

## Suppen

	Euro
<i>Bayerische Festtagssuppe</i>	5.20
<i>Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchen-Streifen</i>	4.40
<i>Tomatencremesuppe mit Sahnehaube</i>	4.60
<i>Kartoffel-Pilzrahmsuppe mit Croutons</i>	4.60
<i>Leberspätzle-Suppe</i>	4.50
<i>Kürbiscremesuppe mit steirischem Kürbiskernöl</i>	saisonal 4.70
<i>Pfifferling-Cremesuppe mit frischen Pfifferlingen</i>	saisonal 5.60
<i>Lauchcremesuppe mit Räucherlachs und Kressehaube</i>	saisonal 5.20
<i>Spargelcremesuppe mit Räucherlachs und Kressehaube</i>	saisonal 5.50
<i>Gulaschsuppe in der Terrine mit Brot</i>	saisonal 6.30

## Nudelgerichte

<i>Penne al Arrabiata mit Parmesan</i>	8.60
<i>Bandnudeln mit Lachswürfel in Sahnesauce und Kirschtomaten</i>	14.80
<i>Schwäbische Käsespätzle mit Röstzwiebeln</i>	9.20

## Salate und Gemüse

<i>„Fitnessteller“ verschiedene Salate mit gegrillten Putenbruststreifen und Joghurtdressing</i>	12.90
<i>Kartoffeltaschen mit Kräuterfrischkäsefüllung an Salatteller</i>	11.80
<i>Gemüse-Pilz-Pfanne mit Emmentaler überbacken und Butterreis</i>	saisonal 13.50
<i>„Wiener Salat“ großer, bunter Salatteller mit Schnitzelstreifen</i>	12.50
<i>Bunter Salatteller mit Ofenkartoffeln, Sauerrahm und gerösteten Kernen</i>	11.00
<i>Chicken Wings (pikant) mit Wedgeskartoffeln und Salatbouquet</i>	14.80

## Metabolic Balance - für das gesunde Abnehmen    saisonal

<i>Saiblingsfilet in Olivenöl gebraten auf Blattspinat mit Roggenknäcke</i>	18.50
<i>Puten-Gemüse-Pfanne mit Knoblauch und Tomaten -Sojasauce</i>	14.50
<i>Rumpsteak mit Röstzwiebeln und großem gemischtem Salat</i>	19.50

## Fischgericht

<i>Forelle „Müllerin“ mit Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat</i>	saisonal 17.90
<i>Gebratene Saiblingsfilets auf Blattspinat, Salzkartoffeln und Zitronenbutter</i>	18.50
<i>Zanderfilet vom Grill mit Mandelbutter an Reis und junges Gemüse</i>	17.50
<i>Lachsfilet in Weißwein pochiert in leichter Zitronensauce und Gemüsereis</i>	14.80
<i>Garnelen im Kartoffelmantel an Salatbouquet mit Balsamico , pikanter Sauce, Toast</i>	14.50

## Fleischgerichte

<i>Lende „Strindberg“ m. Senf-Zwiebelkruste und gemischtem Salat</i>	18.20
<i>Rumpsteak mit Kräuterbutter und Salatteller</i>	19.50
<i>Pfeffersteak an Pfefferrahm und Salat</i>	20.50
<i>Knoblauchsteak mit Speckbohnen</i>	20.90

*Wir servieren unsere Steaks nach Wunsch  
mit Pommes frites, Kroketten oder Ofenkartoffel mit Sauerrahm*

<i>Hirschbraten mit Butterspätzle, Preiselbeerbirne und gemischtem Salat</i>	saisonal 18.50
<i>Tafelspitz in Meerrettichsauce, Salzkartoffeln und Salat</i>	saisonal 16.70
<i>Wiener Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln</i>	16.90
<i>„Schwabenpfandl“ Rind, Schwein, Pute auf Käsespätzle, Kräuterbutter, Röstzwiebeln, Salat</i>	17.80

## Schwein

„Hausberg“ Pfandl Schweinefilets auf Pilzsauce, Grilltomate an Nudelbett	15.90
„Schweizer Schnitzel“ ( Naturschnitzel mit Schinken und Käse überbacken) mit Kroketten <i>saisonal</i>	14.80
„Hausberg Schnitzel“ (gefüllt mit rohem Schinken, Zwiebeln und Käse) mit Bratkartoffeln, Salat	16.80
„Cordon bleu“ mit Pommes frites und Speckbohnen <i>saisonal</i>	16.80
„Wiener Schnitzel“ mit Pommes frites	13.80
Jäger Schnitzel mit Butterspätzle	14.50
„Münchner Schnitzel“ (mit Meerrettich und süßem Senf bestrichen) paniert, Pommes frites	14.20
„Schnitzelplatte“ Schwein-, Rind-, Putenschnitzel paniert mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren, grünem Salat	17.80
Schweinebraten mit Kartoffelknödel und Blaukraut	11.90

## Geflügel

Putenrahmschnitzel mit Spätzle und Salat <i>saisonal</i>	14.90
Putensteak mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salat	17.20

*verschiedene Gerichte auch kleine Portionen  
Fondue's und Hax'n auf Vorbestellung*

## Kinderteller

„ Tabaluga „	Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites	7.20
„ Nemo „	Fischstäbchen mit Kroketten und Salatgarnitur	7.00
„ Biene Maja „	3 Reibekuchen mit Apfelkompott	6.30
„König der Löwen „	Spaghetti mit Tomatensauce	6.70
„ Pingui „	Hähnchennuggets mit Pommes frites	6.20
„ Dumbo „	1 Paar Wiener Würstl mit Kartoffel-Püree	5.10
„ Olaf“	Spätzle mit Rahmsauce	4.80
„ Smilie „	Portion Pommes frites mit Ketchup	4.70

## Desserts

Apfelkücherl in Zimt-Zucker und Vanilleeis	5.40
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	5.30
Hausgemachter Crepe gefüllt mit Eiscreme und Schokoladensauce	7.50
Waldbeerenfondue mit Vanilleeis und Sahnehaube	6.90
Gebackenes Eis auf Waldbeerenspiegel	7.80
„Bananensplit“ 2 Kugeln Vanille, 1 Schokoladeneis, Banane, Mandelsplitter, Schokosauce	6.40
„ Heiße Liebe“ 3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahnehaube	6.90
Eisbecher „König Ludwig“ Schoko-Vanille- und Nusseis mit Rumtopfbeeren, Eierlikör u. Sahne	7.20
„Nusseisbecher“ Vanille- und Haselnusseis mit Likörsahne, Krokantsplitter	6.50
„Früchtebecher“ 3 Sorten Eissorten mit frischen Früchten und Schlagrahm	6.70
„Marzipanbecher“ Milcheiscreme, Marzipan, Amaretto, Sahne, Schokosauce	6.70
„Schwedenbecher“ Apfelmus, Vanilleeis	5.80
Vanilleeis mit heißer oder kalter Schokoladesauce und Sahnehaube	5.60
„Eiskaffee“ 1 Kugel Vanilleeis mit Kaffee und Sahne	4.90
„Eisschokolade“ 1 Kugel Vanilleeis mit kalter Milchsokolade und Sahnehaube	4.90
„Sanfter Engel“ Orangensaft mit 1 Kugel Vanilleeis	4.50
Eisbecher „Pinoccio“	3.90
Gemischtes Eis mit Sahne	6.00
Gemischtes Eis	5.30