

Tageskarte

Supp´n

Tafelspitzbrühe mit Pfannkuchenstreifen, Gemüse & Schnittlauch (A,D,E,I)	6,50
Rahmsupp´n vom Hokkaidokürbis mit gerösteten Kürbiskernen und steirischem Kernöl (D,E)	6,50
Kartoffel-Maronensupp´n mit geröstetem Tiroler Speck und einem Schuss Portwein (D,E,K)	6,50

Aus der Salatküche

Variation von Marktsalaten mit Kirschtomaten, Gurken & Balsamicodressing	10,50
Salatschüssel mit Kirschtomaten, Gurken, Balsamicodressing und gebratenen Hühnerbruststreifen (L)	17,80
Rucola-Salatvariation mit gegrilltem Zanderfilet, Kirschtomaten gehobeltem Parmesan und Balsamicodressing (D,E,I,B)	19,80
Feldsalatvariation mit Balsamicodressing Kirschtomaten, gerösteten Maronen & Kürbiskernen (L,K)	17,80

Vegetarisch & Pasta...

Gegrillter Ziegenkäs mit gebratenem Marktgemüse an kleinem Salatbouquet und Honig-Sauerrahmdip (D,L)	18,50
Rahmiges Weißwein-Risotto mit roter Bete, geriebenem Kren und Rucolasalat (D,L,G)	17,80
Linguine in Kürbisrahmsoß´ mit gerösteten Kürbiskernen gehobeltem Parmesan und Feldsalat (D,L,K)	17,80

Kross auf der Haut gebratenes Zanderfilet
auf rote Beterisotto mit Krenschaum (B,G,D)
25,80

Tageskarte

Ganserl´ jung in der Terrine (Hals, Herz, Magen in Soß´)
mit Semmelknödl (A,D,I,E)
12,80

aus der Pfanne und dem Ofen...

- Im Wurzelsud gesottener Tafelspitz** mit geriebenem Kren
auf Wirsinggemüse dazu Röstkartoffeln (D,E,F) 25,80
- Spanferkelbraten** mit Franziskaner Dunkelbiersoß´
zweierlei Knödl & Speckkrautsalat (A,D,I,E) 21,80
- „Tiroler Schnitzel“**
mit Bergkas & Tiroler Schinken gefülltes Schweinelendchen knusprig ausgebacken
dazu Kartoffel-Feldsalat mit Kernöl (A,D,I,K) 18,50
- Geschnetzeltes vom Kalb** mit gebratenen Steinchampignons in Rahmsoß´
dazu handgeriebener Kartoffelrösti (D,E) 22,80

...aus den Oberaudorfer Bergen

- Saures Hirschbeuscherl** (Lunge, Herz) mit Serviettenknödl
dazu kleiner Marktsalat (A,D,E,I,L) 12,80
- „Wilde Pflanze“**
mit Wacholder-Preiselbeersoß´ & Kartoffel-Maronenpüree (A,D,E) 16,50
- Hirschbraten** aus der Schulter mit gebratenen Steinchampignons in Rahm
Preiselbeeren, Serviettenknödl und Feldsalat (A,D,E,I,K) 25,80
- Natur gebratene Hirschschnitzelchen** mit Maronen in Preiselbeer-Pfeffersoß´
dazu handgehobelte Butterspätzle (A,D,I) 25,80
- Rehrücken im Tiroler Speckmantel** gebraten auf Portweinssoß´ mit Preiselbeeren
gegrilltem Rosenkohl und handgehobelte Butterspätzle (A,I) 29,80

Zum Abschluss was Süßes.....

- Palatschinken** gefüllt mit Eierlikör-Joghurtcreme
Schokoladeneis und Früchtebouquet (A,D,I) 8,50
- Apfelstrudel** nach Oma´s Rezept mit Vanilleeis oder Vanillesoß´ (A,D,G,H I,J,K) 8,20
- 3 Stk. Apfelkücherl** mit Vanilleeis und Schlagsahne (A,D,G,H I,J,K) 8,20
- Veganes Himbeersorbet** mit frischen Früchten 5,50

Tageskarte

unsere Wirtshausklassiker

6 Stück. Nürnberger Rostbratwürstl mit geriebenem Kren auf Sauerkraut	13,80
2 Stück Fleischpflanzerl mit Bratensoß´, Wirsinggemüse und Röstkartoffeln (E,I,L,A,D)	16,90
Schweinebraten vom bayrischen Jungschwein in Franziskaner Dunkelbiersoß´ mit zweierlei Knödl und Krautsalat (E,I,D,A,F,G,)	17,50
„Truderinger Pfandl“ Schweinefiletmedaillons in Schwammerlsoß´ mit Marktgemüse und handgehobelte Butterspätzle (E,I,D,A)	26,90
Wiener Schnitzel vom Kalb in Faßbutter gebraten dazu Röstkartoffeln und Wildpreiselbeeren (E,I,H,A,D)	28,50
Zwiebelrostbraten von der irischen Ochsenlende mit Röstkartoffeln und aufg´ schmolzene Zwiebeln (E,I,H)	29,80

Brotzeit ist die schönste Zeit...

Münchner Weißwurst vom Metzger Bauch (8,D,E,G,I,L)	Stück	3,50
Bayrischer Wurstsalat aus Regensburger mit roten Zwiebelringen, Gurkerl und Hausbrot (2,8,E,I,D,K,L,F,G,J)		9,80
Schweizer Wurstsalat aus Regensburger mit Emmentalerstreifen, roten Zwiebelringen, Gurkerl und Hausbrot (2,8,E,I,D,K,L,F,G,J)		10,90
Tiroler Speckbrett´l mit Essiggurkerl, geriebenem Kren, Butter und Hausbrot (I,D,K,F,G,J)		18,00
Truderinger Brotzeitbrett´l -mit Tiroler Schinken, kaltem Braten, Salami, Landjäger, Leberwurst, Griebenschmalz, Käs, geriebener Kren, Essiggurken und Hausbrot (2,8,I,D,L,F,G,J)		20,50
Portion Butter (D)		2,00
Brez´n (I,F,J)		2,10

Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass alle bei uns verarbeiteten Lebensmittel Spuren von Gluten haltigem Getreide(I), Krebstiere(C), Eier(A), Fisch(B), Erdnüsse(H), Schalenfrüchte(K), Sojabohnen(M), Milch(D), Sesamsamen(F), Sellerie(E), Senf(L), Sulfiten(G), Lupinen(J) & Weichtiere(N) enthalten können. Falls Sie eine Allergie gegen bestimmte Lebensmittel haben, informieren Sie uns bitte, unsere Service-Mitarbeiter beraten Sie gerne.