



Hausgemachte Suppen in der Terrine / Home made soup:

Deftig abgeschmeckte Gulaschsuppe	Goulash soup	6,50 €
Feine Kartoffelsuppe	Potato soup	5,60 €

Brotzeiten / Small dishes:

Brotzeitbrett´l mit Wurst- und Schinkenspezialitäten vom schwäbisch hällischen Landschwein	Assortment of sausages German cold sausages with bread and butter	14,50 €
Käsebrett´l aus der „Naturkäserei Tegernseer Land“ mit verschiedenen Weich- und Hartkäsen aus frischer Heumilch	Selection of cheese from bavaria	14,50 €
Hausgemachte Spinatknödel mit zerlassener Butter und gehobeltem Bergkäse	Homemade spinacdumpling	11,50 €

Für Figurbewusste / Salads:

Frische Garten Salate ...	Garden salad	
... mit Käse, Schinken und Ei	with cheese, ham and egg	11,80 €
... mit gegrillter Hähnchenbrust	with roasted chicken breast	11,80 €
... mit hausgeräuchertem Wildschinken	with smoked ham of venison	12,80 €
... mit einem argt. Rumpsteak	with argt. rump steak	15,50 €
Gegrillte Hähnchenbrust auf Pesto-Bandnudeln und Gemüse	Grilled chickenbreast with pesto penne and vegetabel	11,80 €

Die Preise verstehen sich inkl. Bedienung und ges. MwSt.
Die Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal



WILD aus unserer hauseigenen Jagd / GAME

Wildsülze mit Remouladensoße und Bratkartoffeln	Jellied gamemeat With Remoulade and roast potatoes	12,50 €
Wilderer-Schmaus Wildsülze, Wildsalami, Knacker und Wildschinken mit Bauernbrot	Hunters Feast Jellied gamemeat, game salami and game ham with bread and butter	14,50 €
Zweierlei Wildbratwurst mit hausgemachtem Kartoffelstampf und saisonalem Gemüse	Grilled sausages of game With homemade mashed potatoes and seasonal vegetables	13,80 €
Wildgulasch mit hausgemachten Semmelknödeln	Ragout of game With homemade bread dumpling	16,50 €

Schnitzel Spezialitäten / Escalope Specialties

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites	Escalope „Vienna Style“ With french fries	9,70 €
Schweineschnitzel „Jäger Art“ mit Pommes Frites	Escalope „Chasseur“ With mushrooms and french fries	10,50 €
„Alm“-Schnitzel Schweineschnitzel gefüllt mit Bergkäse, Speck und Zwiebeln und Pommes Frites	Escalope „Mountain“ Stuffed with cheese, ham, onion with french fries	14,50 €
Original „Wiener Kalbsschnitzel“ mit Pommes Frites	Original „Wiener Schnitzel“ of veal with French fries	18,80 €

**Als Beilage empfehlen wir einen kleinen Salatteller oder
eine Portion Gemüse**

3,50 €



Aus dem Wasser/ Fish

Wisper-Forelle „Müllerin

mit Mandelbutter und Petersilienkartoffeln

Trout meunière

With almond butter and parsley potatoes

15,50 €

Hausmannskost / Traditional German Food

Hausgemachte Käsespätzle

Homemade „Cheese Spätzle“

Noodles with cheese

9,80 €

„Rüdesheimer Rostbratwurst“

mit Sauerkraut und Bauernbrot

6 Stück oder 12 Stück

Grilled sausages

With sauerkraut and fresh bread

9,80 € / 13,80 €

Deftiger Ochsen-gulasch

Nach altem Rezept mit Kartoffelklößen

Goulash of beef

With potato dumplings

13,80 €

Wirtshaus-Pfannd'l

Bratwürste, Leberwurst, gebackene Blutwurst, Sauerkraut und Bratkartoffeln

„Wirtshaus – Pan“

Assorted German grilled sausages with sauerkraut and roast potatoes

13,80 €

knusprig gebratene

Schweinhaxe

mit Kartoffelklößen und Krautsalat (nur solange der Vorrat reicht)

Roast pork knuckle

With potato dumplings and slaw-salad

14,50 €

„Drosselmüller Grillteller“

Rostbratwürste, Speck, Rumpsteak, Hähnchenbrust und Bratkartoffeln

Mix grill

With sausage and bacon, rumpsteak, chicken and roast potatoes

17,50 €

Argt. Rumpsteak „Quickfood“

mit Pfeffersöße, grünen Bohnen und Kartoffelgratin

Argt. Rumpsteak „Quickfood“

with pepper-sauce, green beans and potato gratin

21,50 €



Zum Dessert / Desserts

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße	Warm apple strudel With vanilla sauce	5,50 €
Warme Marillenknödel mit Vanillesoße	Marillenknödel With vanilla sauce	6,80 €
Geeister „Kaiserschmarn“	Iced „Kaiserschmarn“	7,80 €

Spezialität:

Original Rüdesheimer Kaffee Kaffee mit 4cl Asbach Uralt flambiert und einer Sahnehaube – am Tisch zubereitet	Original „Rüdesheim“ coffee Coffee flambé with 4cl Asbach Uralt, and a top of whipped cream and prepared at the table	7,20 €
--	---	---------------

Heißer Genuss / Hot pleasure

Kaffee klein	Coffee small	2,50 €
Kaffee groß	Coffee large	3,50 €
Pott Tee	Tea large	3,20 €
Milchkaffee	Coffee with steamed milk	2,90 €
Heiße Schokolade	Hot chocolate	3,00 €
Latte Macchiato	Latte Macchiato	2,90 €
Cappuccino mit aufgeschäumter Milch	Cappuccino with steamed milk	2,50 €
Espresso	Espresso	2,00 €



Ausschankweine

Flaschen – Weiss, Rot und Rosé

Weisswein			Weisswein		
Rüdesheimer Riesling QbA trocken, feinherb od.mild	0,2 l	4,50€	Trocken		
Rüdesheimer Riesling Spätlese mild	0,2 l	6,00€	Alte Reben Riesling QbA	0,75 l	25,00€
Rüdesheimer Riesling Auslese edelsüß	0,1 l	6,00€	Weißburgunder QbA	0,75 l	22,00€
Rotweine und Rosé			Halbtrocken		
Spätburgunder mild	0,2 l	4,20€	Rüdesheimer Klosterlay Riesling Classic	0,75 l	21,00€
Rüdesheimer Spätburgunder QbA trocken	0,2 l	4,50€	Riesling Kabinett - feinherb	0,75 l	25,00€
Rüdesheimer Barrique Spätburgunder trocken	0,1 l	4,50€	Mild		
Rosé QbA feinherb	0,2 l	4,50€	Rüdesheimer Bischofsberg Riesling Spätlese	0,75 l	25,00€
Weinschorle (weiß oder rot)	0,2 l	3,90€	Rüdesheimer Berg Rottland Riesling Auslese - edelsüß	0,5 l	28,00€
Sekt			Rotwein & Rosé		
Ohlig & Co „Privat Cuvée“	0,2 l	6,00€	Rüdesheimer Barrique Spätburgunder	0,75 l	32,00€
Ohlig & Co „Privat Cuvée“	0,75 l	21,00€	Assmannshäuser Höllenberg Spätburgunder - trocken	0,75 l	36,00€
Ohlig & Co „Gold“ Rheingauer Rieslingsekt	0,75 l	24,00€	Rosé QbA fruchtig feinherb	0,75 l	22,00€

Die Preise verstehen sich inkl. Bedienung und ges. MwSt.

Die Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal



Alkoholfreie Getränke / Soft drinks

Coca – Cola	0,3l	2,90 €
Coca – cola light	0,3l	2,90 €
Orange - Zitronen Limo	0,3l	2,90 €
Spezi	0,3l	2,90 €
Bitter Lemon	0,2l	2,60 €
Tonic Water	0,2l	2,60 €
Orangensaft, Apfelsaft	0,2l	2,60 €
Apfelsaftschorle	0,3l	2,90 €
Mineralwasser – still od. medium	0,5l	3,40 €
Mineralwasser	0,25l	2,50 €
Selter Classic Mineralwasser	0,75l	5,00 €

Biere vom Fass

Beer from the barrel

Orig. Münchner Hell	0,4l	3,90 €
Orig. Münchner Dunkel	0,4l	3,90 €
Paulaner Pils	0,3l	3,50 €
Hefeweizen naturtrüb	0,5l	4,20 €
Hefeweizen dunkel	0,5l	4,20 €
Maß Hell oder Dunkel	1,0l	8,90 €

Flaschenbiere / Bottled beers

Kristallweizen	0,5l	4,20 €
Hefeweizen hell - Alkoholfrei	0,5l	4,20 €
Ruß'n (Weizenbier mit Zitronenlimo)	0,5l	4,20 €
„Zwickel“ Kellerbier	0,4l	4,20 €
Colabier	0,4l	3,30 €
Radler	0,4l	3,30 €

Und zum Schluss ein Stamperl Schnaps vom Lantenhammer

Was für den Magen:

„Unser Kräuterschnaps“	2cl	3,10 €	Ramazotti	2cl	3,00 €
Holzfass Enzian	2cl	3,10 €	Asbach uralt	2cl	3,00 €
Holzfass Obstler	2cl	3,10 €	Campari	5cl	4,00 €
Prinzregent Luitpold Edition...	2cl	3,10 €	Campari Soda oder Orange	5cl	4,80 €
... Birnenbrand	2 cl	3,50 €	Whisky-Cola	4cl	5,80 €
... Himbeergeist	2cl	3,50 €	Bacardi-Cola	4cl	5,80 €
... Obstler	2cl	3,50 €	Gin-Tonic	4cl	5,80 €
König Ludwig „Williams“	2cl	3,50 €	Wodka-Orange	4cl	5,80 €
König Ludwig	2cl	3,50 €			
„Bierbrand“					

Die Preise verstehen sich inkl. Bedienung und ges. MwSt.

Die Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal