



## Vorspeisen & Brotzeiten

### Vorspeisen

Pfannkuchensuppe <i>Rinderkraftbrühe mit Schnittlauch</i>	5,50€
Kürbiscremesuppe <i>mit Kürbiskernöl</i>	6,90€
Kaspresknödelsuppe <i>Rinderkraftbrühe mit Schnittlauch und Gemüsestreifen</i>	7,90€
Bayerisches Vitello <i>zart geschmorter Kalbstafelspitz dünn geschnitten, an Cocktailtomaten und Rucola, mit Obatzer-Chili-Soße, dazu Baguette</i>	11,50€

### Brotzeiten

2 Paar Schweinsbratwürstl <i>mit Sauerkraut und Brot</i>	11,50€
Gebackene Milzwurst <i>mit Kartoffelsalat</i>	12,90€
Wimberger Weißwürste <i>2 Stück mit Breze und süßem Senf</i>	9,50€

*Bei Fragen zu Zusatzstoffen oder Allergien wenden Sie sich an unser Servicepersonal*





## Klassiker aus dem Seethaler

Zwiebelrostbraten 26,50€

*aus der Lende vom Weiderind  
an Portweinglace, garniert mit hausgemachten Röstzwiebeln,  
dazu Bratkartoffeln und glasiertes Gemüse*

Seethalerpfandl 21,50€

*Medaillons vom Schweinefilet an Pilzrahmsoße,  
dazu hausgemachte Butterspätzle und Salatteller der Saison*

Kalbsrahmbraten 19,90€

*zart geschmorter Kalbstafelspitz an feiner Rahmsoße,  
dazu hausgemachte Spätzle und glasiertes Gemüse*

Münchner Schnitzel 17,90€

*mit süßem Senf und frischem Meerrettich bestrichen  
dazu Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Salatteller der Saison*

Schnitzel Wiener Art 16,90€

*dazu Pommes frites und Salatteller der Saison*

Fluss-Zanderfilet 22,50€

*gebraten, serviert auf Gemüse, dazu Kartoffelrösti und Weißweinsoße*

Krustenbraten 14,90€

*vom Wammerl an Paulaner Dunkelbiersoße mit Kartoffelknödel und Sauerkraut*

Bayerische Sauerkrautplatte 20,90€

*gegrillter Speck, Bratwürstl und Kassler, Schweinsbrüsterl an  
Paulaner Dunkelbiersoße mit Kartoffelknödel und Sauerkraut*

Tafelspitz mit Meerrettichsoße 18,50€

*gekochter Rindertafelspitz mit Salzkartoffeln, Meerrettichsoße und Blaukraut*

*Bei Fragen zu Zusatzstoffen oder Allergien wenden Sie sich an unser Servicepersonal*





## Kleinigkeiten & Salate

### Für den kleinen Hunger

Allgäuer Kasspatz'n <i>mit Röstzwiebeln, zweierlei Käse und Salatteller der Saison</i>	13,20€
Currywurst <i>an pikanter Currysoße und Pommes</i>	12,20€
Kasspressknödel <i>mit Bergkäse und glasiertem Gemüse</i>	13,50€
Kasspressknödel <i>mit Bergkäse und Speck-Sauerkraut</i>	14,50€
Hausgemachter Dichelsteiner Eintopf <i>mit regionalem Gemüse und Schweinefleisch</i>	15,90€

### Salate

Salat „Dute“ <i>mit knusprig gebratenen Putenstreifen und Champignos, dazu knackiger Salatteller</i>	16,50€
Salat „Fish & Chips“ <i>frittiertes Fisch-Filet mit Kartoffelchips, selbstgemachtem Zitronen-Kräuter-Dip und großem Salatteller</i>	16,90€
Salat „Mediterran“ <i>mit fruchtiger Melone, eingelegter Paprika, Zucchini und Zwiebel, dazu Serrano Schinken mit knackigem Salatteller, Balsamicocreme</i>	17,90€
Großer Salatteller	10,50€
Kleiner Salatteller	5,00€





## Dessert

### Dessert

#### Apfelkücherl

*in Zimt-Zucker gewälzt, dazu Bourbon-Vanilleeis & Fruchtspiegel*

9,50€

#### Crêpe Suzette

*flambiert in einer Orangenlikör-Orangensaft-Sauce, dazu Sahne*

11,50€

#### Crêpe Schoko

*mit süßer Nuss-Nougat-Creme dazu Sahne*

10,50€

#### Kaiserschmarrn

*karamellisiert mit Rosinen und Mandelblättchen,  
serviert mit Apfelmus*

11,50€

