

<u>Klare Tafelspitzsuppe mit selbstgemachten Schinkenschöberl und Gemüsestreifen</u>	3,90 €
<u>Abgeschmolzene Niederbayrische Brotsuppe</u>	3,90 €
<u>Rahmsüppchen vom Hokaidokürbis & Ingwer mit Sahnehaube und Kürbiskernöl</u>	3,90 €
<u>Tomatenbruschetta, mit Knoblauchöl geröstetes Weißbrot belegt mit frisch marinierter Tomate, Zwiebel und Basilikum</u>	6,90 €
<u>Rindercarpaccio mit gerösteten Pinienkernen mariniert mit einem dunklen Balsamicoessig und Olivenöl, Parmesanspännen und Weißbrot</u>	9,90 €
<u>Schützenhaus „Spezial“</u> Blattsalate mit Paprika, Kirschtomaten und Schalotten, mariniert mit unserem Hausdressing, in der Sesamhülle gebratene Putenmedaillons, gebackene Mozzarellasticks und Weißbrot oder mit gebratenen Zanderfilet 4,00 € Aufpreis	11,90 €
<u>Knackiger Blattsalat mit frischer Ananas- und Feigenspalten mariniert mit einem Kirschbalsam - Chiliessig und Olivenöl, mit in der Breznhülle gebratene Putenmedaillons und Weißbrot</u>	11,90 €
<u>„Berner Gemüsepfandl“ Gemüse der Saison in leichter Schnittlauchsahnesoße mit Käse überbacken und einen selbstgemachten Kartoffelrösti</u>	11,90 €
<u>Gebratenes Zanderfilet mit Mandelbutter, Petersilienkartoffeln und einen Salat.</u>	15,90 €
<u>Gebratenes Zanderfilet an glasierten Zuckerschoten an einer Kürbissahnesoße und feine Bandnudeln</u>	16,90 €
<u>Schweineschnitzel „nach Wiener Art“</u> Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und einen Salat der Saison	11,90 €
<u>Unser Schwabenschnitzel, paniertes Schweineschnitzel mit selbstgemachten Eierspätzle, an einer Champignonrahmsoße und einen Salat der Saison</u>	13,50 €
<u>Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilienkartoffeln und einen Salat</u>	15,90 €
<u>„Cordon bleu“ vom Schwein mit Pommes frites und Salat</u>	13,50 €
<u>„Avoigatzts“ Cordon, gefüllt mit Obatzter und Speck dazu reichen wir Pommes frites, und einen Salat der Saison</u>	14,50 €
<u>Cordon „Ebs Anders“ gefüllt mit rohem Schinken, Frischkäse und Meerrettich dazu reichen wir Bratkartoffeln und Salat</u>	14,50 €
<u>Schwarze Spaghetti</u> mit gebratenen Riesengarnelen, Paprika und Lauchzwiebeln in einer Sahnesoße	14,90 €

Jägerschnitzel, gebratenes Schweineschnitzel mit frischen Schwammerl in einer Rahmsoße selbstgemachten Eierspätzle und einen Salat der Saison 13,50 €

Schweinenackensteak mit Röstzwiebeln und Käse überbacken Bratkartoffeln und einen Salat der Saison 13,50 €

„Unser Holzfällersteak“, gebratenes Schweinenackensteak mit Kren und Kräuterbutter mit Bratkartoffeln und Prinzessbohnen 12,90 €

Schwabenpfandl

Gebratene bayrische Schweinefiletmedaillons auf selbstgemachten Eierspätzle Rahmsoße, mit Käse überbacken und einen Salat der Saison 15,50 €

Gebratene bayrische Schweinefiletmedaillons mit frischen Champignons in Rahm dazu reichen wir selbstgemachten Eierspätzle und einen Salat der Saison 15,50 €

Gebratene bayrische Schweinefiletmedaillons mit Feigenspalten in einer süß-sauren Balsamicosoße, feine Bandnudeln und einen knackigen Blattsalat 15,90 €

Im Speckmantel gebratene Putenmedaillons an Rahmkäsespätzle, Röstzwiebeln und einen Salat der Saison 13,90 €

Gebratene Putenmedaillons an glasierten Zuckerschoten Kürbissahmesoße und feine Bandnudeln 13,90 €

„Pfahlpfandl“, gebratene Medaillons von Rind, Schweinefilet, Pute, auf Reiberdatschi, Rahmsoße, Wammerl, gebackenen Camembert, Preiselbeeren und einen Salat 17,90 €

„Filetpfandl“, gebratene Medaillons von Rind, Schweinefilet, Pute, mit zweierlei frischen Schwammerl in Rahm, selbstgemachten Eierspätzle und einen Salat der Saison 17,90 €

Grillteller „Schützenhaus“

Gebratene Medaillons von Rind, Schweinefilet und Pute, Grillwürstl, Kräuterbutter, Zigeunersoße, Butterreis, Pommes frites und einen Salat der Saison 17,90 €

Zwiebelrostbraten

Gebratenes Rinderlendensteak an Natursoße, Röstzwiebeln und Bratkartoffeln 17,90 €

Unser „Pfeffersteak“, gebratenes Rinderlendensteak an einer französischen Pfefferrahmsoße Kartoffelkroketten und Prinzessbohnen 19,90 €

Rinderlendensteak mit Feigenspalten und Mozzarella überbacken auf gebratenen Zucchinischeiben, Balsamicosoße und feine Bandnudeln 21,90 €

Umbestellungen werden mit 1,00 € berechnet !!!

Bratenkarte



Dienstag 22.09. bis Sonntag 27.09.2020

Gesottener bayrischer Rindertafelspitz an einer Meerrettichsahnesoße
frisch geriebenen Meerrettich, Petersilienkartoffeln und einen Salat der Saison 13,90 €

Sauerbraten von der bayrischen Färse
mit Preiselbeeren, Semmelknödel und einen Salat der Saison 13,90 €

Burgunderrahmbraten von der bayrischen Färse
mit Preiselbeeren, Eierspätzle und einen Salat der Saison 13,90 €

Im Rotweinsud geschmorte Ochsenbackerl
an glasierten Karotten & Zuckerschoten und Semmelknödel 13,90 €

Sonntag 22.09.2020

Ofenfrischer Schweinebraten an Natursoße
mit Semmelknödel und einen Salat der Saison 10,90 €

Jägerbraten
mit Eierspätzle und einen Salat der Saison 11,90 €

Ofenfrisches Spanferkelkeule an Natursoße
mit zweierlei Knödel und einem Spitzkohlgemüse 12,90 €

Ofenfrischer Surbraten an Natursoße
mit Reiberknödel und Sauerkraut 11,50 €

Unser Viechtacher Brauerei - Pfandl
Variation vom Schweine- und Surbraten an Dunkelbiersoße, Sauerkraut, zweierlei Knödel 12,50 €

Umbestellungen werden mit 1,00 € berechnet !!!

Öffnungszeiten 39. KW:

Dienstag, Donnerstag und Freitag von 10.00-14.00 und 17.00-23.00 Uhr,

Mittwoch und Samstag von 10.00 - 23.00 Uhr

Sonntag von 9.00- 20.00 Uhr

Vorbestellung bitte unter 09942 8471 und unter 0160 99133837
Bitte denken Sie an einen Korb oder Schachtel zu Abholung mit zu bringen!