



# Speisekarte

## Mongdratzerl / Kleinigkeiten

- **Dreierlei Aufstrich** mit Brot (Obatzta, Bärlauchfrischkäse, Griebenschmalz) 6,90€
- **Luftgetrockneter Alpenschinken** mit frischem Meerrettich und Knusperbrot 7,90€
- **3 Stück Reiberdatschi** mit Räucherlachs, Sauerrahm und Schnittlauch 8,90€
- **Kleiner Beilagensalat** 🌿 3,50€

## Hauptspeisen

- **Schnitzel „Wiener Art“** mit Pommes Frites und Preiselbeeren 12,50€
- **Gyros** (Schweinefilet) vom Grill mit Krautsalat, hausgemachtem Zaziki und Tomatenreis 12,90€
- **Curryknacker** vom Grill mit hausgemachter Currysoße und Pommes Frites 8,90€
- **Großer Bauernsalat** der Saison mit Hausdressing und Gebäck 🌿 (Vegan) 9,90€
  - mit Backhendl 13,90€
  - Hirtenkäse und marinierten Oliven 11,90€
  - mit Kartoffel-Bergkäse-Speck Bällchen 11,90€

## Brotzeit

- **Bayrischer Wurstsalat**, angemacht mit Essiggurken und Zwiebeln dazu Bauernbrot 7,90€
  - mit Emmentaler 8,40€
- **Gebackener Bio-Ziegenkäse** mit marinierten Kirschtomaten, Kernöl, roten Zwiebeln und Brot 🌿 10,90€
- **Käsekrainer** oder Debreziner vom Grill mit Weinsauerkraut, Bauernbrot und Senf 7,90€
- **Geräuchertes Forellenfilet vom Simmandlhof** mit Kren, Salatgarnitur und Bauernbrot 12,90€

## Ofenfrische Flammkuchen

je 9,90€

- **Flammkuchen „Elsässer Art“** mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln
- **Flammkuchen „Räucherlachs“** mit Sauerrahm, Räucherlachs, Kirschtomaten und Zwiebeln
- **Flammkuchen „Hoamat“** mit Schmand, Speck, Sauerkraut und Lauchzwiebeln
- **Flammkuchen „Spezial“** mit Sauerrahm, Speck, Zwiebeln und Käse
- **Flammkuchen „Goaß“** mit Schmand, Bio-Ziegenkäse, Kirschtomaten und Honig 🌿