

REGIONALE PRODUZENTEN



SCHWEIN:

MICHLBAUER – PFAFFSTÄTT

RIND, KALB & WURSTWAREN:

ANGUS=KRONBERGER – BURGKIRCHEN

ROSENHAMMER – NEUKIRCHEN

WÜHRER – MARIA SCHMOLLN

KIRTAG – ARNSDORF

GEFLÜGEL:

HIERMANN – HANDENBERG

SPATZENEGGER – MUNDERFING

GEMÜSE:

SOLAWI – NEUKIRCHEN

FISCHE:

ZIMMER – ST. PETER AM HART

MEHLE & HARTWEIZENGRIEB:

HUEMER – ALTHEIM

EIER:

BEINHUNDNER – NEUKIRCHEN

(FREILANDHALTUNG)

KREILMOSER – NEUKIRCHEN

(FREILANDHALTUNG)

ERDÄPFEL & OBST:

GURTNER – GEINBERG

WILD:

JAGD – NEUKIRCHEN

VERSCHIEDENE JAGDEN –

BZ. BRAUNAU, RIED, WEISSENBACH BEI

GOISERN

KÄSE:

HÖFLMAIER – LOCHEN

BROT:

SAILER – MAUERKIRCHEN,

HÖLLBACHER – RANSHOFEN

VORSPEISEN & WEINBISTRO

BEEF TARTARE

€ 13,5

AUS DEM RINDERFILET/ ZWIEBELMARMELADE/ BIO BUTTER/ WACHTELEI

ANTI PASTI

klein / groß
€ 9,5 / € 14

SALAMI & ROHSCHINKEN/ WÜRZIGER KÄSE/ HAUSGEMACHTES PESTO/ EINGELEGTES GEMÜSE

VITELLO FORELLO

€ 11

SCHMOLLNER MILCHKALB/ RÄUCHERFORELLENCREME/ KAPERN

CREME BRULÉE VON DER BIO-ZIEGE

€ 9

EINGELEGTE FEIGE/ NÜSSE/ MARINIRTER WINTERSALAT

SARDINEN AUS DER DOSE

€ 8,5

VON HAND EINGELEGT/ BLATTSALATE/ SCHWARZBROT

SUPPEN

KRÄFTIGE RINDSSUPPE VOM BURGKIRCHNER ANGUS, MIT SCHNITTLAUCH € 4,2

FRITTATEN/ LEBERKNÖDEL

PARMESANSCHAUMSUPPE

€ 4,8

ROHSCHINKEN – GRISSINI

TOMAHAWK STEAKS VOM BURGKIRCHNER ANGUS AUF VORBESTELLUNG

€ 60.–

PREIS PRO KILO INKLUSIVE BEILAGEN UND SAUCEN/ AM TISCH TRANCHIERT

STEAKS AUS DEM INNVIERTEL

FILETSTEAK CA. 220G

€ 33

DAS ZARTESTE UND MAGERSTE STÜCK VOM RIND

LADY STEAK CA. 170G

€ 23

AUS DEM FILET GESCHNITTEN

RUMPSTEAK CA. 300G

€ 25

BEI UNS AUCH „BEIRIED“ GENANNT

TOMAHAWK STEAK VON DER MICHLBAUERSAU CA. 300G

€ 19

ZARTES SCHWEINEFLEISCH AM KNOCHEN GEGRILLT



WAHLWEISE GIBT ES OFENKARTOFFEL ODER STEAK-FRITES DAZU
UNSERE STEAKS WERDEN MIT FRISCHEM GRILLGEMÜSE UND SELBSTGEMACHTER
KRÄUTERBUTTER SERVIERT

ALLES BURGER

REINES ANGUSBEEF AUS BURGKIRCHEN CA. 180 GRAMM BESTES HEIMISCHES RINDFLEISCH.

UNSERE BURGER WERDEN IN EINEM BRÖTCHEN VON DER BÄCKEREI SAILER SOWIE SELBSTGEMACHTEN SAUCEN (BBQ & LIMETTENMAJO) UND STEAK POMMES SERVIERT.

CHEESEBURGER

€ 12,8

ANGUS/ SPECK/ GEBRATENE ZWIEBEL/ TOMATEN/ CHEDDAR CHEESE

CHILI – CHEESE BURGER

€ 12,8

ANGUS/ SPECK/ GEBRATENE ZWIEBEL/ JALAPEÑOS/ CHEDDAR CHEESE

KLASSIK BURGER

€ 11,5

ANGUS/ GEBRATENE ZWIEBEL/ TOMATEN

HARDCORE DOUBLE DAFNER € 19,9 OD. HARDCORE TRIPLE DAFNER BURGER € 24,9

SPECK/ ZWIEBEL / JALAPEÑOS / GEBRATENE ZWIEBELN/ TOMATE/ CHEDDAR CHEESE

MIT 2 ODER UNGLAUBLICHEN 3 BEEF – PATTY´S À 180G

HAUPTGERICHTE

TAGLIATELLE & SCHWARZER TRÜFFEL	€ 16
SELBSTGEMACHTE PASTA/ PARMESANCREME/ FRISCHER TRÜFFEL AUS ISTRIEN	
ROSA GEBRATENER HIRSCHRÜCKEN	€ 27
CREMIGES SCHWAMMERL – RISOTTO/ ROTE BEETE/ PREISELBEERSAUCE	
WEIBES SCHERZL VOM BURGKIRCHNER ANGUS	€ 17
ZARTES STÜCK AUS DER RINDERSCHALE/ GESCHMORT/ KARTOFFEL – MOUSSELINE/ WINTERGEMÜSE	
FORELLENFILET	€ 16,9
AUS HEIMISCHEM GEWÄSSER/ KARTOFFELRÖSTI/ MANGOLD	
WINTERLICHES RISOTTO	€ 11
ROTE ZWIEBEL/ WALDPILZE/ MARINIERTER RUCOLA/ FRISCHER PARMESAN	
SCHWEINE SCHNITZEL WIENER ART VON DER MICHLBAUERSAU	€ 11
PETERSILIENKARTOFFELN/ FRISCHES GEMÜSE/ PREISELBEEREN	

SELBSTGEMACHTE TEIGTASCHERL

€ 13

MEDITERRANE FRISCHKÄSE FÜLLUNG/ HARTKÄSE/ BIO-BUTTER & TOMATE

CEASAR´S SALAD

€ 13,9

GEGRILLTE HÜHNERBRUST/ PARMESANDRESSING/ CIABATTA-CROUTONS/ SPECK

BLATTSALATE AN BALSAMICO DRESSING

€ 3,8

DESSERTS & KÄSE

SCHOKO & APFEL

€ 9

HALBGEBACKENE TARTE/ SORBET & BRATAPFELCREME

NOUGATMOUSE

€ 8,5

KIRSCHEN/ NUSSCRUMBLE

VANILLE – JOGHURT IM GLAS

€ 8

BIO JOGHURT VOM HÖFLMAIER/ HIMBEER – INGWER – CHUTNEY/ FRISCHE VANILLE

PALATSCHINKE (1 STÜCK)

€ 3,5

MIT NOCCIOLA NOUGAT AUS DEM PIEMONT ODER SELBSTGEMACHTER MARILLENMARMELADE

EISPALATSCHINKE

€ 7

SELBSTGEMACHTE SCHOKOSAUCHE/ VANILLEEIS

ZWEIERLEI HAUSGEMACHTE SORBETS/ TAGESAKTUELL

€ 5
