Mahlzig

Saisonkarte

Suppen

Spargelcremesuppe
serviert mit knusprigem Blätterteig-Gebäck
A/C/G € 6,80

Hauptspeisen

Schweineschnitzel trifft weißen Spargel
Schweineschnitzel mit weißem Spargel,
dazu Petersilerdäpfel und Sauce Hollandaise
A/C/G/L/M € 21,90

****

Ofenfrisches Bierbratl vom Schwein
serviert mit würzigem Sauerkraut, Erdäpfelknödel
und hausgemachtem Bierbratensaft
A/G/L/M € 17,80

****

Gegrilltes Lachsforellenfilet
gegrilltes Lachsforellenfilet mit grünem Spargelstangen,
dazu Schupfnudeln und Sauce Bernaise
A/D/G/M € 25,50

****

Spargel-Krapfen
Spargel-Krapfen auf frischem Blattsalat,
verfeinert mit Ziegenkäsebällchen und Kirschtomaten
A/C/G/M € 16,70

Speisekarte

Vorspeise

Antipasti Platte
sanft gereifter Serrano-Schinken & würzige Chorizo,
begleitet von knackig grünen Oliven, getrockneten Tomaten, Parmesan & würzigen spanischen Käse. Dazu ein hausgemachtes Olivenpesto & frisch gebackenes Gebäck
Wahlweise als **Vorspeise** € 15,80 oder **Hauptspeise** (A, G, L) € 23,80

******

Hausgemachtes Beef Tatar
serviert mit gebeiztem Eigelb, aromatischer Paprikacreme & geröstetem Toastbrot
Wahlweise als **Vorspeise 80g** €16,50 oder **Hauptspeise 140g** (A, C, G, M) € 25,50

******

Suppen

Klare Rindsuppe
mit Frittaten (A, C, G, L) € 4,80 mit Leberknödel (A, C, G, L) € 5,80

******

Salate

Caesar Salat
saftig gegrillte Hühnerfiletstreifen mit Caesar Dressing, knackigen Croutons,
würzigem Parmesan und frischen Cocktailtomaten (A, G, M, L) € 15,80

******

Knusprig gebackene Hühnerkeule
zart ausgelöst, ganz, ohne Haut und Knochen,
serviert auf einem frischen Erdäpfel-Vogerlsalat (A, C, G, L) € 14,90

******

Frischer Salatteller
eine raffinierte Komposition aus knackigen Blattsalaten,
veredelt mit saftigem, gegrilltem Hühnerfleisch (A, C, G, O) € 13,80

******

Hauptspeisen

“Mahlzig” Cordon Bleu
in Weizenmalz paniertes Schweinsschnitzel mit Speck-Zwiebelfülle und Bergkäse,
dazu Petersilerdäpfel und grüner Salat (A, C, G) € 20,80

******

Grillspieß
herzhaftes Schweinemedaillons, begleitet von aromatischen Paprika, Zwiebeln und würzigem Speck, liebevoll aufgespießt und über dem Grill gegart, dazu buntes Grillgemüse,
Pommes frites und hausgemachter Kräuterbutter (E, G, H, L, M) € 22,80

******

Cheeseburger
mit saftigem Rindfleisch, Bergkäse, frischen Tomaten, herzhaftem Speck, würzigen Zwiebeln
und cremiger Cocktailsauce (A, G, M, N) € 19,50

******

Hausgemachtes Rindsgulasch
zartes Rindfleisch, langsam in einer würzigen Paprikasauce geschmort, verfeinert mit
Zwiebeln, aromatischen Gewürzen und frischen Kräutern,
serviert mit knusprigem Gebäck. (A, M, N, O, P) € 16,80

******

Gebackenes Wiener Schnitzel
goldbraun gebackenes Wiener Schnitzel, wahlweise vom Schwein oder Huhn,
mit gemischtem Salat (A, C, G) € 13,70

******

Vegan/Vegetarisch

Käsespätzle aus dem Pfandl
mit hausgemachten Röstzwiebeln und grünem Salat (A, C, G) € 14,80

******

Gemüselaibchen
hausgemachte Gemüselaibchen, knusprig gebraten, serviert mit Schnittlauchsauce
und frischem grünen Salat (A, C, G, L) € 12,90

******

Fisch

Gebratenes Zanderfilet
gebratenes Zanderfilet mit Petersilienerdäpfel, saisonalem Grillgemüse,
dazu hausgemachte Kräuterbutter (A, D, G) € 20,80

******

Für den kleinen Hunger

Frankfurter
mit Senf, Kren und 1 Stück Gebäck (M, G, N) € 6,80

******

Käsekrainer
mit Senf, Kren und 1 Stück Gebäck (M, G) € 7,90

******

Gebäck

Semmel, Kornspitz, Salzstangerl € 1,70 Bierbrezel € 2,80

******

Beilagen

gemischter Salat, Blattsalat, Erdäpfelsalat, Erdäpfel-Vogerlsalat, Krautsalat € 4,10

******

Saucen

Ketchup, Mayonnaise, Preiselbeeren, Senf, Sauce Tartar,
Kräutersauce, Knoblauchsauce, BBQ-Sauce (A, C, E, G, M, N, O) € 1,70

******

Nachspeisen

Ofenfrischer Apfelstrudel oder Topfenstrudel
ohne oder mit Schlagobers (A, C, G) € 6,80 / € 7,50

******

Schokoladenküchlein
auf Beerenfrüchtespiegel, mit Schlagobers und Schokosauce (A, C, G) € 8,90

******

Hausgemachte Marillen Palatschinken
traditionelle Palatschinken mit fruchtiger Marillenmarmelade (A, G, N) € 5,50

******

Wähle aus dem reichhaltigen und abwechslungsreichen Angebot unserer Mehlspeisenvitrine

Allergene: Gluten-A Krebstiere-B Eier-C Fisch-D Erdnüsse-E Soja-F Milch-G Schalenfrüchte-H Sellerie-L Senf-M Sesam-N Sulfite-O Lupine-P Weichtiere-R