

Vorspeisen und Magentratzer'l

Aufstriche im Glas'l

Hausgebeitzer und geräuchertes Saiblings Filet mit Frischkäse	4.90
Hinterbrühler Batzter	4.90
Frischkäse mit Kürbiskernöl, roter gepickelter Paprika und Kürbiskernen	4.90
Griebenschmalz mit Röstzwiebeln	4.90
Alle vier	19.50

Hinterbrühler Vorspeise

Hausgebeitzer und geräuchertes Saiblings Filet Sashimi I Rindertartar I in Knoblauch marinierter Garnele I Salatbouquet	21.50
---	-------

Rindertartar vom bayrischen Jungstier nach Hinterbrühler Art ca. 180 g und Wachtelei mit Gerösteten König Ludwig Brot	24.50
Auf Wunsch auch angemacht auf geröstetem König Ludwig Brot	24.50

Vitaminsalat I Saisonale Mischsalate I Paprika I Karotten I Gurke I Kirschtomaten I hausgemachtes Senfdressing I Sprossen I geröstete Kerne	Klein 6.50	Groß 12.00
---	------------	------------

Suppen

Pfannkuchen Streifen in Kalbstafelspitzbouillon I Wurzelwerk	6.90
Zwei Leberknödel in Kalbtafelspitzbouillon I Wurzelwerk	7.90

Salate

Salatbowl Lende I Saisonale Mischsalate I Karotte I Kirschtomate I Gurke I geröstete Kerne I Rucola I hausgemachtes Balsamico Senf Dressing	24.00
---	-------

Salatbowl Backhendl I Saisonale Mischsalate I Karotte I Kirschtomate I Gurke I geröstete Kerne I Rucola I hausgemachtes Balsamico Senf Dressing	22.50
---	-------

Salatbowl Veggie Hinterbrühl I Saisonale Mischsalate I Karotte I Kirschtomate I Gurke I geröstete Kerne I Rucola I hausgemachtes Balsamico Senf Dressing	23.00
--	-------

Vegetarisch 6 Pasta

Hausgemachte Käsespätzle I Emmentaler u. Bergkäse I frische Röstzwiebeln I gemischter Salat	16.50
---	-------

Veggie Hinterbrühler Burger I Gemüse Paddy I Cheddarkäse I Salat I Tomate I rote Zwiebeln I Gewürzgurke I hausgemachte Soße I Pommes	17.50
--	-------

Brezenspinatknödel auf Tomatensugo I Parmesanspäne	16.50
--	-------

Hausgemachte Tagliatelle mit Riesengarnelen vom Grill I Tomatensugo I Kirschtomaten I Parmesan	25.50
--	-------



Fleisch und Fisch

Ofenfrischer Schweinebraten I Kartoffelknödel I Augustiner Dunkelbiersoße I resches Kruster'l I Kartoffelknödel mit Crouton I hausgemachter Speckkrautsalat	16.90
---	-------

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken I Bratkartoffel I kaltgerührte Preiselbeeren	30.50
---	-------

Ochsenfetzen in Senfmarinade I Bratkartoffeln	23.50
---	-------

Zwiebelrostbraten ca. 240 g I bayrischer Jungstier I resche Bratkartoffel I Speckbohnen I Rotweinjus I frische Röstzwiebeln	33.50
---	-------

Wiener Backhendl ausgelöst I hausgemachter Kartoffelsalat Gurkensalat I Remoulade I frittierte Petersilie	23.50
---	-------

Hinterbrühler Burger I Cheddarkäse I Salat I Tomate I rote Zwiebeln I Gewürzgurke I hausgemachte Soße I Pommes	18.50
--	-------

Chili Cheese Burger I 200 gr. Black Angus I Cheddarkäse I Salat I Tomate I rote Zwiebeln I Gewürzgurke I Chili Cheese Soße I Jalapeños I Pommes	20.50
---	-------

Kilians Beast I 400 gr. Black Angus I Cheddarkäse I Salat I Tomate I rote Zwiebeln I Gewürzgurke I hausgemachte Soße I Spiegelei I Pommes	28.50
---	-------

Graupenrisotto I Wurzelgemüse I Weißweinschaum I mit Saiblings Filet vom Grill	32.50
--	-------

Riesengarnelen im Knoblauch gebraten Als Duett - Saibling & Garnele	32.50
---	-------

Dessert

Hausgemachter Kaiserschmarrn I karamellisiert mit Mandelsplitter I Rosinen I Apfelmus I Zwetschgenröster I frische Beeren I ca. 20 Minuten Zubereitung	17.50
--	-------

3 Stück Apfelkücherl im Bierteig gebacken I Bourbon Vanille I Eis I frische Beeren	11.90
--	-------

Gemischter Eisbecher I Bourbon Vanille I Schokolade I Erdbeereisfrische Beeren I Sahne	9.50
--	------

Kinderkarte

Steak Fries I Ketchup I Majo	4.50
Kinderkäsespätzle I Röstzwiebel	9.50
Kartoffelknödel I Bratensoße	5.50
Kinder Schweinebraten I Kartoffelknödel I Bratensoße	12.50
Kinder Wiener Schnitzel vom Kalb I Steak Fries	16.50

