

UNSER TAGESMENÜ

Brokkolicremesuppe

* * *

Gemischter **Kalbs- und Schweinebraten** in Biersauce,
mit Blaukraut und Kartoffelknödel

* * *

Bayerische Creme mit Früchten 19,90 €

SUPPEN / VORSPEISEN

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen und Kürbisöl 5,60 €

Krebsrahmsuppe mit geräucherten Lachsstreifen 5,70 €

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen 4,80 €

Kleiner **Rohkostsalat** 4,50 €

Carpaccio vom Oberbürger **Wildschwein**,
mit Salaten der Saison und Nüssen in Radieschenvinaigrette dazu Rösti 12,60 €

Feldsalat in Balsamicodressing mit geräuchertem Lachs und Forellenfilet 12,70 €

Herbstliche Salate an Balsamicodressing mit gerösteten Körnern und Nusskäse 12,90 €

Hausgemachte **Frühlingsrollen** mit Gemüse, Shiitakepilzen, Glasnudeln
und Tofu gefüllt, dazu Dip und Salat (vegan) 13,80 €

Alternativ bieten wir Ihnen zu allen Salaten Olivenöl-Balsamico-Dressing oder Essig-Öl-Dressing

ZUM SELBST ZUSAMMENSTELLEN

- mit Sesam gebratenes Rapperszeller **Hähnchenbrustfilet** mit Spinatfüllung 14,90 €

- gebackenes **Kalbsschnitzel** „Wiener Art“ 15,90 €

- Oberbürger **Rehnüsschen** mit Kräutern gebacken 17,50 €

BEILAGEN UND SAUCEN

Spätzle, Nudeln, Bratkartoffeln, Kartoffelgratin oder Petersilienkartoffeln 2,50 €

Portion Gemüse 3,50 €

Kleiner Rohkostsalat mit Hausdressing 4,50 €

Champignonsauce, Bärlauchsauce 1,80 €

Umbestellung: 1,50 €

HAUPTGERICHTE

Kräuterseitlinge in Kräuterrahm mit Knoblauchcroutons und Bio Basilikum-Käse überbacken	11,50 €
Kräuterseitlinge in Kräuterrahm mit Knoblauchcroutons und Brezen-Serviettenknödel	11,90 €
Flammkuchen mit Rahm, Gemüse und Mozzarella	12,60 €
Kürbis-Kartoffelrösti mit Kürbiskernkäse überbacken, dazu Salat	12,70 €
Biberbacher Karpfen , blau, im Bierteig oder mit Semmelbrösel gebacken, dazu grüner Salat und Kartoffeln	14,90 €
Gebratenes Biberbacher Karpfenfilet auf Wurzelgemüse in Senfsauce mit Bratkartoffeln	15,50 €
Gebratenes Biberbacher Lachsforellenfilet auf Kräuterseitling-Schnittlauchsauce mit Brokkoli und Kartoffeln	17,50 €
Geschmorte Kaninchenkeule in Zwetschgensauce mit Preither Demeter Gemüse und Kartoffelpüree	12,90 €
Ofenfrischer Schweinebraten in Biersauce mit Blaukraut und Kartoffelknödel	11,50 €
Gemischter Kalbs- und Schweinebraten mit Blaukraut und Kartoffelknödel	12,40 €
Rahmschnitzel mit Speck-Champignonsauce, dazu hausgemachte Spätzle	12,50 €
Im Speckmantel gebratene Schweinefiletmedaillons auf Sherrysauce mit Gemüse und Kartoffelgratin	18,90 €
Tafelspitz vom Juradistl Weiderind in Meerrettichsauce, mit Wirsinggemüse und Petersilienkartoffeln 	15,90 €
Wiener Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln	18,90 €
Gulasch vom Oberbürger Wildschwein in Wacholderrahmsauce, mit Preiselbeer-Apfelragout, Speckrosenkohl und Brezen-Serviettenknödel	14,50 €
Gebratene Oberbürger Wildschweinnüsschen in Waldpilzsauce gebacken, mit Preiselbeer-Apfelragout, Blaukraut und Kartoffelknödel	19,90 €

UNSERE KIRCHWEIH SPEZIALITÄT

Ofenfrische, knusprig gebratene Gänsebrust mit Blaukraut und Kartoffelknödel	18,80 €
Ofenfrische, ½ bayerische Bauernente mit Blaukraut und Kartoffelknödel	15,90 €

Umbestellung: 1,50 €

BROTZEITEN / KLEINE GERICHTE

Kleines Rahmchampignonschnitzel mit hausgemachten Spätzle	9,40 €
Kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salatgarnitur	9,40 €
Pikanter Wurstsalat von der Beilngrieser Stadtwurst mit Brot	9,40 €
6 Beilngrieser Rostbratwürstel mit Sauerkraut	9,90 €
Beilngrieser Brotzeitplatte	11,50 €

BURGER


Quinoaburger

Quinoabrätling mit Kräuterseitlingen, Lauch, Spinat, Sherrytomaten und Harissasauce im Dinkel-Burgerbrötchen 12,40 €

Wildburger

Wildfleischpatty mit Nüssen, gebratenen Pilzen, Lauch, Kürbis, Salat, Camembert, und Preiselbeer-Feigensauce im Nuss-Burgerbrötchen 12,50 €

ZUM NACHTISCH WAS SÜSSES

I Kugel Dörndorfer Bauernhofeis	2,00 €
Unsere Bauernhof-Eis-Sorten von der Familie Schowalter aus Dörndorf: Vanille, Schokolade, Erdbeere, Joghurt-Heidelbeere, Stracciatella, Joghurt	
I Kugel Bio Eis	2,50 €
Unsere Bio-Eis-Sorten von der Eiswerkstatt da´Oberlipp aus Pirkach:  Bio Zitrone	
„ Quicki “ – Früchteragout mit Bio Zitroneneiscreme	4,00 €
Gemischtes Eis mit Sahne	5,90 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	8,70 €
Germknödel mit Powidfüllung, Vanillesauce und Mohn	5,90 €
Kaiserschmarrn mit Joghurt-Heidelbeereiscreme	10,90 €
Crêpes mit Zimt-Zwetschge und Vanilleeis	9,80 €
Dessertteller „Fuchsbräu“ mit frischen Früchten	10,50 €
Bayerische Creme mit Holunderblütensirup gesüßt umlegt mit frischen Früchten	8,50 €

Umbestellung: 1,50 €