

Tagesangebote

Montag:	Grillfleisch vom Schweinenacken mit Pommes Frites und Kräuterbutter	7,50 €
Dienstag:	Ruhetag	
Mittwoch:	Putenrahmschnitzel mit hausgemachten Eierspätzle	7,90 €
Donnerstag:	Jägerbraten vom Schwein mit Spätzle	6,50 €
Freitag:	Welsfilet gebacken mit Salzhartoffeln und Remouladensauce	7,50 €
Samstag:	Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit Pommers Frites und Preiselbeeren	6,90 €
Sonntag:	Ofenfrischer Schweinebraten mit Semmelknödel	6,50 €

Beilagenänderungen sind bei Tagesangeboten leider nicht möglich.

**Alle im Lokal erhältlichen Speisen werden
auch zum Mitnehmen angeboten.**

Die ausgestellten Keramikarbeiten sind bei uns im Lokal erhältlich.

Sonderanfertigungen sind auf Wunsch möglich.

Kontakt: Angela Zangl, Rimsting Tel. 08051/4110

Öffnungszeiten:

**täglich von 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr
und abends ab 17:00 Uhr
warme Küche bis 21:00 Uhr**

**Dienstag Ruhetag!
(außer Feiertag)**

Telefon: 08051/2391

TAGESKARTE

- | | | |
|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 101 | <i>Ofenfrischer Schweinebraten mit Semmelknödel</i> | 7,50 € |
| 102 | <i>Jägerbraten
vom Schwein mit Champignonrahmsoße, Spätzle</i> | 7,50 € |
| 103 | <i>Rostbraten
vom Schwein mit Röstzwiebeln und Pommes</i> | 7,50 € |
| 104 | <i>Zigeunerbraten
vom Schwein mit Pommes</i> | 7,50 € |
| 105 | <i>Rahmbraten
vom Schwein mit Spätzle und Rahmsoße</i> | 7,50 € |
| 224 | <i>Hittenkirchener Festtagsschnitzel
Von der Pute in Meerrettich und Senf gebacken, dazu
Bratkartoffeln</i> | 11,90 € |
| 225 | <i>Hittenkirchener Schmankerl
Putensteak mit Schinken, frischen Champignons und
Käse überbacken mit Röstinchen und Champignonsoße</i> | 11,90 € |
| 226 | <i>Schinkennudeln
mit Ei und Zwiebeln gebraten</i> | 7,90 € |

Aus der Suppenküche:

190	Leberspätzlesuppe	2,90 €
191	Pfannkuchensuppe	2,90 €
192	Knoblauchcremesuppe ⁽¹²⁾	2,90 €

Salate:

200	Beilagensalat	3,10 €
201	Große Salatschale Gemischter Salatteller mit Weisbrot	6,50 €
202	Fitnesssalat Bunter Salatteller mit gebratenen Putenbruststreifen und Baguette	8,90 €
203	Salat Poseidon Gemischter Salat mit Tunfisch⁽²⁾, Oliven⁽⁶⁾, Zwiebeln und Weisbrot	8,90 €
206	Gebäckene Champignons^(10,12) auf buntem Salatteller mit Remouladensöße	8,90 €
208	Salat Neptun Gemischter Salat mit gebratenen Scampispißen	9,90 €
147	Gebäckene Tintenfischringe auf buntem Salatteller	9,90 €

Vom Rind:

- | | | |
|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 130 | Zwiebelrostbraten
aus der Rinderlende mit Bratkartoffeln | 14,90 € |
| 131 | Pfeffersteak
Rinderlende in Pfefferrahmsauce⁽¹²⁾ mit Röstlinchen | 14,90 € |
| 132 | Rumpsteak
Rinderlende mit Pommes Frites und Kräuterbutter | 14,90 € |
| 133 | Fitnesssteak
Rinderlende in Knoblauch gebraten mit buntem
Salatteller und Baguette | 14,90 € |

Vegetarische Gerichte:

- | | | |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| 150 | Hausgemachte Käsespätzle^(10,12) mit Röstzwiebeln | 6,90 € |
| 151 | Rahmchampignons mit Semmelknödel ^(10,12) | 6,90 € |
| 153 | Folienkartoffel
mit Sauerrahm, Salatbeilage und Weisbrot | 7,90 € |
| 155 | Käseschnitzel ^(10,12)
Gebäckener Käse mit Pommes Frites, Preiselbeeren | 7,90 € |
| 156 | Reiberdatschi mit Apfelmus | 5,90 € |

Fischgerichte:

140 Zanderfilet „Müllerin“	10,90 €
mit Salzkartoffeln, zerlassener Butter und Gemüse	
141 Welsfilet gebacken^(10,12)	8,90 €
mit Salzkartoffeln, Remouladensauce und Gemüse	
142 Welsfilet in Mandelbutter	8,90 €
Welsfilet gebraten mit Salzkartoffeln und Gemüse	
146 Gebackene Tintenfischringe	9,90 €
mit Pommes Frites und Remouladensauce	
164 Neptunplatte	12,90 €
Verschiedene Fischfilets mit Reis, Folienkartoffel, Kräuterbutter und Sauerrahm	

Bezüglich der Allergene fragen Sie unser Servicepersonal

**1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoff, 3=mit Antioxidationsmittel,
4=mit geschmacksverstärker, 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=gewachst, 8=mit Phosphat,
9=koffeinhaltig, 10=mit Eiklar, 11=mit Süßungsmittel, 12=mit Milch bzw. Sahne**

Von der Pute:

- 110 „Pute Judisch“⁽¹²⁾ 8,90 €**
Putensteak mit Ananas und Curryreis, Rahmsoße
- 111 „Pute Hawaii“⁽¹²⁾ 9,90 €**
Putensteak mit Schinken, Käse, und Ananas überbacken, dazu Pommes Frites
- 112 Pute „gebacken“⁽⁹⁾ 8,90 €**
Paniertes Putenschnitzel mit Pommes Frites
- 113 Pute „Försterin“^(10,12) 8,90 €**
Putensteak natur gebraten mit hausgemachten Eierspätzle und Champignonrahmsoße
- 114 Pute „Vital“ 8,90 €**
Pute natur gebraten mit Kräuterbutter, Baguette und kleinem Salatteller
- 115 Pute im Sesammantel 9,90 €**
mit hausgemachten Eierspätzle und Rahmsoße
- 116 Cordon Bleu^(10,12) 9,90 €**
mit Pommes Frites und Preiselbeeren
- 117 Knusperpute^(10,12) 9,90 €**
Putensteak in Cornflakes gebacken, Röstinchen, dazu Rahmsoße

Vom Schwein:

- | | | |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 120 | Schnitzel „Wiener Art“ aus der Schweinelende mit Pommes Frites und Preiselbeeren (10,12) | 7,90 € |
| 121 | Schnitzel „Wiener Art“ aus der Schweinelende mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren(10,12) | 7,90 € |
| 123 | Schweinefilet (10,12) mit hausgemachten Eierspätzle und Rahmsöße | 9,90 € |
| 124 | Schweizer Filet (10,12) Schweinefilet mit Käse und Tomaten überbacken dazu Röstinchen | 10,90 € |
| 125 | Grillfleisch vom Schweinenacken mit Pommes Frites und Kräuterbutter | 8,90 € |
| 126 | Holzfällersteak vom Schweinenacken mit Bratkartoffeln und Kräuterbutter | 8,90 € |
| 166 | Schwabenteller (10,12) Schweinefilet auf Käsespätzle mit Rahmsöße und Gemüse | 11,90 € |

Unsere Spezialitäten:

- | | | |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 221 | Schaschlikspieß
von der Pute mit Zwiebeln, Paprika, Pommes, Reis und Schaschliksoße | 11,90 € |
| 223 | Bauernspieß
Schweinefilet mit Zwiebeln, Speck, Pommes, Bratkartoffeln und dunkler Soße | 11,90 € |
| 160 | Leitenberger Schmankeleteller
Schweinefilet auf Rahmchampignons mit Röstzwiebeln, Käse, Röstinchen überbacken | 10,90 € |
| 161 | Hausplatte ^(10,12)
Putensteak, Schweinelendchen mit Pommes Frites, Spätzle, Preiselbeeren und Champignonrahmsauce | 11,90 € |
| 162 | Mexikoplatte
Putensteaks mit Zigeunersauce, Pommes Frites und Curryreis | 11,90 € |
| 163 | Grillplatte
Schweinefilet, Pute und Grillwürstel mit Kräuterbutter, Pommes und Bratkartoffeln | 11,90 € |
| 165 | Schlemmerplatte für 2 Personen ^(10,12)
Schweinefilet, Pute, Grillwürstel, Pommes, Reis, Spätzle, Gemüse, verschiedene Saucen | 22,90 € |

Für unsere kleinen Gäste (Kinder bis 12 Jahre):

170	Sponge Bob	5,90 €
	Kinderschnitzel mit Pommes Frites	
171	Bob der Baumeister	3,20 €
	Portion Pommes mit Ketchup	
172	Prinzessin Lillifee (10,12)	3,20 €
	Hausgemachte Eierspätzle mit Rahmsauce	
173	Pumukl (10,12)	3,20 €
	Hausgemachte Eierspätzle mit Bratensauce	
174	Captain Sharky (10,12)	3,20 €
	Hausgemachter Semmelknödel mit Rahmsauce	
175	Benjamin Blümchen (10,12)	3,20 €
	Hausgemachter Semmelknödel mit Bratensauce	
176	Räuber Hotzenplotz (1,2,4,11)	5,90 €
	Kindergrillwürstel mit Pommes Frites	
177	Bibi Blocksberg (10,12)	6,90 €
	Kinderrahmpate mit Spätzle und Rahmsauce	
309	Donald Duck	3,50 €
	Vanilleeis mit Schokosauce und Sahne	
310	Kleiner Eisbär	3,50 €
	Kindereis mit bunten Smarties	

Eis und Dessert:

300	<i>Heiße Liebe</i>	4,90 €
	<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne</i>	
301	<i>Apfelkücherl mit vanilleeis und Sahne</i>	4,90 €
302	<i>Walnussbecher</i>	4,90 €
	<i>Walnuss und Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne</i>	
303	<i>Schokokuss</i>	4,90 €
	<i>Vanilleeis und Schokoeis mit Schokosobe und Sahne</i>	
304	<i>Gemischtes Eis ohne Sahne</i>	3,50 €
305	<i>Gemischtes Eis mit Sahne</i>	3,90 €
306	<i>Eiskaffee</i>	3,90 €
307	<i>Eisschokolade</i>	3,90 €
315	<i>Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne</i>	4,90 €
317	<i>Nussknacker</i>	4,90 €
	<i>Vanilleeis und Walnusseis mit Karamelsobe und Krokan</i>	
318	<i>Germknödel mit Vanillesobe und Mohn</i>	4,90 €

Brotzeitkarte:

180 Bayerischer Wurstsalat mit Essiggurke und Hausbrot	5,90 €
181 Schweizer Wurstsalat mit Essiggurke und Hausbrot	5,90 €
182 Kalter Bratenteller mit Meerrettich, Zwiebeln, Essiggurke und Hausbrot	5,90 €
183 Essighnödel ^(10,12) mit Zwiebelringen und Essiggurke	5,90 €
184 Zwei Paar Wiener mit Senf und Brot ^(1,2,4,11)	5,90 €
186 Schinkenbrot	4,50 €
187 Käsebrot ⁽¹²⁾	4,50 €
188 Gemischter Brotzeiteller ⁽¹²⁾	7,90 €
230 Currywurst mit Pommes Frites ^(1,2,4,11)	5,90 €

Getränkekarte:

Flötzingler Biere:

<i>Helles vom Fass</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Helles vom Fass</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Radler</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Radler</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Dunkles Exportbier</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Alkoholfreies Bier</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Alkoholfreies Weisbier</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Weisbier hell</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,40 €</i>
<i>1543 Weisbier naturtrüb</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Bierbichler Weisbier naturtrüb</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Leichtes Weisbier</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Russenhalbe</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Colaweizen</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Pils</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3,10 €</i>
<i>Dunkles Weisbier</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,40 €</i>

Spirituosen:

<i>Obstler</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Birnenschnaps</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Marillenschnaps</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Zwetschgenschnaps</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Enzian</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Kirschlikör</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Fernet</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Passionsfruchtlimes</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Aperol Spritz / Hugo</i>	<i>0,25 l</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Glas Prosecco</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2,50 €</i>

Weinkarte:

Weisweine:

Silvaner trocken, <i>feinfruchtiger, harmonischer Weisweine, filigran, ohne Ecken und Kanten</i>	0,25 l	4,20 €
Grüner Veltliner, trocken <i>Feiner junger spritziger Wein mit lebhafter Säure</i>	0,25 l	4,20 €
Chardonnay del Veneto, <i>Feinfruchtig, begleitet von leichter Säure</i>	0,25 l	4,20 €
Pinot Grigio, trocken, <i>Fruchtbetonter, von leichten Taninen durchzogener Wein</i>	0,25 l	4,20 €
Riesling, lieblich <i>Weicher, sehr lieblicher Weisweine mit leichter Säure</i>	0,25 l	4,50 €

Rotweine:

Blauer Zweigelt, trocken <i>Feines fruchtbetontes Bukett, kräftiger körperbetonter Rotwein</i>	0,25 l	4,20 €
Montepulciano, trocken <i>frisches Bukett, erinnert an junge Beerenfrüchte</i>	0,25 l	4,20 €
Merlot del Veneto <i>Kräftiger Rotwein mit einem sehr intensiven Geschmack</i>	0,25 l	4,20 €

Roseweine:

Rotling, rose halbtrocken <i>Vollmundiger Rosewein, beleitet von eleganten fruchtigen Aromen fruchtig frisch und spritzig</i>	0,25 l	4,20 €
Weinschorle	0,25 l	3,10 €
Weinschorle	0,50 l	4,90 €

Alkoholfreie Getränke:

Spezi (1,9)	0,50 l	3,40 €
Spezi	0,25 l	2,40 €
Cola (1,9)	0,50 l	3,40 €
Cola	0,25 l	2,40 €
Cola light (1,9,11)	0,50 l	3,40 €
Karamalz	0,50 l	3,40 €
Zitronenlimonade	0,50 l	3,40 €
Zitronenlimonade	0,25 l	2,40 €
Orangenlimonade	0,50 l	3,40 €
Orangenlimonade	0,25 l	2,40 €
Tafelwasser	0,50 l	2,90 €
Tafelwasser	0,25 l	2,20 €
Leitungswasser	0,50 l	0,50 €
Petrusquelle Mineralwasser still	0,50 l	3,10 €
Johannisbeerschorle	0,50 l	3,40 €
Pfirsichschorle	0,50 l	3,40 €
Apfelsaftschorle	0,50 l	3,40 €
Rhabarberschorle	0,50 l	3,40 €
Maracujaschorle	0,50 l	3,50 €
Mangoschorle	0,50 l	3,50 €
Kircheschorle	0,50 l	3,50 €
Orangensaftschorle	0,50 l	3,40 €
Johannisbeerschorle	0,25 l	2,40 €
Apfelsaftschorle	0,25 l	2,40 €
Mangoschorle	0,25 l	2,50 €
Orangensaftschorle	0,25 l	2,40 €
Apfelsaft	0,25 l	2,70 €
Orangensaft	0,25 l	2,70 €
Johannisbeernektar	0,25 l	2,70 €
Mangonektar	0,25 l	2,70 €
Kirchenektar	0,25 l	2,70 €
Maracujanektar	0,25 l	2,70 €

Warme Getränke:

<i>Haferl Kaffee</i>	<i>2,90 €</i>	<i>Haferl Cappuccino</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Heiße Schokolade</i>	<i>3,20 €</i>	<i>Espresso</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Latte Macchiato</i>	<i>3,50 €</i>	<i>Doppelter Espresso</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Haferl Tee</i>	<i>2,40 €</i>	<i>Milchkaffee</i>	<i>2,90 €</i>

Extras:

<i>700 Portion Preiselbeeren</i>	<i>0,70 €</i>
<i>701 Portion Remoulade</i>	<i>0,50 €</i>
<i>702 Portion Kräuterbutter (2 Stück)</i>	<i>0,70 €</i>
<i>703 Portion Mayonese</i>	<i>0,50 €</i>
<i>704 Brot</i>	<i>0,50 €</i>
<i>705 Baguette</i>	<i>0,50 €</i>
<i>706 Röstzwiebeln</i>	<i>0,50 €</i>
<i>707 Portion Sauerrahm</i>	<i>0,70 €</i>
<i>708 Zigeunersoße</i>	<i>0,70 €</i>
<i>709 Schaschliksoße</i>	<i>0,70 €</i>
<i>710 Rahmsöße</i>	<i>0,70 €</i>
<i>711 Champignonrahmsöße</i>	<i>0,70 €</i>
<i>712 Bratensöße</i>	<i>0,70 €</i>
<i>713 Einpackschale zum Mitnehmen</i>	<i>0,50 €</i>
<i>714 Tellerfeld</i>	<i>0,50 €</i>