

## Aus dem Suppentopf

Tagessuppe	3,10
Knoblauchsuppe <sup>AG,L</sup>	3,90

## Aus unserer Spätzle - und Knödelküche

Käsespätzle <sup>AG</sup> mit Zwiebeln und Speck <sup>M</sup> (auch ohne Speck möglich)	7,50
Geröstete Knödel <sup>ACG</sup> mit grünen Salat <sup>M</sup> Semmelknödel blättrig geschnitten, mit Zwiebel angeröstet, mit Eiern vermischt	7,50
Schindler`s Knödel <sup>ACGM</sup> mit Gulaschsaft <sup>A</sup> und Salat <sup>M</sup> im Semmelknödel Schweins-, Surbraten, Speck eingearbeitet	8,30
Hascheeknödel <sup>ACLM</sup> hausgemacht, dazu warmer Krautsalat <sup>LM</sup>	8,30

## Hausmannskost

Schweinsbraten Schopfbraten, mit Erdäpfel, Semmelknödel <sup>ACG</sup> und Krautsalat <sup>LM</sup>	9,30
Surbraten gesurter Schopfbraten, mit Erdäpfel, Semmelknödel <sup>ACG</sup> und Krautsalat <sup>LM</sup>	9,30
Gemischtes Brat`l je 1e Scheibe vom Schweinebraten und Surbraten mit Erdäpfel, Semmelknödel <sup>ACG</sup> und Krautsalat <sup>LM</sup>	9,30
Blunz`ngröstl <sup>A</sup> dazu warmer Krautsalat <sup>LM</sup>	8,70

Kalbsrahmbeuschl <sup>AGL</sup>	
dazu Semmelknödel <sup>ACG</sup>	9,30
Rindsgulasch <sup>AL</sup>	
dazu Spätzle <sup>A</sup>	8,70
1 e Scheibe Schweinsbraten   oder	5,30
1 e Scheibe Surbraten	
dazu je 1 e Scheibe Brot <sup>A</sup> garniert mit Senf, Kren, Gurkerl <sup>M</sup> und Pfefferoni	5,30

### Salatauswahl

Grüner Salat <sup>M</sup>	
als Beilage gedacht	2,60
Blattsalat <sup>M</sup> mit Hühnerbruststreifen	
verschiedene Blattsalate	7,30

### An kalten Speisen bieten wir

Schindler`s Jause mit 2 cl Obstler <sup>A</sup>	
kalter Schweinebraten, Surbraten, Speck <sup>M</sup> , Topfenkäse <sup>G</sup> , Erdäpfelkäse <sup>G</sup> , Brat`lfett und 2 Scheiben Brot <sup>A</sup> bei kleiner Jause ist kein Obstler dabei	8,60
Schweinsbrat`lbrot <sup>A</sup>	
mit frischen Kren, Gurkerl <sup>M</sup> und Pfefferoni	5,80
Surbrat`lbrot <sup>A</sup>	
mit frischen Kren, Gurkerl <sup>M</sup> und Pfefferoni	5,80
Speckbrot <sup>AM</sup>	
mit frischen Kren	6,80
Brat`lfettbrot <sup>A</sup>	
mit Zwiebeln	4,20

## Ein Klassiker

### Maurerforelle

mit Zwiebeln gefüllte Knacker<sup>L</sup>, Senf<sup>M</sup> und 1er Scheibe Brot<sup>A</sup> 5,40

## In Essig und Öl servieren wir

### Essigwurst

bättrig geschnittene Knacker<sup>L</sup>, dazu Zwiebel, Gurkerl,  
mariniert mit Essig und Öl, 2 Scheiben Brot<sup>A</sup> dazu 5,90

## Käse

### Portion Emmentaler<sup>G</sup>

mit Butter<sup>G</sup> 6,90

### Aufstrichteller

mit Topfen<sup>G</sup>, Erdäpfelkas<sup>G</sup> 6,10

jeweils 2 Scheiben Brot<sup>A</sup> dazu

## Mit oder ohne Besteck

HEISSES BROT<sup>A</sup> mit Geselchtem, Pfefferoni, Käse<sup>G</sup> überbacken 6,20

Schweinsbrat`lsemmerl<sup>A</sup> mit Kren 4,70

Surbrat`lsemmerl<sup>A</sup> mit Kren 4,70

## Aus unserer süßen Küche

1 Stk. Marmeladepalatschinke<sup>ACG</sup> 2,40

gefüllt mit Marillen - oder Preiselbeerenmarmelade

1 Stk. Eispalatschinke <sup>ACEFG</sup> mit Vanilleeis, geröstete Mandelsplitter, Schokosauce und Schlag	3,90
Mohr im Hemd <sup>AC,FG</sup> , mit Schokosauce und Schlagobers	3,80
Eismohr <sup>ACEFG</sup> , mit Vanilleeis, Schokosauce und Schlagobers	4,60

### Extra

Brot<sup>A</sup> 0,60    Gebäck<sup>AF</sup> 0,90    Brezel<sup>A</sup> 0,80    Bierstangerl<sup>A</sup> 0,80

### Wir kochen für Sie auf Vorbestellung

Ritteressen<sup>ACG</sup>: Schweinsstelze, Geselchtes, Faschierte Laibchen, Hühnerschnitzel,  
Schweinsbraten, Hühnerkeule, Stöckelkraut, Semmelknödel und Erdäpfel 15,50  
ab 15 Personen

Brat'l in der Rein<sup>ACG</sup>:  
Schweinsbraten, Surbraten, Stöckelkraut, Semmelknödel und Erdäpfel 9,30  
ab 6 Personen

Verschiedene Büffet`s kalt oder warm möglich. Siehe Beilagen, ab 20 Personen

Bei uns gibt es auch kleine Portionen.