

Vorspeise

Knoblauchbrot (A, Weizen + Roggen) <i>hausgemachtes Sauerteigbrot geröstet, mit frischem Knoblauch und Knoblauchbutter</i>	€ 5,95
Gemischter Salat mit Knoblauch-Sauerrahm-Dressing ^(D)	€ 6,60
Pfannkuchensuppe <i>hausgemacht</i> (A, Weizen, B, D, E)	€ 6,20
Leberspätzlesuppe <i>hausgemacht</i> (A, Weizen, B, E)	€ 6,20
Leberknödelsuppe <i>hausgemacht</i> (A, Weizen, B, D, E)	€ 6,70

Salate

Bunte Salatplatte (A, Weizen, B, D) <i>großer gemischter Salat mit Schinken ^(2,3,4), Käse und Ei, dazu Baguette</i>	€ 17,50
Große Salatschüssel „Florida“ (A, Weizen, D) <i>großer gemischter Salat mit Ananas und gegrillten Putenstreifen, dazu Baguette</i>	€ 19,90
Große Salatschüssel „Urthalerhof“ (A, Weizen, D) <i>großer gemischter Salat mit gegrillten Rindfleischstreifen, Champignons und Zwiebeln, dazu Baguette</i>	€ 22,50

Fleischlos

4 Stück Reiberdatschi ⁽¹⁰⁾ <i>mit hausgemachtem Apfelmus</i>	<i>kleine Portion</i>	€ 13,50
Geröstete Knödel ^(1,2,3,5, A, Weizen, B, D, E, M) <i>mit Zwiebeln und Ei, dazu Bratensoße</i>	€ 13,90	€ 15,90
3 Stück Spinatknödel (A, Weizen, B, D) <i>hausgemacht,</i> <i>mit zerlassener Butter und geriebenem Parmesan, dazu grüner Salat</i>		€ 18,50
Kasspatz'n (A, Weizen, B, D, E) <i>hausgemacht</i> <i>mit Röstzwiebeln und grünem Salat</i>	€ 15,50	€ 17,50
Reiberdatschi gefüllt ^(10, D) <i>mit Blattspinat und Käse, an Salatgarnitur</i>		€ 17,50
Kaiserschmarrn (A, Weizen, B, D, K, Mandeln) <i>mit Rumrosinen, Mandeln und hausgemachtem Apfelmus</i> <i>(Zubereitungszeit ca. 20 min.)</i>	€ 15,40	€ 16,90

Fischgerichte

Paniertes Rotbarschfilet (A, Weizen, B, E, F, I, L) <i>vom Grill</i> <i>mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Remouladensoße ⁽⁴⁾</i>	€ 17,45
Zanderfilet (A, Weizen, D, E, F, K, Mandeln) <i>mit Mandelbutter, Salzkartoffeln und gemischtem Salat</i>	€ 24,50

Aus der Pfanne und vom Grill

	kleine Portion	
Bauerngröstl (2,3, B) Röstkartoffeln mit Speck, Zwiebeln, Fleischstücke, feinem Gemüse und Spiegelei	€ 14,90	€ 16,90
Ochsengulasch mit Paprika mit Butternudeln (A, Weizen, B)	€ 16,50	€ 18,50
Schnitzel „Wiener Art“ (A, Weizen, B, D, F) mit Pommes frites ⁽⁶⁾ und gemischtem Salat (wahlweise von der Pute + € 2,00 oder vom Milchkalb + € 4,00)	€ 17,50	€ 19,50
Rahmschnitzel (A, Weizen, B, D, E) mit hausgemachten Spätzle und gemischtem Salat (wahlweise von der Pute + € 2,00 oder vom Milchkalb + € 4,00)	€ 17,50	€ 19,50
Gesottenes Weideochsenfleisch (wie gewachsen) mit Gemüse, Salzkartoffeln und Meerrettichsoße (A, Weizen, D)	€ 16,90	€ 18,90
Bergbauernsteak (A, Weizen, D) Schweinenacken gegrillt mit Speckröstkartoffeln ^(2,3) , gegrilltem Speck und Kräuterbutter	€ 17,50	€ 19,50
Cordon bleu (2,3,4, A, Weizen, B, D, F) gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Pommes frites ⁽⁶⁾ und gemischter Salat (wahlweise von der Pute + € 2,00 oder vom Milchkalb + € 4,00)		€ 20,95
Urthaler Schnitzel (2,3, A, Weizen, B, D, L, F) gefüllt mit Senf, Zwiebeln und Wammerl, mit Speckröstkartoffeln, dazu gemischter Salat (wahlweise von der Pute + € 2,00 oder vom Milchkalb + € 4,00)		€ 20,95
Schwabenpfanne (A, Weizen, B, D, E) Schweinefilet vom Grill mit Rahmsoße, Kasspatz'n mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat	€ 21,20	€ 23,20

Aus dem Rohr

Ochsenbraten (A, Weizen, B, D, E, L) mit Semmelknödel und gemischtem Salat	€ 18,95	€ 20,95
--	---------	----------------

SAMSTAG und SONNTAG

Ofenfrischer Schweinsbraten (1,2,3,5, A, Weizen, E, M) an Dunkelbiersoße, mit Kartoffelknödel und Speckkrautsalat	€ 16,95	€ 18,95
Ganze hintere Schweinshax'n (1,2,3,5, A, Weizen, E, M) an Dunkelbiersoße, mit Kartoffelknödel und Apfelblaukraut		€ 26,95
	halbe Haxe	€ 20,50

(am besten Sie bestellen sich eine Haxe vor)

Unsere Steaks

*Wir haben für Sie das beste Fleisch von heimischen Weideochsen ausgesucht.
Das Fleisch mit der feinen Marmorierung ist vier Wochen gereift
und kommt jetzt saftig gegrillt auf Ihren Teller.*

**Wenn Sie keine anderen Wünsche haben, grillen wir Ihr Steak „Medium“,
womit der beste Geschmack erzielt wird.**

*Um Ihren ganz speziellen Wünschen nachkommen zu können, bitten wir Sie,
die Beilagen zu Ihrem Steak aus unserem Angebot selbst auszusuchen.*

(Alle Gewichtsangaben sind Rohgewichtsangaben)

Putensteak (A, Weizen, D) vom Grill mit Tomate und Käse überbacken	€ 21,50
Entrecote (A, Weizen, D) 250g Ochsenlende vom Grill mit Kräuterbutter	€ 26,95
Entrecote (A, Weizen, D) 500g Ochsenlende vom Grill mit Kräuterbutter	€ 44,95
Zwiebelrostbraten (A, Weizen, E, M) 250g Ochsenlende vom Grill mit geschmorten Zwiebeln und Bratensoße	€ 27,95
Knoblauchsteak (A, Weizen, D) 250g Ochsenlende vom Grill mit frischem Knoblauch und Knoblauchbutter	€ 27,95
Ladysteak (A, Weizen, D) 180g Ochsenfilet vom Grill mit Kräuterbutter und Grilltomate	€ 31,95
Filetsteak (A, Weizen, D) 250g Ochsenfilet vom Grill mit Kräuterbutter	€ 35,95
Filetsteak (A, Weizen, D) 500g Ochsenfilet vom Grill mit Kräuterbutter	€ 66,95

Beilagen zum Steak

Gemischter Salat ^(D) mit Knoblauch-Sauerrahm-Dressing	€ 6,60
Pommes frites ⁽⁶⁾	€ 5,50
Röstinchen	€ 5,50
Kroketten	€ 5,50
Röstkartoffeln mit Speck ^(2,3) und Zwiebeln	€ 6,50
Speckbohnen ^(2,3)	€ 6,50
Gegrillte Zucchini-scheiben	€ 6,50
Spinat mit Knoblauch	€ 6,50
Brokkoli	€ 6,50



Brotzeiten

- Preßsack sauer** weiß und rot (A, Weizen + Roggen) € 13,50
mit Zwiebeln, Essiggurke und hausgemachtem Sauerteigbrot
- Bayrischer Wurstsalat** (2, 4, 7, 8, A, Weizen + Roggen) € 13,50
mit Zwiebeln, Essiggurke und hausgemachtem Sauerteigbrot
- Allgäuer Wurstsalat** (2, 4, 7, 8, A, Weizen + Roggen, D) € 14,95
mit Käse, Zwiebeln, Essiggurke und hausgemachtem Sauerteigbrot
- Obatzda** (A, Weizen + Roggen, D) € 15,50
mit Zwiebelringen, Butter und hausgemachtem Sauerteigbrot
- Bauernbrotzeit** (2,3,4,5,6,7,8, A, Weizen + Roggen, D) € 18,80
verschiedene hausgemachte Wurstsorten, Geräuchertes, Käse, Butter,
hausgemachtes Sauerteigbrot und ein Bauernschnapser`l
- Leberkas abgebräunt** (2,4,7, B, E, L) € 15,95
mit Spiegelei und hausgemachtem Kartoffelsalat

Nachspeisen

- Gemischtes Eis** ohne Sahne (1,6,8,10, D) € 6,50
- Gemischtes Eis** mit Sahne (1,6,8,10, D) € 6,95
- Heiße Himbeeren** € 9,50
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne (D)
- 3 Apfelkücherl** (1, 10, A, Weizen, B, D) (hausgemacht) € 9,30
mit Zimt und Zucker, Vanilleeis und Sahne
- 5 Apfelkücherl** (1, 10, A, Weizen, B, D) (hausgemacht) € 11,50
mit Zimt und Zucker, Vanilleeis und Sahne
- Kaiserschmarrn** (A, Weizen, B, D, K, Mandeln) € 15,40 € 16,90
mit Rumrosinen, Mandeln und hausgemachtem Apfelmus
(Zubereitungszeit ca. 20 min.)



verschiedene hausgemachte Kuchen

€ 3.90

(Bitte fragen Sie beim Servicepersonal nach)

ZUSATZSTOFFE & ALLERGENE

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Säuerungsmittel,
6, Stabilisator, 7 Phosphat, 8 Süßungsmittel, 9 Geschwefelt, 10 Milcheiweiß, 11 Chininhaltig, 12 Koffeinhaltig

A Glutenhaltiges Getreide, B Eier, C Erdnüsse, D Milch, E Sellerie, F Sesam, G Lupinen, H Krebstiere,
I Fisch, J Soja, K Schalenfrüchte, L Senf, M Schwefeldioxid, N Weichtiere und jeweils daraus gewonnene Erzeugnisse

Änderungen und Irrtümer vorbehalten

Alkoholfrei

	0,25l	0,3l	0,5l
Adelholzener Wasser spritzig/ still	€ 4,10		€ 4,65
Zitronenlimonade ⁽⁵⁾		€ 4,40	€ 4,70
Coca-Cola, Coca-Cola zero, Fanta, Spezi ^(1, 3, 5, 6, 12)		€ 4,40	€ 4,70
Bitter Lemon ^(1,5,11)		0,2l	€ 4,50
Zitronensaftwasser (Leitungswasser mit Zitronensaftkonzentrat)		1,0l	€ 4,10

Säfte und Saftschorlen

	Saft 0,25l	Schorle 0,3l	0,5l
Apfelsaft (naturtrüb)	€ 3,95	€ 4,25	€ 4,70
Sauerkirschnektar, Traubensaft	€ 4,20	€ 4,45	€ 4,90
Johannisbeernektar	€ 4,20	€ 4,45	€ 4,90
Grapefruitsaft, Orangensaft	€ 4,55	€ 4,80	€ 5,25
Maracujasaft, Rhabarber Nektar	€ 4,55	€ 4,80	€ 5,25
Holunderbeernektar	€ 4,75	€ 5,10	€ 5,70

Bier/Mischgetränke

	0,3l	0,5l
Original HB München/ Radler ⁽⁵⁾ (vom Fass)	€ 4,40	€ 4,65
Alkoholfreies Weißbier (aus der Flasche)		€ 4,65
Dunkelgold/ Radler ⁽⁵⁾ (vom Fass)	€ 4,40	€ 4,65
Münchner Kindl Weißbier/ Russ ⁽⁵⁾ (vom Fass)	€ 4,65	€ 4,90
Alkoholfreies Helles (aus der Flasche)		€ 4,90
Leichtes Weißbier (aus der Flasche)		€ 4,90
Dunkles Weißbier (aus der Flasche)		€ 4,90
Cola Weißbier ^(1,5,12)	€ 4,65	€ 4,90
Perfekter Durstlöcher (Mineralwasser, Apfelsaft, Weißbier)	€ 4,75	€ 5,00



Kaffee/Tee

Espresso ⁽¹²⁾	€ 3,10
Doppelter Espresso ⁽¹²⁾	€ 4,45
Espresso Affogato ⁽¹²⁾ (mit Vanilleeis) ^(1,6,8,10)	€ 4,90
Haferl Kaffee entkoffeiniert	€ 4,30
Haferl Kaffee ⁽¹²⁾	€ 4,30
Haferl Milchkaffee ^(12, D)	€ 4,45
Latte Macchiato ^(12, D)	€ 4,45
Haferl Cappuccino ^(12, D)	€ 4,45
Kanne offener Tee	€ 5,90
(Ceylon schwarz, Früchte-, Pfefferminz-, Kräuter-, Kamille-, Grüner Tee)	
Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, Wasser, Eis)	€ 7,95
Hugo (Holunderblütensirup, Prosecco, Wasser, Eis)	€ 7,95



Weinschorle rot oder weiß

0,25l € 5,20 0,5l € 6,80

Nach **Weinen** fragen Sie bitte unser Servicepersonal