

**Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Kaaspressknödel oder Leberknödel,**  
Gemüsewürfeln und frischem Schnittlauch  
4,90 €

**Kleiner gemischter Salat**  
3,50 €

**Schweinebraten vom Hals in Dunkelbiersoße**  
mit handgedrehten Reiberknödel und Abensberger Sauerkraut  
12,40 €

**Resche Bierhaxe in Dunkelbiersoße**  
mit handgedrehten Reiberknödel und Abensberger Sauerkraut  
13,80 €

**Zweierlei Cordon Bleu vom Schwein**  
einmal klassisch gefüllt mit Schinken und Käse  
sowie unser beliebtes Bauern-Cordon bleu mit Speck, Bergkäse und Zwiebeln  
in der Brezen-Panade, dazu Bratkartoffeln und Preiselbeeren  
14,80 €

**Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein**  
mit Bratkartoffeln  
12,40 €

**Hausgemachte Krautwickerl** mit Speck-Majoran-Soße und Kartoffelstampf  
10,60 €

**Böff La Mott,** Rinderschmorbraten mit Blaukraut und Spätzle  
15,90 €

**Sauerbraten von der Wildsau** aus heimischer Jagd mit Blaukraut und Spätzle  
16,20 €

**Hausgemachte Fischpflanzerl** mit Linsen-Kartoffelgemüse und Meerrettichsoße  
14,20 €

**Hausgemachte Käsespätzle** mit zweierlei Käse und Röstzwiebeln  
11,40 €

**Veganer Erbseneintopf** mit Kartoffeln, Gemüse und hausgemachten Räuchertofu-Tascherl  
11,20 €

**Hausgemachter Kaiserschmarrn** mit Mandeln, Rosinen und Apfelmus  
9,60 €

**Eingekochter Vanillerahm** (Panna Cotta) mit Orangenragout  
5,90 €