

Als Suppe vorweg empfehlen wir:

Spargelcremesuppe	6,50
Kaspressknödelsuppe	5,90

Als Hauptgang stehen zur Wahl:

Gitti`s knuspriges Schweinsbrat`l in Dunkelbiersoße dazu Semmelknödel und Krautsalat	16,90
Rinderbraten vom Innviertler Rind an Rotweinsauce mit hausgemachten Eierspätzle und Blattsalat	19,90
Rehulasch vom Maibock aus der hiesigen Jagd mit Pilzen, Semmelknödel und Blattsalat	19,90
Hühnerbrust vom Grill mit Bärlauchpesto, Spargel und Käse überbacken dazu Petersilienkartoffeln	19,90
Frischer deutscher Spargel ca. 300 Gramm mit Buttersauce und Petersilienkartoffeln dazu kl. Schweineschnitzel „Wiener Art“ gekochter Schinken	19,90 6,90 5,90
Schwabenteller Schweinemedallions auf Championrahm dazu hausgemachte Eierspätzle und Blattsalat	20,90
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und Salatteller	15,90

Holzfällersteak mit Kräuterbutter, Zwiebelstreifen, Räucherspeck Pommes Frites und Salatteller	18,90
---	-------

Bauernschnitzel mit Schinken, Käse und Zwiebeln gefüllt dazu Bratkartoffeln und Krautsalat	18,90
---	-------

Zweierlei Fischfilet (Lachs- u. Wolfsbarsch) auf Spargelragout dazu Kartoffelschnee	22,90
---	-------

Wiener Backhendlsalat mit Kartoffel- und Blattsalat, Innviertler Kernöl und Kürbiskernen	18,90
---	-------

Südtiroler Spinatknödel mit zerlassener Butter, Parmesan und Blattsalat	13,90
---	-------

Thai-Curry mit knackigem Gemüse, Kichererbsen dazu Reis und Blattsalat mit Hühnerbruststreifen	
---	--

Zum Nachtisch empfehlen wir:

Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Sahne	7,50
Joghurteis mit Heidelbeeren und Sahne	7,90
Marillenknödel in Butterbrösel und Vanilleeis auf Erdbeerpüree	7,90
Gitti`s Schokomouse mit Mango-Sorbet	7,90

Empfehlung zur Verdauung:

Blutwurz vom Voglbauer	3,40
Voglbauer`s Apfel Goldrenette	3,40