



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 <i>aus der Lende vom Weiderind an Portweinglace, garniert mit hausgemachten Röstzwiebeln, dazu Bratkartoffeln und glasiertes Gemüse</i>	26,50€
Seethalerpfandl <i>Medaillons vom Schweinefilet an Pilzrahmsoße, dazu hausgemachte Butterspätzle und Salatteller der Saison</i>	21,50€
Kalbsrahmbraten <i>zart geschmorter Kalbstafelspitz an feiner Rahmsoße, dazu hausgemachte Spätzle und glasiertes Gemüse</i>	19,90€
Münchner Schnitzel <i>mit süßem Senf und frischem Meerrettich bestrichen dazu Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Salatteller der Saison</i>	17,90€
Schnitzel Wiener Art <i>dazu Pommes frites und Salatteller der Saison</i>	16,90€
Fluss-Zanderfilet <i>gebraten, serviert auf Gemüse, dazu Kartoffelrösti und Weißweinsoße</i>	22,50€
Krustenbraten <i>vom Wammerl an Paulaner Dunkelbiersoße mit Kartoffelknödel und Sauerkraut</i>	14,90€
Bayerische Sauerkrautplatte <i>gegrillter Speck, Bratwürstl und Kassler, Schweinsbrüsterl an Paulaner Dunkelbiersoße mit Kartoffelknödel und Sauerkraut</i>	20,90€
Tafelspitz mit Meerrettichsoße <i>gekochter Rindertafelspitz mit Salzkartoffeln, Meerrettichsoße und Blaukraut</i>	18,50€

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€

