

Jeden Sonntag
"Fränkisches Schweineschäufele"
mit Kartoffelknödeln und Sauerkraut
12,80
(oder auf Vorbestellung / ab 4 Personen)



*Infos und Reservierung in unserer Gaststube,
oder telefonisch unter 08640-797776*

Restaurant-Öffnungszeiten im Sommer:

von 11.00 Uhr - 22.00 Uhr

Durchgehend warme Küche:

von 11.30 Uhr - 21.00 Uhr

Dienstag & Mittwoch Ruhetag!

Frühlingszeit

im Glas

Erdbeer Margarita

6,00

Erdbeerbowle

5,50

Empfehlungen

Spargelcremesuppe

5,80

Rindercarpaccio mit Spargel-Salat

13,80

*Spargel-Nudeltascherl mit Parmesan
und Kirschtomaten*

11,80

*Pfannenrösti mit Spargel und Bärlauch,
überbacken*

12,80

Ochsenbäckchen mit Gemüse und Gnocchis

17,80

*Portion Spargel mit kleinen Kartoffeln,
Sauce Hollandaise oder Butter*

15,50

- zusätzlich mit einem Rinderfilet (150g) 14,50

- zusätzlich mit gekochtem Schinken 6,80

- zusätzlich ein paniertes Schnitzel 5,50

Erdbeerschmarrn

9,80

Vorspeisen

Kleiner Salat 3,60

Großer Salat 6,80

Tomaten-Mozzarella-Salat

mit frischem Basilikum, Lemonenolivenöl und weißen Balsamico mariniert

7,80

Räucherlachstatar mit kleinem Salatbuket und Steinofenbaguette

12,80

*Riesengarnelen, sautiert mit Schwammerl, Kirschtomaten und Parmesan,
auf geröstetem Steinofenbaguette*

13,80

Suppen

Klare Rinderkraftbrühe mit Frittaten und Gemüsestreifen

3,50

Bärlauchcremesuppe mit gerösteten Brotwürfel

5,00

„Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte bei unserem Servicepersonal. Gerne geben wir Ihnen Auskunft über die in den Speisen und Getränken enthaltenen allergenen Zutaten.“

Vegetarisch

"Reit im Winkler Klettersteig Rösti"

Pfannenrösti mit frischem Gemüse, Sonnenblumenkernen und Bergkäse überbacken

9,50

Nudelteigtaschen

mit Bergkäse gefüllt, dazu junger Lauch

11,80

Kasspatzn

mit Röstzwiebeln und Salatgarnitur

9,80

Fisch

Matjesfilet nach Hausfrauenart, dazu Salzkartoffeln

9,80

"Lofer Rösti"

Pfannenrösti mit Räucherlachs und Meerrettichsahne

12,80

Feine Bandnudeln

mit Garnelenwürfel, Bärlauch und Chili

14,50

Lachstranchen auf Riesling-Rahmgemüse mit Reis

19,80

Fleisch

Paniertes Schweineschnitzel, in Butterschmalz gebacken, Pommes Frites und Preiselbeeren

9,80

Schweinebraten mit Semmelknödel und Blaukraut

10,80

Jägerschnitzel mit Kroketten

12,50

Gekochte Rindertafelspitz mit Meerrettichsoße, Kartoffelknödel und Salat

14,80

„Unser Cordon Bleu“

mit gekochten Schinken, Gouda, Frischkäse und Pommes Frites

15,50

Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken mit Bratkartoffeln und kleinem Gemüse

20,50

Dessert

Gemischtes Eis mit Sahne

3,50

Eierlikörbecher

5,50

Erdbeerbecher

6,50

Erdbeertiramisu

7,00

Frische Erdbeeren

mit Schoko-Krokant-Sahne gratiniert

7,50

Topfenstrudel mit Sahne

3,50

Topfenstrudel mit Eis und Sahne

4,00

Apfelstrudel mit Sahne

3,20

Apfelstrudel mit Eis und Sahne

3,70

Brotzeiten

Gebackener Camembert mit Brot, Butter und Preiselbeeren

6,50

3 Stück Bratwürste mit Sauerkraut und Brot^{3,4,11}

6,80

Wurstsalat mit Brot und Butter^{3,4,11}

7,50

Currywurst mit Pommes Frites^{3,4,11}

8,00

Hausgemachte Bratensülze mit Zwiebeln, Essig und Öl,

dazu Bratkartoffeln

8,80

Reit im Winkler Jausenbrett^{l 3,4,11} reichlich garniert

12,80

Kennzeichnung der Zusatzstoffe:

1 - mit Farbstoff, 2 - koffeinhaltig, 3 - mit Phosphat, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - chininhaltig, 6 - mit Konservierungsmittel,
7 - mit Antioxidationsmittel, 8 - geschwefelt, 9 - geschwärzt, 10 - gewachst, 11 - Pökelsalz 12 - enthält Phenylalaninquelle, 13 - Süßungsmittel