

Aus unserer Suppenküche

Aufgeschmolzene Brotsuppe mit Majoran

und Röstzwiebeln a,c,g

Aromatische Tomatensuppe mit Croutons a,c,g

Herzhafte Rinderkraftbrühe mit Leberknödel a,c,g

Französische Zwiebelsuppe klassisch mit Käse gratiniert a,c,g

Vorspeisen

Buntes Kräuter - Gemüseomelette mit Vollkorntoast a,c,g,j

Champignons gebacken

mit frittierter Petersilie, Remouladensoße und Toastbrot a,c,i,f

Milde Matjes nach „Hausfrauen Art“ mit Essiggurken -
Äpfeln - Mayonnaisensauerrahmdip, dazu Zwiebelringe und
Petersilienkartoffeln d,g,j,c,l

Für den kleinen Hunger

Teufelstoast mit Salatumlegung, gegrilltes Schweinelendchen
mit pikanter Soße und Käse überschmolzen a,c,g,f,l

Jägertoast mit Salatgarnitur, gegrilltes Schweinesteak an
Rahmchampignons, dazu Grillspeck 2,a,f,g,i,j

Toast-Hawaii mit Hinterschinken, frischer Ananas
und Käse überschmolzen, dazu Preiselbeeren 2,7,a,f,j,g

Bierkäsenudeln „Graf Arco“ mit Hinterschinkenstreifen,
Kümmel, Röstzwiebeln in Rahm und Käse überschmolzen a,c,g,i,j,2,7

Süß- und Vegetarisch

3 Stück niederbayerische „Reiberdatschi“
mit Apfelmus oder Specksauerkraut a,c

Kaiserschmarrn mit Mandeln, Rosinen, Zimt und
Puderzucker bestäubt, dazu Apfelmus 2,a,c,h,g

Hausgemachte Eierspätzle „Florentiner Art“
mit Blattspinat, Knoblauch in Rahm und Käse überschmolzen a,c,g

Mediterrane Gemüsepfanne mit frischen Tomaten,
Zucchini, Champignons, Zwiebeln und Knoblauch in
Tomatensoße, dazu Eiernudeln a,c,g

Salatplatte der Saison: Verschiedene Salate mit gekochtem
Ei, Zwiebelringen und Apfelstücken, dazu Vollkorntoasteten a,c,g,f
Unsere Empfehlung dazu: gegrillte Putenstreifen für nur

Unser bunter Beilagen Salat nach Angeboten der Saison

Kulinarisches aus Fluss und Meer

Fischfilet gebacken mit Dampfkartoffeln und Remoulade a,c,g,d,j

Gegrilltes Seehechtfilet an Weißweineloute mit
Gemüsestreifen, dazu Kräuterreis d,a,g

Gegrilltes Wildlachsfilet an Kerbelrahm,
dazu Salzkartoffeln a,g, d

Für unsere Fleischliebhaber

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites
und Preiselbeeren a,c

Birnbacher Bauernschmaus mit Schweinebraten, Schwarz-
geräuchertem, Würstl, Essiggurke, Specksauerkraut und
Semmelknödel a,c,g,i,j,l,2

Cordon bleu mit Hinterschinken und Käse gefüllt,
dazu Pommes Frites 2,7,a,c,g,i,j

Rottaler Grillfleisch vom Schweinenacken, dazu frischer
Meerrettich, Pfefferoni, Räucherspeck, hausgemachte
Kräuterbutter und Röstkartoffel, auf dem Holzbrett serviert a,c,g,j

Gebackenes Bergbauerschnitzel mit geräuchertem Speck
und Käse gefüllt, dazu Bratkartoffeln und Jus a,c,g,i,j,2

Räuberspieß gegrillte Schweinefilets an pikanter Pusztasoße
mit Curryreis und Röstzwiebeln a,m,l

„Schwabentöpfele“ zarte Medaillons vom Schweinefilet an
Rahmchampignons mit Käse überschmolzen, dazu hausgemachte
Eierspätzle g,a,c

Portion Mayonnaise, Ketchup oder Preiselbeeren

Hähnchenbrustfiletgeschnetztes nach „Zürcher Art“
mit frischen Champignons und Zwiebeln in Rahm, dazu
Kartoffelreibetaler a,c,g

Putenbrustfilettranchen mit frischer Ananas in Curryrahm,
dazu gekörnter Reis g

Wiener Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln und
hausgemachten Butterspätzle a,c,g

Rumpsteak vom Grill mit Pfefferrahmsoße, dazu
Pommes Frites g,c,i,j

Grillteller nach Art des Hauses mit Schweinefilet,
Rinderlendenschnitte, Putenbrustfilet, Würstl, Speck und
hausgemachter Kräuterbutter, dazu Pommes Frites 2,3,i,j,a,c,g

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

Kalte „Schmankerl“

Die Klassiker-

Bayerischer oder Schweizer Wurstsalat mit Zwiebelringen
und Essiggurkerl 2,3,8,a,c,j

Kalter Braten mit frisch geriebenem Meerrettich, reich
garniert, dazu Butter a,g,c,j

Birnbacher Brotzeiteller mit Wurst, Braten, Käse und
Butter 2,3,7,8,i,j,a,c,g

- Zu allen kalten „Schmankerln“ reichen wir Brot

Unsere Tagesangebote

„solange vorrätig“

Montag

Gebackenes Surschnitzel an Zwiebelmostsoße, dazu
Dampfkartoffeln a,c,g,l

Dienstag

Rinderleber „Berliner Art“ mit Röstzwiebeln, Apfelscheiben,
Kartoffeln und Blattsalate a

Mittwoch

Knuspriger Jungschweinebraten mit Semmelknödel und
Sauerkraut a,c,g,j

Donnerstag

„Birnbacher Krenfleisch“ gekochte Rinderburst
Mit geschabtem Meerrettich, dazu Salzkartoffeln und
Salatgarnitur

Freitag

Bayerwaldforelle „Müllerin Art“ oder „gebacken“ mit
Petersilienkartoffeln a,c,d

Samstag

-Große Schnitzeljagd-

Zum süßen Abschluss

Gebackene Zwetschgenpavesen mit Zimt und Zucker,
dazu Sahne a,c,g,f

Niederbayerische gebackene Apfelradl in Zimt und Zucker gewendet,
dazu Vanilleeis a,c,g

Palatschinken gefüllt mit Bourbon - Vanilleeis, dazu Schokoladensoße,
Eierlikör und Mandelsplitter a,c,g,h,l,2,3

Unsere Windbeutelkreationen

1. mit Kokosnusseis, Blaubeereis und Sahne gefüllt, dazu gezuckerte Heidelbeeren a,c,g,h
2. gefüllt mit Erdbeereis und Sahne, dazu warmen Waldfrüchten a,c,g
3. mit Bourbon - Vanilleeis und Sahne gefüllt, dazu heiße Himbeeren a,c,g,
4. mit Vanilleeis und Sahne gefüllt, dazu frische Ananasspalten a,c,g,
5. gefüllt mit Stracciatellaeis, Sauerkirschen, Sahne und Kirschwasser parfümiert a,c,g,l
6. mit Schokoladeneis, Sahne und Eierlikör gefüllt a,c,g,l,6,2
7. mit Haselnusseis, Schokosoße, Sahne und Walnussherzen gefüllt a,c,g,h,6,2

Alkoholfreie Getränke

Gräflicher Adldorfer Mineralbrunnen „spritzig“	0,50 l
Adldorfer Wasser „medium“	0,50 l
Mineralwasser „Gourmet“ „spritzig oder natur“	0,25 l
Adldorfer „Gourmet“ „spritzig oder natur“	0,75 l

Zitronenlimonade ⁶	0,50 l
Zitronenlimonade ⁶	0,25 l
Orangenlimonade ^{1,6}	0,50 l
Orangenlimonade ^{1,6}	0,25 l

Original Almdudler ⁶	0,35 l
---------------------------------	--------

Cola Mix ^{1,4,6}	0,50 l
Cola Mix ^{1,4,6}	0,25 l

Coca Cola oder Cola light ^{1,4,6}	0,40 l
Coca Cola oder Cola light ^{1,4,6}	0,20 l

Künzinger Säfte

Apfelsaft, Traubensaft, Orangensaft,	0,20 l
Rhabarber - Nektar, Johannisbeer - Nektar,	0,40 l
Maracuja - Nektar	

Säfte oder Nektar als Schorle	0,20 l
	0,40 l

1. Farbstoff, 2. Konservierungsstoffe, 3. Phosphat, 4. Koffeinhaltig, 5. Chininhaltig, 6. Süßungsmittel, 7. Antioxidationsmittel, 8. Geschmacksverstärker.

Graf Arco Bier

Vom Faß:

Export Hell	0,50 l
Export Hell	0,30 l
Radler	0,50 l
Radler	0,30 l
Birnbacher Schwarzbier	0,50 l
Birnbacher Schwarzbier	0,30 l
Birnbacher Schwarzbierradler	0,50 l
Birnbacher Schwarzbierradler	0,30 l

Flaschenbiere:

Pils	0,30 l
Valleyer Zwicklbier	0,50 l
Brauburschen Weiße hell	0,50 l
Brauburschen Weiße leicht	0,50 l
Brauburschen Weiße dunkel	0,50 l
Brauburschen Weiße alkoholfrei	0,50 l
Graf Arco Helles alkoholfrei	0,50 l

Franziskaner Münchner Weizen

Franziskaner Weißbier hell	0,50 l
Franziskaner Weißbier alkoholfrei	0,50 l

Heiße Getränke

Glas Tee (Schwarz-, Kamillen-, Kräuter-, Pfefferminz-, Grün-,
Früchtetee) 4

Portion Tee 4

Tee mit Rum 4,1

Grog vom Rum 1

Tasse Espresso 4

Tasse J.J.Darboven Kaffee 4

Portion J.J.Darboven 4

Haferl Milchkaffee 9,4

Haferl Cappuccino 9,4

Latte - Macchiato mit leichtem Milchschaum 9,4

Haferl Schokolade mit Sahne 9,4

Wein- und Mostschorlen

Weißweinschorle (Veltliner) süß oder sauer 0,50 l

Weißweinschorle 0,25 l

Rotweinschorle (Zweigelt) süß oder sauer 0,50 l

Rotweinschorle 0,25 l

Österreichischer Apfel - Birnenmost 0,50 l

Österreichischer Apfel - Birnenmost 0,25 l

Mostschorle 0,50 l

Mostschorle 0,25 l

Weißweine:

Österreich, Enga – Kamptal, Qualitätswein

Grüner Veltliner, trocken unser... Hauswein 12,5% Glas 0,2l
Weingut Steinschaden 0,5l

Italien, Casa Vinicola Dolcé, Venetien, IGT

Chardonnay, trocken 12,5% Glas 0,2l
Vertrieb durch St. Barthelmeh SRL 0,5l

Deutschland, Franken, Thüngersheimer, Qualitätswein

Bacchus, feinherb 10,5% Glas 0,2l
Weingut Geiger Junior 0,5l

Deutschland, Baden, Vogtsburg, Qualitätswein

Grauer Burgunder, Vulkanfelsen, trocken 13% Glas 0,2l
Bischoffingen-Endingen am Kaiserstuhl eG 0,5l

Rotweine

Österreich, Dobermannsdorf

Zweigelt Landwein, trocken unser ... Hauswein 12,5% Glas 0,2l
Weingut Weiwurm 0,5l

Italien, St.Barthelmeh, Abbruzzen DOP

Montepulciano , trocken 13% Glas 0,2l
Casa Vinicola Dolcé 0,5l

Deutschland, Besigheim, Qualitätswein

Trollinger mit Lemberger, halbtrocken 12% Glas 0,2l
Felsengartenkellerei 0,5l

Frankreich, Pays d'Oc IGP

Merlot "Les Colimonts" trocken 14% Glas 0,2l
Vignerons du Narbonnais 0,5l

Deutschland, Reinhausen, Qualitätswein

Portugieser Weißherbst, halbtrocken 12% Glas 0,2l

Weinkondor Westhofen

0,5l

Schaumweine

Deutschland

Schloss Neuburg, trocken, Hausmarke
Splendid Sektkellerei GmbH

Fl. 0,75l

Deutschland

Schloss Neuburg, trocken, Hausmarke
Splendid Sektkellerei GmbH

Fl. 0,2l

Aperitif

Martini bianco

5cl

Campari mit Soda oder Orangensaft

0,2l

Amaretto (warm) mit Sahne

Aperol „spritze“ mit Prosecco

0,2l

„Almperol“ (Almdudler mit Prosecco und Aperol)

0,5l

Maracuja „spritze“ mit Prosecco

0,2l

Spirituosen

Obstler Spirituose aus Äpfeln und Birnen

38% 2cl

Williams Birnenbrand

40% 2cl

Wald Himbeergeist

40% 2cl

Marillenbrand

40% 2cl

Kirschbrand

40% 2cl

Haselnusslikör

18% 2cl

Penninger Raritäten

Waidler - Geist (klarer Kräuter)

40% 2cl

Bayerwald Bärwurz

40% 2cl

Blutwurz „warm oder kalt“

50% 2cl

Fernet Branca

42% 4cl

Ramazotti

30% 4cl

