

Speisekarte

Vorspeisen

3erlei aufs Brot

Hummus / Thunfisch / Meersalzbutter / Brotauswahl 4,90 €

Beef Tatar

Olivenölmajo / Kapern / Brot / Meersalzbutter 10,90 €

Karamellierte Ziegenkäsetaler

Gebrannte Walnuss / Süßkartoffelwürfel / Blattsalate / Himbeerdressing 7,90 €

Saures Lüngerl

Serviettenknödel / feines Wurzelgemüse / Schnittlauch 6,90 €

Suppen

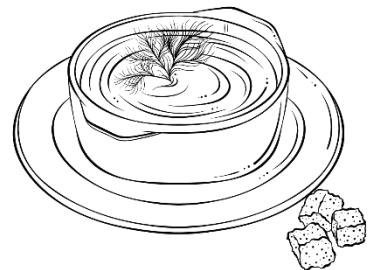
Kräftige Rindsuppe

mit Pfannkuchen / Schnittlauch 4,20 €

mit Brätspätzle / Backerbsen 4,90 €

Spargelcremesuppe

mit Spargelstücken / Orange / Croutons / Sahnehäubchen 5,80 €



Salate

Salatschüssel der Saison / Blattsalate / Tomate / Gurke / Croutons / geröstete Kerndl / Hausdressing

als Beilagensalat

4,50 €

als Salatschale

8,50 €

+ Tranchen vom Rumpsteak / Teriyaki Soße

7,50 €

+ Räucherlachs und Rösti

7,00 €



Spargelgerichte

*Unseren Spargel beziehen wir direkt von unseren Hohenwarter Spargelbauern.
Falls Sie Ihr Spargelgericht vegan genießen möchten, geben Sie bitte unserem Servicemitarbeiter bescheid.*

Spargelcremesuppe

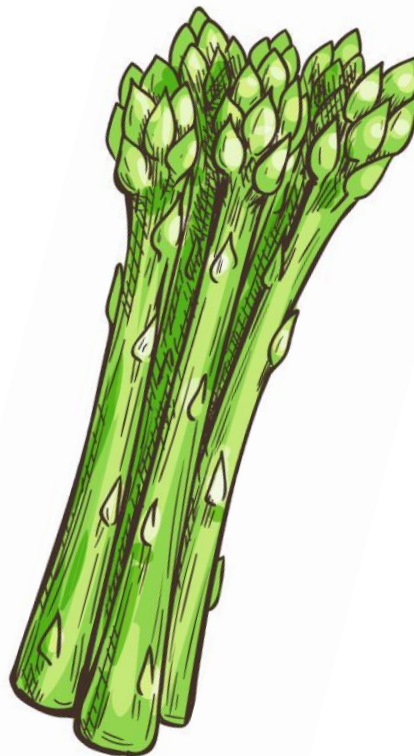
mit Spargelstücken / Orange / Croutons / Sahnehäubchen 5,80 €

Portion Hohenwarter Stangenspargel

weißer Spargel / neue Kartoffeln / Sauce Hollandaise **oder** Nussbutter 15,90 €

dazu geht gerne:

- Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein +6 €
- Räucherlachs und Kartoffelrösti +7 €
- Zanderfilet vom Grill +9 €
- Kochschinken & Geräuchertes aus unserer Wurstküche +6 €
- **Ein Steak aus unserer Steakkarte**



Hauptspeisen

Klassiker

Wiener Schnitzel vom Schwein

Kartoffel-Gurkensalat / Zitronenachtel / Preiselbeeren 12,90 €

Zwiebelrostbraten

aus der Rinderlende / Dunkelbiersoße / Bergkäsespätzle / Röstzwiebel 20,90 €

Rindsbackerl

In Portwein geschmort / frisches Gemüse / hausgemachte Spätzle 16,90 €

Metzgerbräutopf

Gebratenes Schwein & Rind / Schwammerlrahm / Spätzle / überbacken mit Emmentaler Käse 18,90 €

Wild

Edelhirschgulasch

12 Stunden langsam geschmort / Speck-Rosenkohl / Spätzle / Serviettenknödel / Preiselbeeren 19,90 €

Innereien

Kalbsleber

Dunkelbierjus / Bratkartoffeln / Röstzwiebeln / Nussbutter / Apfelmus von den eigenen Äpfeln 18,90 €

Fisch

Duett vom Lachs & Zander

Spargelrisotto / Rieslingschaumsoße / frisches Gemüse 20,90 €

Vegetarisch

Sellerieschnitzel

Haselnusskruste / Spargelrisotto / Parmesan / Schmelztomaten 13,90 €

Käsespätzle

geheime Käsemischung / Nussbutter / Röstzwiebeln / marinierte Blattsalate 10,90 €

Vegan

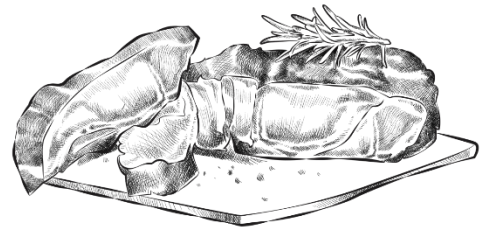
Tempura Gemüse

Süßkartoffel-Kokos Ragout / junger Spinat / Erdnüsse 13,90 €

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Servicepersonal nach der Allergenspeisekarte

Unsere Steaks

Flank Steak	220 g	14,90 €
	350 g	23,90 €
Filet Steak	190 g	22,90 €
	250 g	26,90 €
Rib Eye	350 g	27,90 €



Steaks aus unserem Dry Ager

Die Trockenreifung des Fleisches, das sogenannte Dry Aging, ist das älteste Verfahren der Fleischreifung. Hierbei wird das Fleisch am Knochen über einen gewissen Zeitraum bei kontrollierter Temperatur und Luftfeuchtigkeit abgehängt. Durch die Verdunstung des im Fleisch eingelagerten Wassers bekommt das Dry-Aged-Beef einen intensiven, aromatischen Geschmack. Unsere Dry-Aged Steaks sind von der bayrische Färse.

Rib Eye Boneless - Das ausgelöste Hochrippensteak mit saftigem Fettkern

ab ca. 300 g - je 100 g – 11,00 €

T-Bone Steak - Das Roastbeef am Knochen mit Filetanteil

ab ca. 500 g bis zu 1200 g / je 100g - 8,50 €

Rumpsteak – Aus der Lende geschnitten

ab ca. 300 g / je 100g – 10,50 €

Das T-Bone und das Tomahawk Steak sind je nach Gewicht für 2 – 4 Personen geeignet.

... zu den Steaks der Metzgerbräu Steak Standard!

zu jedem Steak servieren wir unsere Pommes frites, Grillgemüse und Kräuterbutter zur Special Pauschale von 5,50 €

Zusätzliche Beilagen:

- Pommes frites 3,50 €
- Süßkartoffelpommes 4,00 €
- Käsespätzle 5,00 €
- Brauhaus Potatoes 3,90 €
- Bratkartoffeln 4,50 €
- Grillgemüse 4,00 €
- Bunter Salatteller 4,50 €

Soßen:

- Dunkelbiersoße 2,50 €
- Kräuterbutter 1,50 €
- BBQ Soße 1,50 €
- Sauce Bernaise 2,50 €

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Servicepersonal nach der Allergenspeisekarte

Burger

Paartal Burger

190 gr. Rindfleischpatty / Rösti / Speck / Emmentaler / Krustenbrötchen / Salat / Tomaten / Essiggurkerl / rote Zwiebeln / hausgemachte Burgersoße / Pommes frites / Ketchup 13,90 €

BBQ Burger

190 gr. Rindfleischpatty / gegrillter Speck / Gouda / Sesambrötchen / Salat / Tomaten / Essiggurkerl / rote Zwiebeln / BBQ Soße / Pommes frites / Ketchup 13,90 €

Brotzeiten – Frisch aus Rudi's Wurstküche (nur Abends)

Schweizer Wurstsalat

Zwiebeln / Gurkerl / Emmentaler / Brot 8,50 €

Bayrischer Wurstsalat

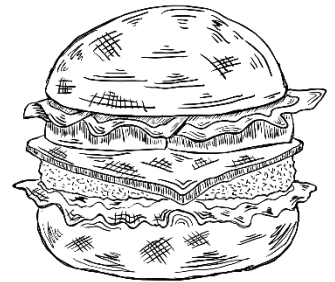
Zwiebeln / Gurkerl / Brot 7,90 €

Pressack sauer

Essiggurke, Zwiebeln, Tomate und Schwarzbrot 7,90 €

Brotzeitplatte

Aufschnitt / Schinken / Pressack / Emmentaler / Butter / Brot 11,90 € p.P.



Dessert

Geeister Espresso

mit Cantuccini 4,90 €

Gebackene Apfelkücherl

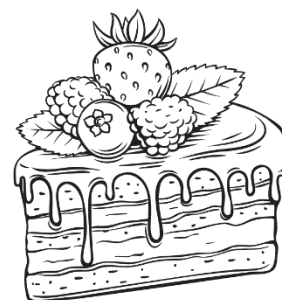
Vanilleeis / Schlagsahne / Zimtzucker 5,90 €

Dessertvariation aus unserer Patisserie

Lasst Euch von uns überraschen 8,90 €

Dreierlei Sorbet

hausgemacht / saisonale Sorten aus dem Pacojet 5,90 €



Weitere Dessert aus unserer Patisserie finden Sie auf dem Aufsteller am Tisch

Kinderspeisekarte

Kinderschnitzel

mit Pommes frites / Ketchup 6,50 €

Putennuggets

mit Pommes frites / Ketchup 5,50 €

Kinderpommes

mit Ketchup 3,50 €

Spätzleteller

Hausgemachte Spätzle / Bratensoße 4,50 €

