschmack. Natürlich verwenden wir dafür unsere eigenen hausgemachten Spätzle. Dazu geben wir ausschließlich drei ausgewählte und besondere Käsesorten, die wir in Tirol in Österreich, direkt von Tirol Milch beziehen und gemeinsam mit den Spätzle in der Pfanne zum schmelzen bringen. Der Graukäse verleiht die cremige, käsige Eigenschaft, der Bergbauernkäs sorgt für das nussig, kernige Aroma und der Rasskäs bringt die würzige Note ein. Die gerösteten Speckwürfel fügen nochmal vielschichtige, rauchige Röstaromen hinzu. Auf die Kasspatzen geben wir knusprig, geröstete Zwiebelringe, die das Geschackeserlebnis abrunden.

Spätzle

Im Gegensatz zu industriellen Spätzle werden unsere aus angerührtem, zähflüssigen Teig von Hand direkt in kochendes Salzwasser geschabt. Der Teig wird ausschließlich mit Mehl, Eiern, frischer Milch und reiner Butter und etwas Salz zubereitet. Sie sind außen griffig, innen butterzart und haben eine angenehme Bissfestigkeit.

Kartoffelsalat

Kartoffelsalat ist eine eigene Philosophie. Der bayerische Kartoffelsalt wird ohne Mayonnaise zubereitet. Wichtig ist uns dabei, das er nicht zu sauer ist und sämig mild anmutet. Dazu verwenden wird die Permiumkartoffel “Amelie” die einen feinen gleichbleibenden Geschmack besitzt und mit Ihrem goldgelben Fruchtfleisch besticht. Damit er nicht zu sauer wird, verwenden wir reinen Weißweinessig den wir wohl dosieren und dazu reines Sonnenblumenöl. Damit die Zwiebel etwas an Schärfe verlieren und weicher im Biss sind, lassen wir den Kartoffelsalat ca. 24 h durchziehen. Der Geschmack wird abgerundet mit etwas Salz, Kümmel, Essiggurken, Gurkenwasser, Delikatessenf und Schnittlauch.

Kartoffelknödel

Unsere hausgemachten Kartoffelknödel bereiten wir in traditioneller halb und halb Weise zu. Dabei sind 50% der Kartoffel roh gerieben. Die rohen Kartoffeln geben dem Knödel den Biss und eine leicht glasige, feste Struktur. Die 50 % gekochten Kartoffeln sorgen gleichzeitig für Weichheit, Lockerheit und Saftigkeit. Im Inneren verwenden wir geröstete Brotwürfel, die angebraten wurden und für einen kleinen geschmacklichen Kontrast sorgen.