

Suppe

Tessiner Käsesuppe 5,- Mit Croutons und Parmesansplitter

Kräftige Tafelspitzbouillon 4,- mit hausgemachten Pfannkuchenstreifen und Schnittlauch

So is(s)t Bayern

Das Bayern Schmankerl 18,-

a 1/3 Bauernente und a Scheibe Schweinsbraten und a Schweinefilet in Paulaner Dunkelbiersoße dazu hausgemachter Semmel- und Kartoffelknödel und frisches Ismaninger Apfelblaukraut

Ofenfrischer Schweinsbraten 13,-

vom Schweinenacken in Paulaner Dunkelbiersoße serviert mit Kartoffelknödel und Krautsalat

Senioren Hausplatte 13,-

1/3 Bauernente serviert mit Kartoffelknödel- und Reiberdatschi dazu frisches Ismaninger Apfelblaukraut

Das kommt aus der Pfanne

Glück vom Land 19,-

Zartes Rinder- und Schweinefilet in Cognacrahmssoße serviert mit hausgemachten Butterspätzle und Kräuterbutter

Schweineschnitzel Wiener Art 14,-

Zwei Stück aus der Lende geschnitten paniert und goldbraun gebacken serviert mit Pommes Frites und buntem Salatteller

Das Cordon Bleu 16,-

aus der zarten Schweinelende gefüllt mit Hinterschinken und Tölzer Butterkäse paniert und goldbraun gebacken dazu Pommes Frites und bunter Salatteller

Nicht nur für Vegetarier

Bayerisch Veggie 14,-

gegrillte Kartoffeln aus dem Ofen mit herzhaftem Gemüse dazu Mozzarellasticks und Kräuter- Sourcream

Gemüse Curry 13,-

buntes frisches Gemüse in mittelscharfer Kokos-Currysoße dazu Kräuterreis

1 - 2 - 3 hausgemachte Knödel 14,-

Spinat | Bergkäse | Rote Beete in zerlassener Butter serviert dazu Rucolasalat, Parmesanfetzen und geschmorte Cocktailtomaten

Wildgerichte aus dem Jagdrevier Arzbach

Hirschschnitzel 14,-

zwei panierte Hirschschnitzel aus der Oberschale geschnitten
goldbraun gebacken dazu hausgemachter Kartoffel-Rucolasalat
und Preiselbeeren

Hirschhackbraten 13,-

in feiner Wildrahm-Steinpilzsoße dazu hausgemachte Butterspätzle und bunter Salatteller

Hirschbraten 15,-

in feiner Wildrahmsoße serviert mit zwei hausgemachten Semmelknödeln, Preiselbeeren
und frischem Ismaninger Apfelblaukraut

Alles vom Grill

Schweinefiletteller 16,- drei zarte Schweinefilets auf Champignonrahmsauce
dazu hausgemachte Butterspätzle und bunter Salatteller

Zigeunerspieß 16,- drei zarte Schweinefilets am Spieß gegrillt in hausgemachter pikanter Zigeunersauce
dazu Pommes Frites und bunter Salatteller

Zwiebelrostbraten 19,- 200g aus der Rinderlende geschnitten in feinem Bratenjus
mit frischen Röstzwiebeln dazu Bratkartoffeln und bunter Salatteller

RustiKalo 19,- 220g saftiges Rinderhüftsteak mit gegrilltem Bacon, Röstzwiebeln, Kartoffel Wedges,
herzhaftes Grillgemüse und Rauchige BBQ-Sauce

Fisch & Salat

Der Fischgrillteller 19,-

Zanderfilet und Lachsfilet mit Riesengarnele in zerlassener Butter gebraten
auf buntem Grillgemüse serviert mit Hausmacher Rösti

Arzbacher Hofsalat 9,-

bunte knackige Salate wahlweise mit:
gegrillten Rinderlendenstreifen 14,- oder gebratenen Zanderfilets 15,-

Beilagensalatteller 4,-

Kindergerichte: Schnitzel mit Pommes 7,- | Hähnchen Nuggets mit Pommes 7,- |
Spätzle mit Soße 4,- | Semmel oder Kartoffelknödel mit Soße 4,- Pommes Frites 4,-

Liebe Gäste: Beilagenänderungen sind für uns kein Problem werden jedoch mit 0,80€ berechnet