

Waidmannsheil

Rosa gebratener Hirschrücken

Rosmarin-Waffel, wilder Broccoli

Preiselbeer-Soß

25,90

Ragout aus der Rehkeule

Butterspätzle, Apfelblaukraut

gebratene Schwammerl und Preiselbeeren

18,90

Tiroler Schlutzkrapfen mit Kürbis gefüllt

gebratene Schwammerl

Maronen-Kürbismousse

15,80



Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall
Die Schweine werden auf Stroh gehalten mit gesundem pflanzlichem Futter

Vorstadtgschichten

Suppenkasper

kräftige Rinderbrühe, hausgemachter Leberknödel 5,80

Steirer-Stolz

Kürbissuppe, Steirer Kernöl, geröstete Kerndl 5,80

Viecherei

resche Entenstückerl, knusprige Schweinshaxn,
Kalbfleischpflanzerl, Apfel-Blaukraut,
abgebräunte Breznknödel, Kartoffelknödel, Bratensoß
pro Person 19,80

Brez`n Schmankerl

Knusprige Schweinshaxn

halbe Haxe, Dunkelbiersoß, resche Kruste,
Kartoffelknödel mit Breznbrösel 13,80
oder eine ganze Haxe für 23,00

Ofenfrischer Krustenschweinebraten

vom schwäbisch hällischen Landschwein, Dunkelbiersoß,
Kartoffelknödel mit Breznbrösel 12,50

Lugeder Gutshof Ente aus dem Backrohr

viertel Hofente, Natursoß,
Kartoffelknödel mit Breznbrösel, Apfel-Blaukraut 15,90

Sauerei

würzige Brez`n Ribs,
Karotten-Krautsalat, Kartoffelecken 13,50



Der Geflügelhof der Familie Lugeder füttert mit Getreide aus hofeigener Produktion ohne Zusätze und sichert so die erstklassige Qualität des Geflügels

Münchner Schickeria

Entrecôte vom bayerischen Jungbullen (ca. 250g)

Pfeffer-Gewürzbutter, Kartoffel-Kürbis-Krapfen,
gemischter Salat 27,90

Wiener Verführung

Wiener Schnitzel, zartes Kalbfleisch, Rosmarinkartoffeln,
Zitronenschnitz, handgerührte Preiselbeeren 20,50

Schwabenteller

Schwäbisch-Hällischer Schweinerücken,
Schwammerl in Rahm, Käsespätzle, knuspriger Speck 18,50

Zanderfilet vom Grill

Wilder Broccoli, Perlgrauben, Zitronen-Olivenöl 18,50

Englischer Garten

Allgäuer Kasspatzen

hausgemachte Spätzle, Tegernseer Bergkas, Röstzwiebeln,
gemischter Salat 12,50

Brezn-Salat

knackige Blattsalate, knusprige Entenstückerl,
Apfelmarmelade 14,50

Fischers Fritz

mild geräucherter Lachs, Wildkräutersalat,
hausgemachte Kartoffelecken, Kerbel-Senfsoß 14,50

Gerne informieren wir Sie über allergene Zutaten in unseren Speisen. Bitte sprechen Sie uns an.



Heumilchspezialitäten vom Tegernsee, natürlicher Genuss aus unserer Region

Brotzeit

Wirtshaus Zur Brez`n - Brezn	
ofenfrische Bäckerbrezn	1,50
Loddar	
Fränkische Bratwürste vom Rost, Fasssauerkraut	9,90
Goaßnpeter	
cremiger Obatzda, rote Zwiebelringerl, Radieserlsprossen, resche Bäckerbrezn	8,90
Wirtshausbrettl	
Schwarzwälder Schinken, Rauchpeitschn, Schmalzfleisch, Obatzda, Tegernseer Bergkas, Tegernseer Camembert, reichlich garniert, Pfefferbutter, Brotkorb	10,90
Tscharlie	
3 Stück Fleischpflanzerl, kräftiger Bratensaft, Kartoffel-Kürbisgröstl	11,50

Solang was da is

Aloisus	
ofenfrischer Leberkas vom Magnus Bauch, Landei, Kartoffel-Gurkensalat	9,90
Knödelgröstl	
Brezn- und Kartoffelknödel, rescher Speck, Zwiebel, Rührei, bunte Blattsalate	10,90
Brotzeitpfand`l	
abgebräunter Leberkas, Kräuterrührei, Fränkischer Bratwurst, Rosmarinkartoffeln, a Weißwurst	10,00
Herr Hirnbeiß	
2 kesselfrische Weißwürst, süßer Senf	5,00

Gerne informieren wir Sie über allergene Zutaten in unseren Speisen. Bitte sprechen Sie uns an.



Hausgemachte Eissorten von Hansi Engesser.
Produziert ausschließlich mit frischer Vollmilch in liebevoller Handarbeit

Nachspeisen

Kaiserschmarrn Der dauert a bisserl, ca. 19 Min. 54 Sek. geröstete Mandeln, Apfelmuß	10,00
Apfelstrudel mit Mandeln und Rosinen mit Vanilleeis vom Bauernhof in Pöcking	6,50
Warme Schokoladentarte Karamellschaum, Quitteneis	6,50
Bauernhofeis in den Sorten Vanille, Schoko, Quitte, Gebrannte Mandel	je Kugel 2,20

Kaffee und Tee

Espresso	2,30
Doppelter Espresso	3,60
Espresso Macchiato	2,40
Cappuccino	3,70
Milchkaffee	3,70
Latte Macchiato	4,00
Tasse Kaffee	3,00
Tasse Tee von der Bioteaque	3,80

Shots mit Pfiff

Bavaria fuffzig zwo Slyrs Bavarian Cream Liqueur, Kaffeliqueur, 73%er	5,50
Blassa Bayer Schlierseer Kaffeeliqueur, Vodka, Milchschaum	5,50