



### 3- Gänge Menü

#### **Rahmsuppe vom Muskat-Kürbis**

mit gerösteten Kernen € 2,80



rosa gebratener **Rehrücken** auf Rosenkohlblätter  
mit Wacholderrahmsouße und Schupfnudeln € 17,30



**Nougat-Mousse** mit Zwetschgen-Röster und Zimtstreusel

€ 3,80

**Menüpreis € 21,50**

Gerne können die einzelnen Gerichte auch separat bestellt werden.

 ofenfrischer **Schweinekrustenbraten** mit Dunkelbiersouße  
und Kartoffelknödeln € 8,80

 geschmorte **Rehkeule** in Rotweinsouße mit Rosenkohlgemüse  
und Eierspätzle € 12,60

 **Wildschweinbraten** in Wacholdersouße  
mit Blaukraut und Serviettenknödeln € 10,40

### **Spruch der Woche:**

„Aus den Träumen des Frühlings wird im Herbst Marmelade gemacht.“ (Peter Bamm)





**Brätspätzle** in feiner Brühe mit frischem Schnittlauch € 2,80

**„Salat-Hubertus“**


großer Salatteller mit gebratene Pilzen und  
pikant marinierten Wildfiletstreifen dazu Weißbrot € 7,90

 **Hirschbraten** € 11,60

in Rotweinsöße mit Wirsinggemüse und Schupfnudeln

**gegrillte Maishähnchenbrust** € 10,80

auf Grillgemüse mit Kartoffelkroketten

 **Wildragout** € 9,60

mit Wirsing-Gemüse und Serviettenknödel

**Wirsing-Roulade** € 8,90

mit Wildfleisch gefüllt in Rotweinsöße mit Kartoffelschnee

**für unsere vegetarischen Gäste:**

heimische **Ofenkartoffeln** mit Sauerrahmdip € 8,10

, gebratenen Garnelen und Pilzen an Salatbukett

**Spruch der Woche:**

„Aus den Träumen des Frühlings wird im Herbst Marmelade gemacht.“ (Peter Bamm)



## Unsere Speisekarte

### gegrilltes Lachsfilet

auf buntem Grillgemüse mit Petersilienkartoffeln € 12,80

### Rinderlendensteak aus der Allgäuer Ferse

mit hausgemachter Kräuterbutter und pikanter Steaksoße  
dazu Kartoffelgratin € 18,20

### Müllers Grillteller

Schweine- und Rindersteaks vom Grill auf Pfannengemüse  
mit knusprigen Röstzwiebeln und würziger Kräuterbutter  
dazu Pommes frites € 14,10

### Müllers Schwabenteller


gegrilltes Schweinefilet mit gebratenen Champignons in Rahm  
an Buttergemüse und hausgemachten Spätzle € 12,90

### Cordon Bleu

paniertes Schweineschnitzel mit Käse und Schinken gefüllt  
an Zitronenecke, dazu Pommes frites und Ketchup € 9,40

### gebackenes Schweineschnitzel „Wiener Art“

mit Zitronenecke, an Pommes frites mit Ketchup € 8,30

 gegrillte Schweinenackensteaks mit Röstzwiebeln  
an dampfender Ofenkartoffel und Schnittlauch-Schmand € 9,40

 **Auch als kleine Portion erhältlich, mit einem Preisnachlass von € 2,00.**

**Gerne berücksichtigen wir Ihre Beilagen-Änderung  
und berechnen dafür einen Aufpreis von € 1,00.**

**Für Fragen zu den Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.  
Wir haben für Sie einen Allergen-Ordner angelegt.**

## Unsere Brotzeitkarte

ab 17.00 Uhr

**Bockwurst** vom Grill mit Tomaten-Curry und Pommes frites € 6,20

### **„Strammer Max“**

geröstetes Schwarzbrot mit gebratenen Schinken und Spiegelei  
an bunten Salatbukett € 6,80

### **Champignon-Toast**

Champignons auf Schinken mit Emmentaler überbacken  
an marinierten Salatbukett € 6,80

**Bratensulz** bunt garniert € 5,20

### **„Bayrischer Wurstsalat“**

aus Fleischwurst-Zwiebel-Ringen und kräftigen Stand  
mit Essiggurken und Tomaten garniert € 6,30

### **„Schweizer Wurstsalat“**

mit Käsestreifen und Schnittlauch verfeinert € 6,90

### **Brotzeitplatte**

eine bunte Mischung von Schinken, Wurst und Käse  
mit reichlich Garnierung € 7,80

**Alle Brotzeiten werden mit Bauernbrot serviert!**

## **Brennerei Kramlich aus dem Donauemoos**

Brennerei Kramlich - **Andreas und Steffi Kramlich** – Ingolstädter Str. 111 - 86669 Königsmoos-Untermaxfeld Telefon: 0 84 33—962689-0 -  
Telefax: 0 84 33 – 962689-2 E-Mail: info@brennerei-kramlich.de - Internet: www.brennerei-kramlich.de

Eine junge Brennerei, die sich der Heimat und der Tradition verpflichtet fühlt. Es zählt Heimat, Tradition und Qualität.  
Von der Auswahl der Rohstoffe über die angesetzte Maische und das feine Destillat,  
bis hin zur Verfeinerung der Edelliköre wird jeder Schritt selbst zubereitet.

**Weltendreher** 2cl € 2,20      **Kartoffelschnaps mit Feige** 2cl € 2,20  
**Edeldestillat** aus der Birne 2cl € 2,20

**Schnäpse der Brennerei Kramlich können Sie bei uns käuflich erwerben.  
Fragen Sie unser Servicepersonal.**