

# Gerichte die unsere Gäste besonders lieben!

Milde Matjesfilets nach Hausfrauen Art  
mit Gurken, Äpfeln und Mayonnaise, dazu Salzkartoffeln

Bergbauernschnitzel  
gefüllt mit geräuchertem Speck und Käse in Semmelhülle  
gebacken, dazu Bratkartoffeln und  
gemischter Salat

Niederbayerisches Krautfleisch  
mit Majoran, dazu Schnittlauchkartoffeln und  
bunter Salatteller

Rechauerns 2 Stück Blätterteigpastetchen  
mit buntem Edelfischragout in Weißweinrahm mit  
Gemüsestreifen und Salate der Saison

Bierkäsenudeln „Graf Arco“  
mit Hinterschinkenstreifen, Kümmel und Röstzwiebeln in  
Rahm und Käse überbacken



# Vorspeisen warm

Buntes Kräuter- Gemüseomelette  
dazu Vollkorntoast

Gebackene Champignons  
mit frittierter Petersilie, Remouladensoße und Toastbrot

# Suppen

Aufgeschmolzene Brotsuppe  
mit Majoran und Röstzwiebeln

Mailänder Tomatensuppe

Rindssuppe  
mit hausgemachtem Leberknödel

Französische Zwiebelsuppe  
mit Käse überbacken



# Eier - und Mehlspeisen

3 Stück hausgemachte Reiberdatschi  
mit Apfelmus oder Sauerkraut

Pfannkuchen gefüllt  
mit Preiselbeeren

Kaiserschmarrn  
mit Mandeln, Rosinen, Zimt und Puder-  
zucker bestäubt, dazu Apfelmus

## Raffinierte Salate - Vegetarische Speisen

Rottaler Bauernsalat versch. Salate  
mit Streifen vom Schweinebraten, Käse und Zwiebelringe, dazu  
getoastetes Hausbrot

Salatplatte „Balance“ versch. Salate  
mit gekochten Eiern, Zwiebelringen, Apfelstückchen,  
dazu Streifen von der Putenbrust in Pfefferbutter gegrillt  
und getoastete Vollkornecken



Beilagensalat - Auswahl vom Buffet

Allergene Stoffe in Dressings und Salaten finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte oder fragen Sie unser Servicepersonal.

Hausgem. Eierspätzle „Florentiner Art“

mit Blattspinat, Knoblauch und Rahm in der Pfanne geschwenkt, mit Käse überbacken

Mediterrane Gemüsepfanne

mit frischen Tomaten, Auberginen, Zucchini, Champignons, Zwiebeln und Knoblauch geschwenkt in Tomatenrahm auf Eiernudeln serviert

Für unsere kleinen Gäste,  
haben wir selbstverständlich eine eigene Karte



# Pikante Toaste

## Hawaii Toast

mit Hinterschinken, frischer Ananas und Käse  
überbacken

## Teufelstoast (ausgelöster Schweinerücken)

Schweinelendchen mit pikanter Sauce und Käse überbacken,  
Salate der Saison

## Jägertoast

gegrilltes Schweinesteak an Rahmschwammerl und Speck,  
dazu gemischter Salatteller

## Ratsherrentoast

Rinderlendensteak an gedünsteten Zwiebeln mit gerösteten  
Schwarzbrotstücken und bunte Salatauswahl



# Hähnchen -, und Putenbrustfilet

Hähnchenbrustfiletgeschnetztes nach Zürcher Art  
mit frischen Champignons und Kartoffelreibekuchen,  
dazu gemischter Salat

Putenbrustfilet Tranchen  
mit frischer Ananas in Curryrahm, dazu gekörnter Reis  
und Salate der Saison

## Fischgerichte

Fischfilet gebacken  
mit Dampfkartoffeln und Sauce Remoulade, dazu Salatteller

Filet vom Saibling nach Müllerin Art,  
dazu Petersilienkartoffeln und bunter Salat

Zander vom Rost  
auf einem Zwiebel - Tomaten - Zucchinidialog, dazu Kartoffelschnee und Salate  
der Saison



# Vom Schwein

## Birnbacher Bauernschmaus

mit Schweinebraten, Geräuchertem, Würstl, Gurkerl, Sauerkraut und Semmelknödelis

## Schweineschnitzel „Wiener Art“

mit Pommes Frites und Preiselbeeren, dazu bunter Salat

## Cordon bleu

mit Hinterschinken und Käse gefüllt, dazu Pommes Frites und knackiger Salatteller

## Rottaler Grillfleisch vom Nackensteak,

dazu frischer Meerrettich, Pfefferoni, Räucherspeck, hausgemachte Kräuterbutter und Röstkartoffeln auf dem Holzbrett serviert, dazu Salaten der Saison

## Zarte Schweinefilets „Allgäuer Art“

mit Hinterschinken, Tomaten, Knoblauch und Käse gratiniert, dazu Bratkartoffel und bunter Salatteller

Räuberspieß gegrillte Schweinefilets an pik. Pusztasoße auf einem Curryreissockel serviert, dazu Röstzwiebeln und gemischter Salatteller



## „Schwabentöpferl“

zarte Medallions vom Schweinefilet an Pfefferrahm mit Käse überbacken, dazu Eierspätzle und bunter Salatteller

## Vom „heimischen“ Freilandrind

### Wiener Zwiebelrostbraten

mit gebackenen Zwiebeln und hausgemachten Butterspätzle, dazu Salate der Saison

### Rumpsteak vom Grill

mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes Frites und Speckbohnen

### Rinderlendenschnitte „Provence“

auf mediterranem Gemüse mit frischen Zucchini, Auberginen, Champignons und Knoblauch in Tomatenrahm, dazu Eiernudeln





## Grillteller nach Art des Hauses

(Schweinefilet, Rinderlendensteak, Putenbrustfilet) mit  
Würstl, Speck, Kräuterbutter, Pommes Frites  
und Salatteller

## Haustopf., Alte Post"

(Schweinefilet, Rinderlendensteak, Putenbrustfilet)  
an Rahmschwammerln mit Käse gratiniert, dazu Eiernocker/  
und Salate der Saison

Falls nicht anders bestellt, braten wir Ihr Steak „medium“

# Bayerische Brotzeiten

Bayerischer Wurstsalat mit Brot

Schweizer Wurstsalat mit Käse und Brot

Kalter Schweinebraten, reichlich garniert,  
mit frisch geschabtem Meerrettich, Butter und Brot

Rottaler Bauerngeräuchertes

mit Meerrettich, Butter und Brot



Abgebräunter Leberkäse  
mit Spiegelei und Bratkartoffeln

Birnbacher Brotzeiteller für 2 Personen  
mit Butter und Brot

Bayerisches Emmentalerbrettl  
mit Salz und Pfeffer, dazu Butter und Hausbrot

## Brote

Wurst-, Salami- oder Käsebrot reich garniert

Strammer Max mit Hinterschinken und 2 Spiegeleiern

Rottaler Schmankerlbrot mit kaltem Braten und heimischem  
Bauerngeräuchertem

Nachspeisen entnehmen Sie bitte unserer  
Dessertkarte !



# Windbeutelhörnchen

Wenn Sie es sich zutrauen, servieren wir  
Ihnen das 3. Windbeutelhörnchen nach Wahl (pro Person) gratis!

## Windbeutelhörnchen

1. mit Bourbon-Vanilleeis und Sahne gefüllt, dazu  
gezuckerte Heidelbeeren

## Windbeutelhörnchen

2. gefüllt mit Erdbeereis und Sahne,  
dazu heiße Waldfrüchte

## Windbeutelhörnchen

3. mit Bourbon-Vanilleeis und Sahne gefüllt,  
dazu heiße Himbeeren

## Windbeutelhörnchen

4. Zitroneneis und Sahne gefüllt,  
dazu frische Ananasspalten



Windbeutelhörnchen

5. gefüllt mit Stracciatellaeis, Sahne,  
Sauerkirschen und Kirschwasser

Windbeutelhörnchen

6. mit Schokoladeneis, Sahne und Eierlikör

Windbeutelhörnchen

7. mit Walnusseis, Schokoladensoße, Sahne und Walnussherzen

