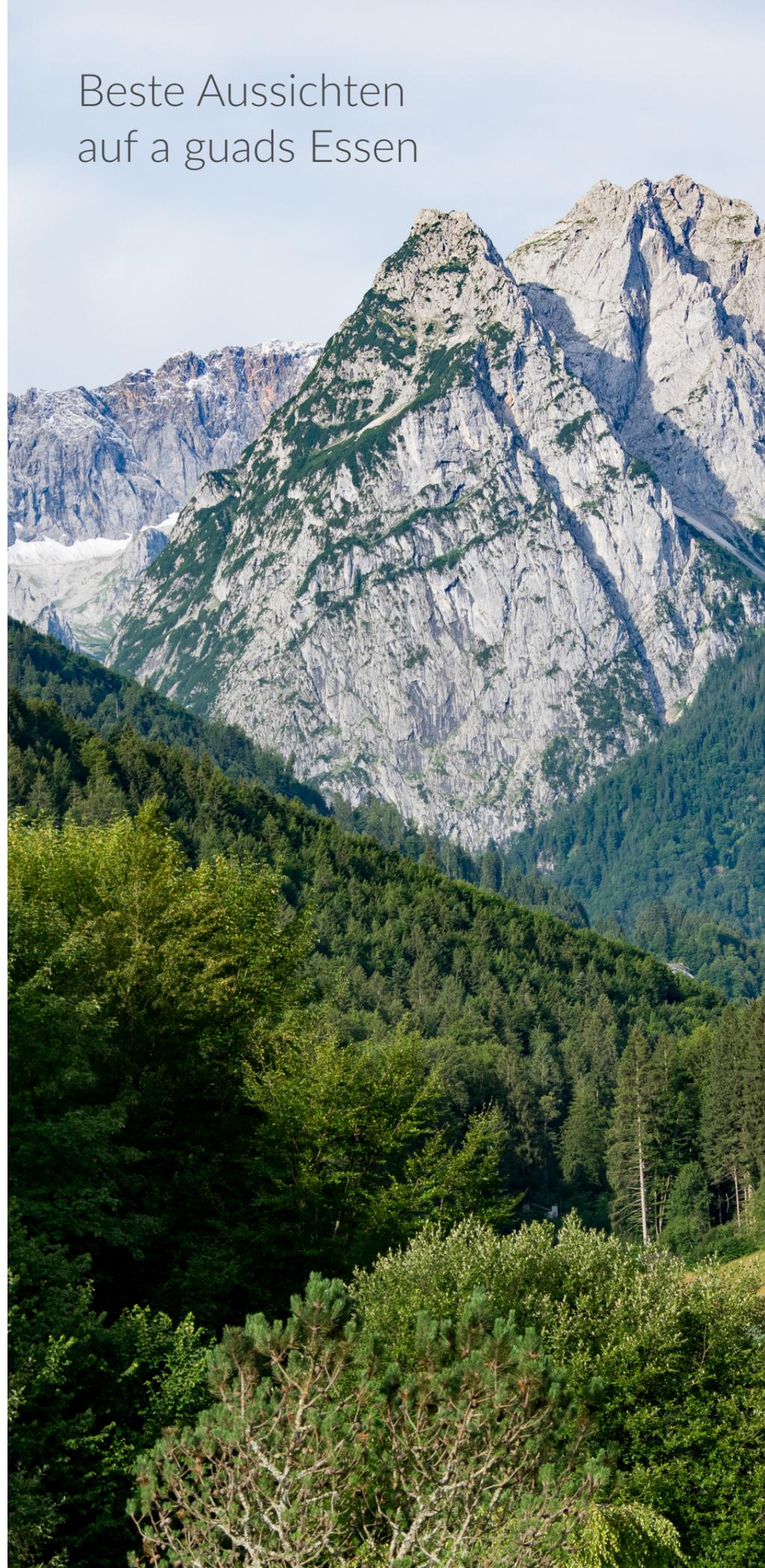


Beste Aussichten auf a guads Essen



Alkoholfreie Getränke

Adelholzener Still / Classic	0,25 l	2,70 €
	0,75 l	5,90 €
Schweppes	0,20 l	3,40 €
Bitter Lemon ^{3,10} , Ginger Ale, Tonic ¹⁰		
Coca-Cola, Cola Zero ⁹	0,33 l	3,80 €
Paulaner Spezi, Paulaner Limo^{1,9}	0,33 l	3,80 €
Bionade ³	0,30 l	3,90 €
Zitrone-Bergamotte, Orange-Ingwer, Holunder		
Wolfra Säfte	0,20 l	3,00 €
Apfel, Orange, Kirsche, Johannisbeere, Maracuja		
Wolfra Bio-Saftschorle	0,33 l	3,90 €
Apfel naturtrüb, Rhabarber naturtrüb, Schwarze Johannisbeere		
Almdudler ¹	0,35 l	3,90 €

Kalt- & Heißgetränke

Espresso		2,80 €
Espresso Macchiato		3,00 €
Doppelter Espresso		3,90 €
Tasse Kaffee		3,60 €
Cappuccino		4,10 €
Milchkaffee		4,00 €
Latte Macchiato		4,50 €
Unsere Teeauswahl serviert im Becher		4,50 €
The Assam Adventure, Green Tea Greetings, Mount Darjeeling, Wildberry Wonder, Vitalizing Herbs, Cool Peppermint		
Eisschokolade mit Vanilleeis und Sahne		6,00 €
Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahne		6,00 €
Frische Buttermilch	0,40 l	3,90 €
Frische Buttermilch mit Preiselbeeren	0,40 l	4,80 €

Biere

		0,30 l / 0,50 l
Paulaner Helles vom Fass		3,50 € / 4,80 €
Paulaner Hefeweizen vom Fass		3,50 € / 4,90 €
Radler / Cola Bier ^{1,9}		3,50 € / 4,80 €
Russ / Cola-Weizen ^{1,9}		3,50 € / 4,90 €
Paulaner Dunkel	0,50 l	4,80 €
Paulaner Hefeweizen Dunkel	0,50 l	4,90 €
Fürstenberg Pils	0,33 l	3,90 €
Hacker-Pschorr Kellerbier	0,50 l	4,80 €
Paulaner Helles alkoholfrei	0,50 l	4,80 €
Paulaner Hefeweizen alkoholfrei	0,50 l	4,90 €

Spritz am Riessersee

		0,30 l
Aperol Spritz^{1,5}		7,50 €
Sarti Spritz^{1,5}		7,50 €
Italicus Spritz^{1,5}		7,50 €
Unsere Empfehlung!		
Lillet Spritz		7,50 €

alkoholfreie Alternativen

Himbeer Spritz ^{1,4,11}		6,50 €
Martini Floreale Spritz ^{1,4,11}		6,50 €
Martini Floreal mit Tonic		6,50 €

Prosecco & Aperitiv

Zonin Prosecco Special Cuvée Brut DOC ⁵	0,20 l	17,00 €
Italien - Veneto Rebsorte: Glera		
Zonin Brut Rose DOC⁵	0,75 l	28,00 €
Italien - Veneto Rebsorte: Glera, Pinot Noir		
Hugo ⁵	0,3 l	7,50 €
Campari mit Orangensaft oder Soda	0,3 l	7,50 €

Wein (Fragen Sie auch gerne nach unseren Flaschenweinen)

Weißweinschorle ⁵	0,25 l	5,90 €
Weißwein	0,20 l	
Riesling Classic ⁵		7,00 €
Deutschland - Rheinhessen - Müller-Dr. Becker - Halbtrocken		
Kitzer Sauvignon Blanc Dreisatz ⁵		8,00 €
Deutschland - Rheinhessen - Sauvignon Blanc - QbA - Trocken		
Fusion Weißwein Cuveé - Schiefer trifft Muschelkalk ⁵		9,00 €
Deutschland - Mosel - W u. H. Weißer Burgunder, Scheurebe, Saar Riesling - Trocken		

Roséwein

Prima Goccia Primitivo Rosé ⁵		7,00 €
Italien - Apulien - Catolio - Primitivo		
Blanc Trollinger Rosé ⁵		8,00 €
Deutschland - Württemberg - Trocken		

Rotwein

Tempranillo Merlot ⁵		7,00 €
Spanien - Andalusía - Rio Añejo - Trocken		
Primitivo Apulien IGP ⁵		8,00 €
Italien - Apulien - Muri - Primitivo		
Trollinger ⁵		8,00 €
Deutschland - Württemberg - Trocken		

Digestif

Lantenhammer Himbeergeist 40%	2 cl	5,50 €
Lantenhammer Marillenbrand 42%	2 cl	5,50 €
Lantenhammer Williamsbrand 42%	2 cl	5,50 €
Lantenhammer Haselnussgeist 40%	2 cl	5,50 €
Lantenhammer Holzfass Obstbrand 40%	2 cl	5,50 €

Etwas Warmes vorweg | Start with something warm

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen ^{a,c,g,i,j} <i>Beef broth with pancakes stripes</i>	8,00 €
Karotten-Ingwer-Suppe ^{i,j} <i>Carrot ginger soup</i>	8,00 €

Brotzeiten bis 17 Uhr | Brotzeit until 5pm

Gulaschsuppe mit Brot ^{5,i,l} <i>Goulash soup with bread</i>	9,50 €
Zwei Weißwürste mit süßem Senf und frischer Breze ^{a,c,i,j,l} <i>A pair of Bavarian veal sausages with mild mustard and pretzel</i>	11,00 €
Zwei Hirschbratwürste mit Krautsalat und Senf im rustikalen Baguette ^{3,5,o} <i>Two venison sausages with coleslaw and mustard in a rustic baguette</i>	12,50 €
Bayrischer Wurstsalat mit roten Zwiebeln, Essiggurken und Brot ^{a,i,j} <i>Meat salad bavarian style with pickles and onion rings</i>	13,50 €

Salate | Salads

Kleiner gemischter Salat mit Gurke, Tomate, Karotte, Paprika, und Blattsalaten an Hausdressing ^{1,3} - auf Wunsch vegan - <i>Small mixed side salad with cucumber, tomato, carrot, peppers and leaf salad with homemade dressing</i>	6,50 €
Großer gemischter Vitalsalat mit Gurke, Tomate, Karotte, Paprika, Blattsalaten und gerösteten Kürbis- und Sonnenblumenkernen an Balsamicodressing ^{1,3} - auf Wunsch vegan - <i>Big mixed salad with cucumber, tomato, carrot, pepper, leaf salad, roasted pumpkin and sunflower seeds and balsamico dressing</i>	13,00 €

Wahlweise mit <i>Choose between:</i> gebratenen Hähnchenbruststreifen in Sweet Chili ^{9,j,l} <i>Roasted chicken stripes marinated with sweet chilli</i>	18,00 €
Ziegenkäse mit Honig karamellisiert ^{a,c,g,l} <i>Baked goat cheese with honey</i>	17,50 €

Einige Hauptgerichte können Sie auch als kleine Portion bekommen. - 2,00 €
You can also get some main courses in a smaller portion.

Hauptgerichte 12-15 Uhr | Main courses 12am to 3pm

Forelle "Müllerin Art" mit Petersilienkartoffeln, kleinem Blattsalat und Mandelbutter ^{a,c,g,i,j} <i>Trout Meunière with parsley potatoes, small lettuce and almond butter</i>	24,50 €
Ofenkartoffel mit marinierten Hähnchenbruststreifen, Soja-Sauerrahm und Salatbouquet ^f <i>Baked potatoe with marinated chicken breast strips, soy sour cream and salad bouquet</i>	19,50 €
Ofenfrischer Schweinekrustenbraten an Dunkelbiersoße mit Krautsalat und Kartoffelknödel ^{2,3,i,j,l} <i>Fresh pork roast with dark beer gravy, coleslaw and potatoe dumpling</i>	18,00 €
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren ^{a,c,g} <i>Veal escalope with potatoe-cucumber-salad and cranberries</i>	27,00 €
Zwiebelrostbraten mit zweierlei Zwiebeln und Petersilienkartoffeln <i>Onion roast with two kinds of onions and parsley potatoes</i>	29,00 €
Oberammergauer Wagyu Burger im Tiger-Brötchen mit Rosmarin-Wedges ^{3,11,a,c,j} <i>Oberammergauer Wagyu burger in a tiger bun with rosemary wedges</i>	21,50 €

Vegetarisch | Vegetarian & Vegan

Ofenkartoffel mit Soja-Sauerrahm und Salatbouquet ^f <i>Baked potato with soy sour cream and salad bouquet</i>	15,50 €
Käsespätzle mit Bergkäse und reschen Röstzwiebeln ^{a,c,g,i} <i>Cheese Swabian noodles with crispy fried onions</i>	16,50 €
optional mit <i>optionally with</i> kleinem grünen Salat <i>small green salad</i>	4,50 €

Süße Sünden | Sweet delights

Bitte fragen Sie auch nach unserer Eiskarte. <i>We also offer a variety of ice creams. Kindly ask our team for the menu.</i>	
Stück hausgemachter Kuchen <i>Piece of homemade cake</i>	4,50 €
Sorbet-Variation mit Waldfrüchten ^{a,c,g} <i>Sorbet variation with forest fruits</i>	9,00 €
Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesoße ^{a,c,g} - vegan ohne Vanillesoße - <i>Warm apple strudel with vanilla sauce</i>	9,00 €
Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Mandeln und Rosinen dazu Apfelmus und Zwetchnröster ^{a,c,g} <i>Fresh "Kaiserschmarrn" (sweet shredded pancake) with almonds and raisins, served with apple purée and mush of plums</i>	16,50 €

Zubereitungszeit ca. 25 Minuten. | *Preparation time about 20-25 minutes.*

Kinderkarte | Menu for kids

von 0-14 Jahre | from age 0-14

Jim Knopf Hausgemachte Spätzle mit Bratensoße ^{a,c,g,i,l} <i>Home-made Swabian noodles with sauce</i>	5,50 €
Paddington Kartoffelknödel mit Bratensoße ^{a,c,g,i,l} <i>Potatoe dumpling with gravy</i>	5,50 €
Käpt'n Blaubär Fischhappen mit Pommes Frites ^{a,c} <i>Fish sticks with French fries</i>	8,50 €
Asterix und Obelix Kleiner Schweinekrustenbraten an Bratensoße mit Kartoffelknödel ^{2,5,i,j,l} <i>Small roast pork with sauce and potato dumpling</i>	8,50 €
Paw Patrol Kleines Schnitzel vom Schwein mit Pommes Frites ^{3,11,a,c,g} <i>Small pork escalope with French fries</i>	9,00 €
Piratenteller Leerer Teller zum Räubern <i>Empty plate for "robbery"</i>	

Liebe Gäste,
soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich beim Service. Wir geben Ihnen gerne Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Dear guests,
Kindly notify our service team if you have any questions regarding allergens. They will be pleased to inform you about products & ingredients.

Allergene

a	Glutenhaltiges Getreide
b	Krebstiere und daraus gewonne Erzeugnisse
c	Eier und daraus gewonne Erzeugnisse
d	Fische und daraus gewonne Erzeugnisse
e	Erdnüsse und daraus gewonne Erzeugnisse
f	Soja(bohnen) und daraus gewonne Erzeugnisse
g	Milch und daraus gewonne Erzeugnisse
h	Schalenfrüchte
i	Sellerie und daraus gewonne Erzeugnisse
j	Senf und daraus gewonne Erzeugnisse
k	Sesamsamen und daraus gewonne Erzeugnisse
l	Schwefeldioxid und Sulphite
m	Lupine und daraus gewonne Erzeugnisse
n	Weichtiere und daraus gewonne Erzeugnisse

Deklierungspflichtige Inhaltsstoffe

1	mit Farbstoff
2	mit Konservierungsstoffen
3	mit Antioxidationsmitteln
4	mit Geschmacksverstärker
5	geschwefelt
6	geschwärzt
7	mit Phosphat
8	mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnisse)
9	koffeinhaltig
10	chininhaltig
11	mit Süßungsmittel