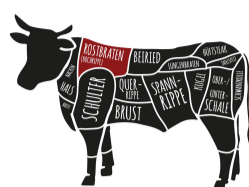


# D' SPEISKART'N



<b>WEINBAUERSCHNITZEL (Schwein)</b>	<b>14€</b>
mit süßem Senf & Meerrettich mariniertes Schnitzel im Brezenmantel gebacken mit Kartoffel-Gurkensalat	
<b>KAISERSCHNITZEL (Kalb)</b>	<b>22€</b>
mit süßem Senf & Meerrettich mariniertes Schnitzel im Brezenmantel gebacken mit Kartoffel-Gurkensalat	
<b>WIENER SCHNITZEL</b>	<b>21€</b>
Original vom Kalb mit Röstkartoffeln und Preiselbeeren	
<b>CORDON BLEU</b>	<b>22€</b>
vom Kalb gefüllt mit Kochschinken und Emmentaler Käse mit Kartoffel-Gurkensalat	
<b>WEINBAUER BLEU</b>	<b>17€</b>
vom Schwein gefüllt mit Schinken, Obazda und roten Zwiebeln mit Kartoffel-Gurkensalat	
<b>KÖNIG LUDWIG BLEU</b>	<b>24€</b>
Feines Kalbsschnitzel gefüllt mit Trüffelsalami u. Appenzeller Bergkäse dazu Kartoffel-Feldsalat	
<b>JUNGSCHWEINEBRATEN</b>	<b>13€</b>
Zart & mager vom niederbairischen Landschwein mit zweierlei Knödel und Dunkelbiersauce	
<b>WEINBAUERS CURRYWURST</b>	<b>10€</b>
Zwei scharfe, rote Rostbratwürstl mit hausgemachter Currysauce und Pommes	
<b>ROTBARSCH GEBACKEN</b>	<b>14€</b>
im Brezenmantel gebacken mit Kartoffel-Feldsalat und Sauce Remoulade	
<b>RAHMSCHWAMMERL</b>	<b>13€</b>
herzhafte Rahmschwammerl mit Semmelknödel	
<b>KÄSESPÄTZLE</b>	<b>13€</b>
Hausgemacht mit Bergkäse und Röstzwiebeln	
<b>SPINATKNÖDEL</b>	<b>14€</b>
Hausgemachte Spinatknödel mit Nussbutter, Parmesan und Kirschtomaten	
<b>SALAT SCHNITZELSTREIFEN</b>	<b>14€</b>
Knusprige Schnitzelstreifen „Wiener Art“	
<b>SALAT SCHAFSKÄSE</b>	<b>14€</b>
Auf Rosmarin gebratener Schafskäse mit Weintrauben und Walnüssen	
<b>BACKHENDL</b>	<b>15€</b>
Backhendl mit Kartoffel-Gurkensalat	
<b>GR. GEMISCHTER SALAT</b>	<b>7€</b>
<b>KL. GEMISCHTER SALAT</b>	<b>4€</b>
<b>BEILAGENSALAT</b>	<b>4€</b>