

Burger und Schnitzelwochen

ZUM WARM WERDEN

HOT APEROL / HOT LILLET
6,50 | 0,3 l

APFELPUNSCH alkoholfrei
3,40 | 0,3 l



ROTWEIN

NEGROAMARO, Apulien
trocken, vollmundig, angenehm würzig
0,2 l 7,50 | 0,75 l 26,00

VORSPEISE



WURZELCREMESUPPE
mit Kräuteröl und Croûtons | 6,50

SCHNITZEL

PUTENSCHNITZEL IM CORNFLAKES-MANTEL
auf scharfen Letschogemüse mit Basmatireis | 19,90

CORDON BLEU VOM SCHWEIN
mit Obatzda und Schinken gefüllt, paniert,
dazu Bratkartoffeln | 21,90



BLUMENKOHLSCHNITZEL
krossgebraten, auf Karottenpüree
mit Erbsensoße | 15,90

BURGER

WILDBURGER VOM HEIMISCHEN WILD
mit hausgemachter BBQ-Soße, Salat,
Gurke und Preiselbeeren | 14,50

BURGER MIT RINDFLEISCH
und Spezialsoße, Tomate, Gurke, Zwiebeln,
Bergkäse und krosser Speckscheibe | 13,90

Buffalo Chicken Burger
mariniertes gebackenes Hähnchen im Brioche
Bun mit Salat, Tomate & Essiggurke | 13,50

EVENT-VORSCHAU

DINNER-KABARETT
SAMSTAG | 11. APRIL 2026

3-Gang-Menü mit
bayerischem Sketch-Schauspiel
von Comedy-Duo
„Steckerlfisch und Schlagsahne“

65,00 | pro Person

Tickets gibt's hier bei uns.

WAHLWEISE DAZU BESTELLBAR

Pommes frites | 4,00
Süßkartoffelpommes | 4,90
Gemischter Salat | 5,80

DESSERT

**HAUSGEMACHTES
SCHOKOMOUSSE**
mit Sahne und kandierter Birne | 6,50