

Supp'n und Salate

Leberspätzlesuppe

klare, hausgemachte Brühe mit hausgemachten Leberspätzle und Schnittlauchringerln 5,20 €

Pfannkuchensuppe

klare, hausgemachte Brühe mit Suppengemüse und Schnittlauchringerln 5,20 €

Salatteller - vegan -

Salatteller mit Salaten der Saison in Hausdressing mariniert

klein	4,90 €
groß	9,90 €

Salat-Pute – Salatteller mit Salaten der Saison

in Hausdressing mariniert, dazu gebratene Putenbruststreifen 13,90 €

von der Gumpertinger Landsau (Weitweber-Hof)

Currywurst ☉ aus der eigenen Herstellung

mit hausgemachter, pikanter Currysoße und Pommes fittes 9,90 €

Metzgerteller *) - vom ausgelösten Schweinerücken - am Rost zubereitet,

mit hausgemachten Eierspätzle, weichen Schmorzwiebeln und RahmsöÙe
garniert mit Preiselbeerpfirsich und Sauerrahm 16,90 €

Schweinebraten *)

an Aldersbacher Dunkelbiere soÙe, hausgemachtem Serviettenknödel und Weißkrautsalat 13,90 €

Schnitzel „Wiener Art“ *) wahlweise mit Kartoffelsalat oder Pommes frites 13,90 €

Zigeunerschnitzel *) - naturgebraten -

mit pikanter, hausgemachter PaprikasoÙe nach Originalrezept und Basmatireis 16,90 €

Mayerhofer's Grillteller *)

mit bayerischer Hauspute, Vilstalrind und Gumpertinger Landsau,
Speck und Würstl☉, Grillgemüse, dazu hausgemachte Kräuterbutter und Pommes frites 22,90 €

*) Bei diesem Gericht ist eine kleine Portion möglich – abzgl. 2,00 €.

☉ mit Phosphat. Wir frittieren palmölfrei und vegan.

vom Vilstabrind und Kalb

Rinderlendensteak * (nach Wunsch gebraten) mit hausgemachter Kräuterbutter, buntem Marktgemüse und Pommes frites	25,90 €
Schmankerl Burger hausgemachtes Rindfleischpflanzerl mit Mayonnaise, reschem Speck, frischem Salat, Tomate, Cheddar-Käse und Pommes frites	12,50 €
ausgelöster Kalbskopf ④ (Hausrezept vom Opa ca. 1906) nach Wiener-Art gebacken, mit Remouladensoße und hausgemachtem Kartoffelsalat	15,90 €
niederbayerische Kalbsmilzwurst ④ (Hausrezept vom Opa ca. 1908) nach „Wiener Art“ gebacken (ohne Brät) dazu Bratensoße und Kartoffelsalat	15,90 €
Mayerhofer's Böfflamott * (Hausrezept von 1873) zart geschmorter Rinderbraten in einer sämig, dunklen Einbrennsoß' mit hausgemachtem Apfelblaukraut und Eierspätzle	22,90 €

vegetarisch und vegan

Pusztaschnitzel - vegan - paniertes Schnitzel aus Weizen & Erbsen mit pikanter, hausgemachter Paprikasoße und Basmatireis	14,90 €
Veggie-Burger - vegan - hausgemachtes Gemüsepflanzerl mit veganer Mayonnaise, frischem Salat und Tomate, dazu Pommes frites	12,90 €
Hawaiischnitzel - vegan - Schnitzel aus Weizen & Erbsen mit Ananas belegt an leicht scharfer süß-sauer-Soße mit vegan mariniertem, saisonalem Salat	13,90 €
Gärtnerteller *) - vegan - Hartweizennudeln geschwenkt in hausgemachter Kräuterpesto, dazu Grillgemüse	12,50 €
Pasta-Bavaria *) - vegetarisch - Hartweizennudeln in einer würzigen Käsesoße mit blanchiertem Babyspinat, Kirschtomaten, Sonnenblumenkernen und Parmesanraspeln	13,50 €
Kartoffelrösti - vegetarisch - Kartoffelrösti belegt mit buntem Marktgemüse, mit würzigem Käse überbacken, dazu Sauce Hollandaise	13,50 €
Käsespätzle *) - vegetarisch - hausgemachte Eierspätzle mit würzigem Hartkäse und weichen Schmorzwiebeln	9,90 €

*) Bei diesem Gericht ist eine kleine Portion möglich – abzgl. 2,00 €.

④ mit Phosphat. Wir frittieren palmölfrei und vegan.

Fish & Geflügel

Zanderfilet vom Rost

gebratenes Zanderfilet mit hausgemachter Kräuterbutter, buntem Marktgemüse und Petersilienkartoffeln

23,50 €

Chili-Fisch

gebratenes leicht scharfes Fischfilet mit Sauce Choron
Salzkartoffeln und Marktgemüse

23,50 €

Truthahnsteak vom Grill*)

Steak vom bayerischen Truthahn mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes frites

13,90 €

Schlemmerschnitzel *) - naturgebratenes Putenschnitzel -

mit Tomaten belegt, mit Soße Hollandaise überbacken, dazu Salzkartoffeln und Gemüse

13,90 €

Chicken-Burger

knuspriges Hähnchenpflanzerl, mit Chili-Mayonnaise, frischem Salat, Tomate, Cheddar-Käse und Pommes frites

12,50 €

aus der kalten Küche

Bayerischer Wurstsalat *) ④ (Wurst aus eigener Herstellung)

mit milden Zwiebeln, Essiggurke und Tomate, dazu Brot

9,90 €

G´selchts Brotzeit *)

Schwarzgeräuchertes mit Kren, Essiggurke und Tomate, dazu Butter und Brot

11,50 €

„koids Bradl“ *)

kalter Schweinebraten, angerichtet mit Kren und Essiggurke, dazu Butter und Brot

11,50 €

Wirtsbrotzeit ④ mit G´selchtem und Braten von der Gumpertinger Landsau, kleinem Wurstsalat, Weichkäse, Aldersbacher Rosenkranz, Presssack und Leberkäs herzhaft garniert mit Butter und Brot

13,90 €

*) Bei diesem Gericht ist eine kleine Portion möglich – abzgl. 2,00 €.

④ mit Phosphat. Wir frittieren palmölfrei und vegan.

aus der Wurstkuch'l

Obacht: Würstl gibt's nur, wenn unsere Metzgerei nicht alle verkauft hat – fragt's die Bedienungen.

Wiener-Wiener ④	1 Paar	4,80 €
mit mittelscharfem Senf und Brot	2 Paar	7,70 €
	3 Paar	10,60 €
Debreziner ④	1 Stück	3,40 €
mit mittelscharfem Senf und Brot	2 Stück	6,10 €
	3 Stück	7,00 €
Weißwürste ④ mit süßem Senf und Brot (Brezel, wenn vorhanden)	1 Stück	4,80 €
	2 Stück	7,70 €
	3 Stück	10,60 €

Kindergeschichte

Kinder bis 12 Jahren essen bei uns deutlich vergünstigt, daher keine Abgabe der Kindergeschichte an Erwachsene.

Spätzle mit Soße (wahlweise mit Rahm- oder Bratensoße)	5,00 €
Serviettenknödel mit Soße (wahlweise mit Rahm- oder Bratensoße)	5,00 €
Pommes frites mit zwei Packungen Ketchup	5,00 €
Schnitzel „Wiener Art“ (vom Schwein) mit Pommes frites und zwei Packungen Ketchup	6,50 €
Schweinebraten mit Serviettenknödel und Bratensoße	6,50 €
Krümelmonsterteller (du bekommst einen Teller und klast bei deinen Eltern) Preis des Tellers als Wertschätzung der Arbeit unserer Spülerin	1,50 €

Zusätzliches

Portion Ketchup, Mayonnaise, Senf, Kren, zusätzliche Braten-/oder Rahmssoße	0,50 €
Scheibe Brot oder Semmel, Portion Preiselbeeren	0,70 €
Breze	1,00 €
Soße Hollandaise, Soße Choron, Vanillesoße	1,50 €
Tellergebühr (Preis des Tellers für die Wertschätzung der Arbeit unserer Spülerin)	1,50 €

*) Bei diesem Gericht ist eine kleine Portion möglich – abzgl. 2,00 €.

④ mit Phosphat. Wir frittieren palmölfrei und vegan.