

„...des gibt´s Vorweg...!“

- 231 **Gebackener Camembert** c,f,
mit Preiselbeeren, Ananasscheibchen, Butter und Toasteck`n € 6,50
- 267 **Mozzarellabällchen** f
mit Tomaten auf Balsamico-Salatbett, dazu Toastscheibchen € 8,90
- 435 **Vorspeisenteller** b,c,f,
Mozzarellabällchen, Krabbenscocktail und einen Garnelenspieß
auf buntem Blattsalat-Tomatenbett, dazu Baguettescheibchen € 9,90

...oder a Supperl (Terrine)!:

- 201 **Rinderbouillon** a,c,f,g
203 mit Leberspätzle oder Pfannkuchenstreifen € 3,80
- 202 **Hausg´machte Tomatensuppe** a,g
mit Sahnehaube, Croutons und Kräutern € 3,90
- 204 **Hausg´machte Rindsgulaschsupp´n** a,g
mit a Scheib´n Brot € 5,20

...für unsere Ernährungsbewussten Gras(fr)esser:

- 210 **Beilagensalat** f € 3,50
- 214 **Mittelgroßer bunt g´mischer Salatteller** f
mit Hausdressing und Zwiebelringen garniert € 5,90
- 213 **Griechischer Salat „Kreta“** f
Gemischte Blattsalate mit Zwiebelringen, Oliven und Schafskas € 9,90
- 215 / **„Fitnessalat“** a,c,f,d,
216 **Bunte Salate der Saison, mit Kürbiskernöl-Joghurtdressing,**
gerösteten Kürbiskernen, gebackenen Champignons,
Remouladensauce und dazu Putenstreifen.
als Vorspeise: € 9,50 als Hauptspeise: € 11,90
- 432 **Salatteller „mit Räucherlachs“** b,c,f,
Bunte Salate der Saison, mit Meerrettich-Joghurtdressing,
Eischeibchen, Zwiebelringen, Räucherlachs und Baguette € 11,90
- 217 **„Vitaminsalat“** a,c,f
Knackige Blattsalate der Saison, mit Himbeer-Joghurtdressing,
frischen Früchten, Mozzarellasticks und dazu a Hähnchenbrustfilet € 12,90

Bitte verlangen Sie die Kassenrechnung bei der Bezahlung!!!

... "frische Räucherfische
aus unserer Räucherei"...

(Saisonbedingt von April bis Oktober)

- 407 **Hausgeräucherte Regenbogenforelle** a,b,f
mit Sahnemeerrettich, Butter und Toast € 11,90
- 410 **Hausgeräucherter Bachsaibling** a,b,f
mit Sahnemeerrettich, Butter und Toast € 12,90

**„Unsere Räucherspezialitäten gibt´s natürlich
auch (eingeschweißt) zum mitnehmen !!!“**

Schmankerl aus Seen und Meeren...
...nährreich und kalorienarm!!!

- 400 **Gebackenes Seelachsfilet** a,b,f,g
mit Sauce Remoulade und Kartoffel-Gurkensalat € 8,90
- 401 **Kräutermatjesfilet „Hausfrauen Art“** b,f,
mit a g´schmackigen Sauerrahm-Apfelsoß und Salzkartoffeln € 9,90
- Fangfrische Regenbogenforelle** a,b,f,
servieren wir Ihnen mit Kräuterbutter und Petersilienkartoffeln
- 402 „Müllerin Art“ € 14,90
- 403 „in Knoblauchöl gebraten“ € 14,90
- 409 **Fangfrischer Bachsaibling „Müllerin Art“** a,b,f
mit Kräuterbutter und Schnittlauchkartoffeln € 15,90
- 414 **Zanderfilet „natur gebraten“** a,b,f
mit Kräuterbutter, Petersilienkartoffeln und buntem Gemüse € 15,90
- 417 **Herzhafte Riesengarnelen** „in Knoblauchöl gebraten“ b,c,f
auf buntem Salatbett, mit Balsamicodressing und frischen
Früchten dazu gibt´s Baguettescheibchen und a Cocktailsoße
- | | | | |
|-----|------------------|---------|---------|
| 232 | als Vorspeise: | 4 Stück | € 12,90 |
| 417 | als Hauptspeise: | 8 Stück | € 21,90 |

Schnitzel...Steaks... Rostbraten

...und andere Schmankerl...!!!

- 253 **Spaghettini „Bolognaise“** ^{a,c,f,g}
mit hausg´macher Fleischsauce € 7,90
- 251 **Bauernsülze** ^g
mit Essig-Öl, Zwiebelringen und Bratkartoffeln € 8,90
- 255 **Gemüseteller** (vegetarisch) ^{c,f}
mit Tomaten, Sauce Hollandaise und Käse überbacken € 9,90
- 252 **Kasspatz´n „im Pfandl serviert“** ^{c,f}
mit frischen Röstzwieberln und buntem Salat € 9,90
- 606 **„Deifi´s Toast“** (vom Schwein) ^{c,f}
mit Teufelssöße, Peperoni, Pommes frites und Salatgarnitur € 10,90
- 300 **Feinwürziges Schweinsgulasch** ^{a,c,f}
mit Eierspätzle und buntem Salat € 10,90
- 447 **Gekochter Rindertafelspitz** ^{a,f}
mit Meerrettichsauce und Bouillongemüse € 11,90
- 305 **Cordon Bleu** (vom Schwein) ^{a,c,f}
mit Preiselbeeren und Kartoffel-Gurkensalat € 12,90
- 313 **Putengeschnetzeltes „Züricher Art“** ^{a,c,f}
in feiner Käse-Pilzrahmsauce, mit Röstinchen und Salat € 13,90
- 331 **Knoblauchsteak** ^{a,g}
mit Kräuterbutter, Pommes frites und buntem Gemüse € 13,90
- 315 **Saftiger Zwiebelrostbraten** (von der Rinderhüfte) ^{a,g}
mit frischen Röstzwiebeln und Bratkartoffeln € 15,90
- 329 **Feinwürziges Rehragout** (aus der heimischen Jagd) ^{a,c,f,g}
mit Preiselbeerbirne, Rahmschwammerln und Eierspätzle € 15,90
- 336 **Filetteller „Echostüberl“** (vom Schwein) ^{c,f}
Zarte Filetmedaillons von da Sau, mit Rahmschwammerln,
Sauce Hollandaise, Schinken und Käse überbacken
dazu gibt´s Röstinchen und an Salat der Saison € 15,90
- 302 **Paniertes Wiener Schnitzel** ^{c,f}
in Butterschmalz gebraten, mit Preiselbeeren und Pommes frites
...vom Schwein: € 11,90 ...vom Kalb: € 16,90
- 316 **Rumpsteak 250 gr.** (vom Roastbeef) ^{c,f}
mit Grilltomate, Kräuterbutter, hausmacher Röstinchen € 18,90

Bitte verlangen Sie die Kassenrechnung bei der Bezahlung!!!

...und des is unser Familienangebot!

(Gilt nur für Eltern und deren Kinder bis 12 Jahren)

- 608 **Familienplatte** a,c,f,g
(für 2 Erwachsene und ein bis zwei Kinder)
Gebratenes Schweine- und Putenfleisch, Kinder-Schweineschnitzel,
Grillwürstl, Chicken Crossies und –Wings, Pommes frites
Spätzle, Bratensoße und einen großen gemischten Salat € 23,90
- 609 ...incl. je einem alkoholfreiem Getränk 0,3l € 29,90

Zusätzlich servieren wir Ihnen ab 17.30 Uhr...

- 595 **Knoblauchbaguette** c,f € 3,50
- Zartes Maredo-Rindersteak** (vom Roastbeef) c,f,g
- 602 “Lady size” ca. 150 gr. € 14,90
- 601 “Classic” ca. 250 gr. € 18,90
- 600 “The big one” ca. 350 gr. € 23,90
- dazu gibt’s... a Grilltomate, Röstzwiebeln, Folienkartoffel mit
Speck-Zwiebel-Kräuterrahm und kleinem Maiskolben

***** **

- 209 **Krabbencocktail** b,c,f € 9,90
fein garniert, auf buntem Salatbett mit Toastscheibchen
- 605 **St. Peterfischfilets „natur gebraten“** b,c,f € 15,90
mit Kräuterbutter, Herzoginkartoffeln und buntem Salat
- 323 **Zander und Riesengarnelen** b,c,f € 18,90
in Knoblauchöl gebraten, auf feinen Spaghettini,
mit Hummerkrabben-Dillsauce und dazu an bunten Salat
- 415 **Fischteller „Echostüberl“** b,c,f € 22,90
Hechtfilet, Saiblingsfilet, St. Petersfisch,
Riesengarnelen und Muscheln, mit Hummerkrabben-Dillsauce,
dazu gibt’s Petersilienkartoffeln und an Salat der Saison

...für den kleinen Hunger...

- 285 2 Stück **Weißwürst** (8)
mit ofenfrischer Brez´n und süßem Senf € 5,90
- 286 2 Paar **Wiener Würstl** (2,8)
mit a Scheib´n Bauernbrot und mittelscharfen Senf € 5,90
- 211 **Bayerischer Wurstsalat** (g)
fein garniert, mit a scheid´n Bauernbrot € 7,50
- 281 **Echostüberl-Toast** a,c,f, 2,8
Schweinelende mit Rahmschwammerln, Röstzwieberl
Grillspeck und Grillwürstl € 8,90
- 287 2 paar **Schweinswürstl** (a,2,8)
auf bayrischem Kraut mit a Scheib´n Brot € 8,90

Unser Zwergerlecke...

- 454 **Spätzle** mit Soße a,c,f,g € 2,90
- 446 **Grillwürstl** mit Pommes frites 2,8 € 4,90
- 451 **Chicken Crossies** mit Pommes frites c,f, € 5,90
- 450 **Fischstaberl** mit Pommes frites oder Petersilenkartoffeln b,c,f, € 5,90
- 452 **Kinderschnitzel „Wiener Art“** (c,f) mit Pommes frites € 6,90

...für alle G´sleckerten...

- 455 **Rote Grütze** (f) mit Vanilleeis und Sahnehäubchen € 4,90
- 501 **Gebackene Apfelringe** c,f, (3 Stück) in Zimtzucker
mit Vanilleeis, Sahne, Eierlikör und frischen Früchten garniert € 6,90
- 520 **Eispalatschinken** c,f, (2 Stück) mit Vanilleeis und
Schokosoße, mit frischen Früchten garniert € 6,90
- 500 **Schokofondue (für 2 Personen)** (f)
Flüssige Milkschokolade mit verschiedenen frischen Früchten € 10,-

Eisspezialitäten finden Sie auf unserer Eiskarte!!!

Erläuterungen der Zusatzstoffe:

- | | |
|-------------------|------------------------------|
| (1) mit Farbstoff | (2) mit Konservierungsstoffe |
| (3) koffeinhaltig | (4) chininhaltig |
| (5) mit Phosphate | (6) Geschmacksverstärker |
| (7) Süßungstoffe | (8) Antioxidationsmittel |

Erläuterung der Allergene:

- | | |
|--|---|
| (a) Glutenhaltiges Getreide | (e) Soja |
| (b) Fisch, Krebs- oder/oder Weichtiere | (f) Milch und Milchprodukte |
| (c) Eier | (g) Sellerie, Sesamsamen und/oder Senf |
| (d) Erdnüsse und/oder Schalenfrüchte | (h) Schwefeldioxide, Sulfite und/oder Lupinen |

