

Aus der Suppenküche

Bayerische Bergkäserahmsuppe mit Weißbrotkracherl

Scheiben vom Brätstrudel in kräftiger Rindsbrühe

Brezensuppe mit Speck- Zwiebelschmelze

Knackige Salate und Bayrische Gangerl

Kleiner gemischter Blattsalat in Gemüse-Senfdressing

„Kaltenberger Bigog’lsalat“ Geschnetzelte Truthahnbrust auf bunten Blattsalaten mit feinem Balsamico Dressing dazu Stangenweißbrot

Altbayerischer Semmelknödelsalat im Essigsud mit Zwiebeln und steirischem Kürbiskernöl

„Bayerische Gschicht“ Breze mit Schweinebraten und Sauerkraut, überbacken mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln

Knackige Frühlingssalate in feinem Himbeer-Rotweindressing mit gebratenen Schwammerl und geräuchertem Forellenfilet

Kalbsbeuscherl (Lunge und Herz) in würziger Einbrenne mit Semmelknödel und Sauerrahm

Typisch Bayerisch

„Kaltenberger Dunkelbierbraten“ Schweineschulter mit Krusterl in würziger Dunkelbiersoße dazu Kartoffelknödel und Krautsalat

Kräftige Rindsbackerl in unserem Dunkelbier geschmort mit Senf verfeinert dazu Semmelknödel und Sauerrahm

„Räuber-Kneißl-Schnitzel“ von der Schweinelende in knuspriger Brezenpanade dazu abgebräunte Kartoffelknödelscheiben und Schwammerlsoße

„Braumeisterschmankerl“ Schweinelende mit Speckschleife vom Grill auf herzhaften Käsespätzle mit Schwammerlsoße und Röstzwiebeln

Saftiger Zwiebelrostbraten vom Bayerischen Jungbullen dazu Allgäuer Käsespätzle und Röstzwiebeln mit Bratensoße

„Bierkutscherpfandl“ Schweinenackensteak in Ritterbock und Senf mariniert dazu Speckbratkartoffeln, Bratensoße und Spiegelei

Ohne Fleisch

Herzhaftes Allgäuer Käsespätzle mit Emmentaler und Bergkäse dazu Schmalzzwiebeln, Röstzwiebeln, Käsekruste und Blattsalate in feinem Dressing

„Bergbauerngeröstel“ Abgebräunte Kartoffel- und Semmelknödel mit Ei und Wurzelgemüse dazu Bayerisch Blaukraut

Rahmschwammerl von Champignons und Egerlingen mit Semmelknödel und frischer Blattpetersilie

Würstl aus dem Kessel und vom Grill

1 Paar Wiener mit Senf

1 Paar Weißwürste mit Breze dazu original Kaltenberger Weißwurstsenf

6 Münchner Rostbratwürst'l vom Grill mit Sauerkraut und Bratensoße oder Bratkartoffeln

Bayerische Brotzeit-Schmankerl

Weihenstephaner Rahm-Romadur in Essig und Öl garniert mit Zwiebelringen

Griebenschmalz nach Art des Hauses, mit Äpfeln, Zwiebeln und Kräutern

Obatzda zubereitet mit Doppelrahmfrischkäse, Butter, Tortenbrie und König Ludwig Dunkelbier

Bayerischer Wurstsalat von der Stangenlyoner mit Zwiebelringen und Essiggurken in Essig und Öl (wahlweise auch mit Käsewürfel)

Scheiben vom roten und weißen Hausmacher Presssack mit Zwiebelringen und Essiggurke garniert

Kalter Schweinebraten von der Schulter oder Schweinshaxe mit Essiggurke und Meerrettich auf dem Holzbrett serviert

„Ritterbrettl“

Schwarzgeräucherte Schmalseite, Lendenschinken, Kalter Braten, Schwarzwurst, Griebenschmalz, Obatzda und Emmentaler dazu Essiggurke

„Saurer Teller“

Altbayerischer Semmelknödelsalat mit rotem und weißem Presssack viel Zwiebeln und Romadur

Scheibe Roggen-Bauernbrot

Kleine Bayrische Breze

Zum Dessert

„**Aus der Pfanne**“ (10 Min.) Kaiserschmarrn in Butter gebraten mit Mandeln, Apfelmus und Puderzucker

Apfelkücherl in Schmalz gebacken mit Zimt und Zucker, dazu Bauernhof-Vanilleeis und Früchte

Apfel- oder Topfenstrudel mit Bauernhof-Vanilleeis und Sahne

Hausgemachter Topfen-Reisauflauf mit Zimtkirschen

Geeistes Schokoladen-Mousse mit Mango-Passionsfruchtsorbet auf Quitten-Ananasragout

Eine Kugel Bauernhofeis (Vanille-Burbon, Schoko-Nugat, Walnuß oder Mangosorbet)