

Unser Küchenchef empfiehlt

Suppen - soup

Tagessuppe 4,50 €

Soup of the Day

Kürbiscremesuppe  4,90 €

mit Kürbiskernöl

Pumpkin cream soup

with pumpkin seed oil

Vorspeise - starters

Salatteller mit geräucherter Entenbrust 10,90 €

Orangenfilets und Honig-Senf-Dressing

Mixed salad with smoked duck breast

with fillets of orange and honey mustard sauce

Hauptgerichte - main course

Cordon Bleu vom Schweinerücken 14,50 €

gefüllt mit Schinken und Obatzta dazu Bratkartoffeln

Cordon Bleu of pork loin

filled with ham and "Obatzta" (cheese spread) with roasted potato

Schweinekrustenbraten vom Wammerl 12,80 €

in Unertl-Bier Soße mit Kartoffelknödel und Krautsalat

Crispy roasted pork

(from belly) in "Unertl"-beer sauce with potato dumplings and bararian coleslaw

Gebratene Ente ¼ Ente 14,50 €

mit Blaukraut und Kartoffelknödel

Roasted duck

with blue cabbage and potato dumpling

½ Ente

18,50 €

¼ Duck

½ Duck

Rinderhüftsteak vom Grill 19,50 €

serviert mit Kräuterbutter, Kartoffelwedges und Sauerrahm-Dip

Sirloin steak

served with herb butter, potato wedges and sour cream

Krautschupfnudeln  9,80 €

mit grünem Salat

"Schupfnudeln" (finger shaped potato dumplings)

with "Sauerkraut" and green salad

Dessert

Spanischer Mandelkuchen  6,50 €

mit einer Kugel dunklem Schokoladeneis

Spanish almond cake

with one scoop of dark chocolate ice cream