

vorspeisen

Gemüsetatar

pikant gewürzt mit Rucola und Bauernbrot (vegan) – 7,30

Rote Beete Carpaccio

mit Rucola, Feta und Walnüssen – 7,80

hauptspeisen

ofenfrischer Schweinebraten

mit Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel oder Semmelknödel und selbstgemachtem Krautsalat – 15,90

Kochwirt Schnitzel

paniertes Schweineschnitzel aus der Lende mit Pommes oder selbstgemachtem Kartoffelsalat – 16,90

Kaspressknödel

resch gebraten mit buntem Salat – 14,80

Zwiebelrostbraten

mit Kartoffelgratin, Röstzwiebeln und Rotweinssoße – 25,80

Käsespätzle

hausgemachte Spätzle mit würzigem Käse und Röstzwiebeln – 15,90
(aus Bioeiern von Ainhofen)

gebackene Milzwurst

mit Bratensoße und Kartoffelsalat – 14,20

Currywurst

Käsekrainer mit scharfer Currysoße und Pommes – 13,80

Salat Ziegenkäse

bunte Blattsalate mit gebratenem Ziegenkäse, Honig, gerösteten Körnern und Balsamico – 15,90

deftiges Bauerngröstl

mit gemischten gebratenen Knödeln, Schweinefleisch, Bratensoße und Ei – 15,90

gefüllter Pfannkuchen

mit Blattspinat und Feta, dazu grüner Salat – 15,80

dazu ein kleiner Beilagensalat – 5,40

Bitte beachten Sie auch unsere Saisonkarte und die Tageskarte auf den Tafeln.

brozeit und kleine Gerichte

Wurstsalat

Lyoner fein geschnitten mit roten Zwiebeln, Essiggurke und Brot – 12,60

Schweizer Wurstsalat

Lyoner fein geschnitten dazu Käse mit roten Zwiebeln, Essiggurke und Brot – 13,80

Kalter Braten

mit frischem Kren, Essiggurke und Brot – 14,80

Portion Emmentaler

mit roten Zwiebeln und Brot – 11,80

Essigknödel

Semmelknödel mit roten Zwiebeln und Essiggurke – 12,20

Kleiner gemischter Beilagensalat

5,40

Krautsalat

4,80

Portion Pommes

6,60

nachspeisen

Portion Kaiserschmarrn

hausgemacht mit Bioeiern vom Landkreis, karamellisiert mit Rum, Rosinen, Mandelsplitter und Apfelmus – 14,40

große Portion – 19,80

Reindl – 35,80

Wir wünschen einen guten Appetit und eine schöne Zeit im Kochwirt!

Unsere regionale Ware, wie z.B. Salate, Gemüse, Nudeln und Eier beziehen wir vom Schneiderhof in Mitterndorf und vom Biohof Hefe aus Ainhofen. Unser Brot ist von der Genussbäckerei Wörmann aus Niederroth, die Weißwürste sind von der Metzgerei Helfer in Dachau und die Brezn von der Bäckerei Hartmann in Dachau.

Wir verwenden generell Lebensmittel, wie Milch, Eier, Nüsse, Senf, Sellerie etc., die als Allergene wirken können. Für Nachfragen stehen wir gerne zur Verfügung.