

Vorspeisen

*Barbarie Entenbrustscheiben
auf Vogelsalat mit Speckwürfel*

*Spanischer Ziegenkäse
auf Honig-Apfelscheiben
umlegt mit Vogelsalat*

Rinder Tatar

Essiggurke , Zwiebel , Eigelb

Suppen . . . zum Auslöffen

Flädlesuppe

*Festtagssuppe
Maultaschen, Flädle, Leberspätzle*

Riesling-Topinambur - Suppe

mit gerösteten Topinambur & Weißbrot

Anbau im Donaumoos Erntezeit Nov- März

Kindergerrichte . . . für unsere kleinen Gäste

Spätzle mit Soße oder Pommes frites , Ketchup

Tigerente Lieblings schnitzel

mit Pommes frites und Salatgarnitur

Krümelmönster Rahmschnitzel

mit Spätzle, und Salatgarnitur

Herzhafte Fleischgerichte

vom Schwein ... tierisch gut

Schweineschnitzel

mit Pommes frites und Salat

Gegrilltes Schweinerückensteak

mit Bratkartoffeln und Kräuterbutter, Salat

Balkanschnitzel

in pikanter, scharfer Soße auf Curryreis , Salat

Schweinemedaillons „Natur“

auf Rahmsoße, dazu hausgemachte Butterspätzle, Salat

Von der Pute

Putensteak Provinzial (überbacken mit Ziegenkäsecreme)

Tomatengemüse Reis ,Rahmsoße und Salat

Vom Kalb

Original „Wiener Schnitzel“

Bratkartoffel, Preiselbeeren , Sardellenfilet und Salat

„Himmlisches Märchen“

Kalbschnitzel in Cornflakes gewendet, gebackene Früchte, Curryrahmsoße, Butterreis sowie Salat

Gaumenspezialitäten des Hauses

Grillteller

Schweinesteak , Rindersteak,
Gemüse, Kroketten, Grillwürstl (8) und Salat

Burgheimer Töpfe

Schweinefilet in Ei gebraten,
Käsespätzle(1), Broccoli, Champignonrahmsoße, Salat

Lammkotelett mit Kräutern gebraten,

Bratkartoffeln , Zucchini, Apfelscheiben

Gebratene Entenbrust

mit Blaukraut und Kartoffelknödel

unsere Steaks grillen wir auf Lavastein
frei von fetten im eigenen Saft



Vom Rind

Tiroler Zwiebelfrostbraten ca.180 g

Rumpsteak Madagaskar ,Cognac-Pfefferrahmsoße

Rumpsteak Natur 250g

Rinderfilet „Natur“ mit Kräuterbutter ca.180 g

Das Rodeo Argentinian Beef zeichnet aus Es ist von einer Farm , die Aufzucht ist freilaufend
Region La Pampa ,Fleisch vom Ochsen ,Optimale Reifung ,ohne Antibiotika

Essen vom heißen Stein... der Gast brät selber

Die wiederentdeckte Art für 100%ig gesundes Essen
frei von pflanzlichen Fetten - im eigenen Saft

„Rumpsteak 250 g“
Vers . Dips Gemüsespieß

Gemischte „Filetauswahl
Schweinefilet, Rinderfilet, Putenbrust
Maiskolben, Paprika, Peperoni, Ananas

Lammfilet ca. 180g
Zucchini, Apfelscheiben

Zu jedem Gericht Beilagen nach Wahl & einen Salat

Pommes frites, Bratkartoffeln, Rösti, Folienkartoffel, Käsespätzle, Gemüse

Beilagen Änderung 1,- € Aufschlag

Wildspezialitäten

Tages Angebote

Vegetarisch

Käsespätzle (1) (Berg Käse)
mit Röstzwiebel und Beifagensalat

Vegetarische Gemüseplatte

Pappardelle
in feiner Trüffelsauce
umlegt mit gebratenen **Black Tiger Garnelen**
Ruccola, Grana Padano

Fischspezialitäten

Doradenfilet Gegrillt
Mediterranes Kartoffel-Gemüse

„**Zanderfilet**“
mit Gemüse, Dillrahmsoße, Butterreis

Was man zwischendurch gerne isst

Folienkartoffel mit Sourcreme
dazu geräucherten Lachs im BBQ Smoker

Currywurst mit Pommes Frites (8)

„**Miländer Toast**“
zwei Schweinelendchen mit Mozzarella überbacken
Salatbeilage

Salate... kommt Kinder,
das Essen wird welk

Bunter Salatteller mit gebratenen
Putenstreifen und Champignons

Salatplatte „Gourmet“
Salate der Saison
Shrimps und geräucherten Lachs

Kleiner gemischter Salat
Hausgemachte
Dressing nach Wahl: Joghurt / French / Essig / Öl