

ZUM ROSENHEIMER BAUERNHERBST

Diese Gerichte servieren wir von
11:30 Uhr bis 14:00 Uhr und von 17:00 Uhr bis 21:00 Uhr...

Kürbiscremesuppe vom Rohrdorfer Kürbis
mit Sahnehaube, Kernen & Öl 4,10

Hirschschnitzel im Nussmantel
auf Wacholder-Zwetschgen-Jus mit Preiselbeerbirne und
hausgemachten Butterspätzle 16,90



Butternut-Kürbis im Weißweinteig gebacken – VEGETARISCH/VEGAN
mit Gemüserisotto und Apfel-Chutney 11,90

Apfel-Vanille-Schmarrn
mit Mandeln, dazu Zwetschgenröster 10,90

*- Äpfel und Zwetschgen aus dem eigenen Obstgarten
Kürbis vom Hefterbauer in Rohrdorf -*

ALS DIGESTIF EMPFEHLEN WIR

UNSERE SCHNÄPSE VON ROHRDORFER BRENNEREI & REGIONALEM OBST

Obstler	2 cl	2,50
Zwetschgenwasser	2 cl	2,70

Liebe Kinder, schaut auch in unsere spezielle Karte für kleine Gäste!

Umbestellungen sind gegen einen Aufpreis von 1,00 € möglich

For non-German speaking guests we have also a menu in English!

AUS DEM SUPPENTOPF

Pfannkuchensuppe 4,10

Leberknödelsuppe 4,70

UNSERE KLASSIKER

Tellerfleisch vom heimischen Rind im Wurzelsud 12,90
mit frischem Meerrettich, dazu Petersilienkartoffeln und gemischter Salat

Schweineschnitzel gebacken 13,40
mit Pommes frites, dazu gemischter Salat

Wiener Zwiebelrostbraten 17,90
Zarte Lendenschnitte mit Röstzwiebeln, dazu Bratkartoffeln und gemischter Salat

Fitnesssteller 11,90
Große bunte Salatplatte mit gegrillten Putenbruststreifen und Joghurtdressing

Currywurst 8,40
mit Pommes frites

Forelle Müllerin Art **FISCH** 16,90
mit Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat
- aus dem Teich der Familie Hefter in Rohrdorf -

Seelachsfilet gebacken **FISCH** 12,90
mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Sauce Remoulade

Kässpätzle **VEGETARISCH** 11,90
mit Röstzwiebeln, dazu gemischter Salat

Umbestellungen sind gegen einen Aufpreis von 1,00 € möglich

Aufgrund der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene:
Wir kochen weitgehend ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker.
Fragen Sie nach unserer Aufstellung.

BROTZEITEN

UNSERE HAUSEMPFEHLUNG

Bayerischer Brotzeitteller 9,40

Geräuchertes, Leberkäs, Presssack, Salami, Leberwurst, Obatzda mit Gurkerl und Butter

Leberkäse mit Spiegelei 9,40

Sauce und hausgemachtem Kartoffelsalat

Schweizer Wurstsalat 7,40

aus Leberkäse mit Emmentaler Käse, Zwiebeln und frischem Paprika

Gemischte Schinken-Käseplatte 10,40

Hausgeräucherte Schinkenspezialitäten und verschiedene Käse, u.a. aus der Biorohmilchkäserei Plangger, Walchsee

Tatar 13,40

180 g bestes heimisches Rindfleisch, mit Ei und Gewürzen, fein garniert

AUS DEM WURSTKESSEL

2 Paar Wiener 5,90

2 Weißwürste mit süßem Senf 5,90 (**3 Weißwürste** 6,90)

2 Paar Schweinswürstl mit Sauerkraut 6,90

2 Stück Wollwürstl mit hausgemachtem Kartoffelsalat 7,90 (**3 Stück** 8,90)

2 Stück Debreziner mit Sauerkraut 7,40 (**3 Stück Debreziner** 8,40)

Alle Brotzeiten und Würstl inklusive ausreichend Brot! Mehrmengen werden extra berechnet.

Aufgrund der verwendeten Gewürzmischungen können unsere Wurstwaren folgende Zusatzstoffe enthalten:

1 Jodiertes Nitritpökelsalz im Schinken / 2 Geschmacksverstärker / 3 Antioxidationsmittel / 4 Säuerungs- und Verdickungsmittel / 5 Farbstoffe / 6 Konservierungsstoffe / 7 Emulgatoren / 8 Stabilisatoren