

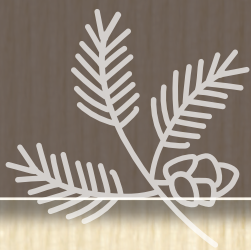


Herzlich Willkommen
in der



und im





Aus dem Suppentopf oder eine Vorspeise

Kräftige Ochsensuppe

mit Gemüsestreifen und Pfannkuchenstreifen

5,90 €

Kräftige Ochsensuppe

mit Gemüsestreifen und Grießnockerl

5,90 €

Dreierlei Aufstriche

Bärlauchcreme, Erdäpfelkas, Frischkäse
mit getrockneten Tomaten, dazu Baguette

9,90 €

Gebratener Ziegenkäse

Eine Scheibe, mit Kräuterchampignons und Baguette

10,90 €

Frisches aus dem Garten

Kleiner Beilagensalat

4,90 €

Großer Blattsalat

mit Tomaten, Gurken und Paprika Mix
dazu:

9,50 €

- gebratener Ziegenkäse mit karamellisierten
Walnüssen und Kräuterbaguette
- gebratene argentinische Roastbeefstreifen
- gebratene Putenstreifen
- gebratene Kräuterchampignons
- frisches Grillgemüse

7,90 €

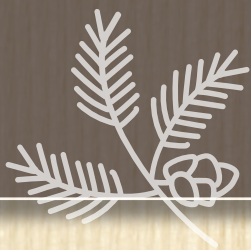
10,90 €

7,90 €

5,50 €

6,90 €

**Alle Salate werden mit unserem leckeren, hausgemachten
Balsamico-Dressing und Baguette serviert**



Alpgäus Schnitzelträume

1. Wählt eure Fleischsorte

- Putenbrust + 1,00 €
- Schweinerücken

2. Wählt euer Schnitzel

Classic „Wiener Art“ 15,90 €

mit Semmelbrösel paniert, in Butterschmalz gebacken

Münchner Schnitzel 16,80 €

mit Senf und Meerrettich bestrichen, gebacken

Zigeunerschnitzel 16,90 €

natur gebraten mit pikanter Paprikasoße

Jägerschnitzel 16,90 €

natur gebraten mit feinem Schwammerlrahm

Cordon Bleu 17,90 €

mit Schinken und Käse gefüllt, gebacken

Bayrisches Cordon Bleu 17,90 €

mit Schinken und Treff Bazda gefüllt, gebacken

Wiener Schnitzel vom Kalb 24,90 €

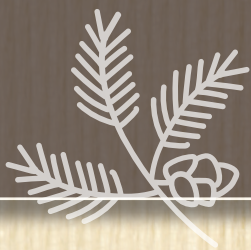
mit Semmelbrösel paniert, in Butterschmalz gebacken

Alle Schnitzel werden mit jeweils 1x Ketchup & Mayo serviert. Jede weitere Portion +20 Cent

3. Wählt eure Beilage (1 inklusive)

- Hausgemachter Kartoffelsalat
- Pommes Frites
- Süßkartoffelpommes + 0,50 €
- Hausgemachte Bratkartoffeln
- mit Speck & Lauchzwiebeln + 1,00 €
- Hausgemachte Butterspätzle

Wir legen großen Wert auf Qualität und Regionalität: Unser Fleisch, unser Gemüse und viele weiterer Zutaten beziehen wir frisch von ausgewählten Produzenten aus der Region.



Mannis Burgerhimmel

1. Wählt euren Burger:

Hamburger

18,90 €

200gr. Irish Beef im Homestyle Burger Bun mit Eisbergsalat, Tomate, Karamellzwiebel, Essiggurke und Burgersoße, dazu Pommes Frites

Cheeseburger

19,90 €

200gr. Irish Beef im Homestyle Burger Bun mit orig. Chester, Salat, Tomate, Karamellzwiebel, Essiggurke und Burgersoße, dazu Pommes Frites

Crispy Chicken

18,90 €

ca. 160gr. Hähnchenbrust im Homestyle Burger Bun, Salat, Tomate und Burgersoße, dazu Pommes Frites

Crispy no Chicken Burger ✓

17,90 €

Veganes, paniertes Burgerpatty auf Pflanzenproteinbasis im Homestyle Bun, vegane Burgersoße, Blattsalat und Tomate, dazu Pommes Frites

Beilagenänderung:

Süßkartoffelpommes +1,00 €

Gemischter Beilagensalat kein Aufpreis

2. Pimpt euren Burger:

- | | |
|----------------------------|---------------|
| • 1 Spiegelei | 1,50 € |
| • 200gr. Irish Beef on Top | 5,90 € |
| • Portion Krautsalat | 4,20 € |
| • Portion Cole Slaw | 4,20 € |
| • extra Käse | 1,50 € |
| • extra Bacon | 1,50 € |



Zolis Steakempfehlung

1. Wählt eure Spezialität

Holzfällersteak 17,90 €

250gr. Nackensteak mit Röstzwiebeln und würziger Bratensoße

Filetteller 20,90 €

Drei Schweinefiletmedaillons mit cremigem Pilzrahm

Argentinisches Rumpsteak 25,90 €

200gr. zartes Roastbeef nach Wunsch gebraten, mit hausgemachter Kräuterbutter

Allgäuer Zwiebelrostbraten 27,50 €

200gr. zartes argentinisches Roastbeef mit knusprigen Röstzwiebeln und feiner Bratensoße

Putensteak 17,50 €

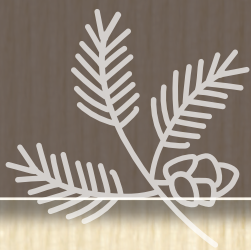
200gr. mit hausgemachter Kräuterbutter und Salsa Mexikana

2. Wählt eure Beilage (1 inklusive)

- Hausgem. Kartoffelsalat
- Süßkartoffelpommes + 0,50 €
- Hausgemachte Bratkartoffeln mit Speck & Lauchzwiebeln + 1,00 €
- Pommes Frites
- Hausgemachte Butterspätzle
- Frisches Grillgemüse + 1,00 €

3. Extras

- extra Kräuterbutter 1,20 €
- cremiger Pilzrahm 2,00 €
- Bratensoße 2,00 €
- Salsa Mexikana 2,00 €



Sporttreff Schmankerl

Grillteller

22,90 €

Putenbrust, Schweinelende, argentinisches Roastbeef, Debreziner, Kräuterbutter, Ajvar, Djuvec Reis und Pommes Frites

Currywurst

9,90 €

mit pikanter Soße und Pommes Frites

Optional auch mit Süßkartoffelpommes

+ 1,20 €

Vegetarisch

Cremige Käsespätzle

mit hausgemachten Röstzwiebeln und kleinem Salat

13,90 €

Zwei hausgemachte Semmelknödel

12,90 €

in Pilzrahmsoße, mit Kräutern garniert, dazu ein kleiner Salat

Für die Kleinen

Kinderschnitzel vom Schwein mit Pommes Frites

9,90 €

Portion Spätzle

6,90 €

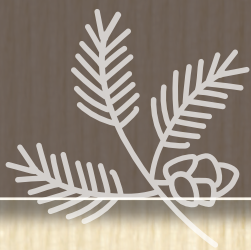
nach Wahl mit Butter, Bratensoße oder cremigem Pilzrahm

Portion Pommes Frites

4,80 €

Räuberteller

ein Gedeck mit Besteck zum Eltern ausrauben



Süßes für Vor, Nach und Dazwischen

Gebackene Apfelkücherl in Zimt-Zucker
mit Vanilleeis und Sahne **8,90 €**

Kaiserschmarrn mit Apfelmus **9,90 €**

2 hausgemachte Pfannkuchen mit Zimt-Zucker **6,50 €**

Wahlweise mit:

- Nutella **1,00 €**
- Apfelmus **1,00 €**
- Schlagsahne **0,50 €**

Gemischte Nachspeisenplatte (für 2 Personen) **15,90 €**
Kaiserschmarrn, Palatschinken mit Nutella,
Apfelkücherl und eine Kugel Vanilleeis

**Unsere kleinen Gäste bekommen eine Kugel Eis
nach Wahl auf's Haus (Vanille, Erdbeere, Schoko).**

Heiße Getränke

Cafe Crema **2,90 €**

Espresso **2,20 €**

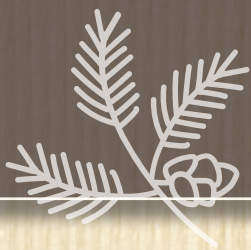
Cappuccino **3,40 €**

Latte Macchiato **3,40 €**

Verschiedene Teesorten: **3,10 €**

Kamille, Früchte, Minze,
Schwarz, Rooibos

Heiße Schokolade **2,90 €**



Biere

Augustiner Lagerbier Hell	0,5l	4,40 €
Bürgerliches Brauhaus		
Altbayrisch Hell vom Fass	0,5l	4,30 €
Herrnbräu Dunkel Export	0,5l	4,30 €
Herrnbräu Hefeweizen Hell	0,5l	4,30 €
Herrnbräu Hefeweizen Dunkel	0,5l	4,30 €
Herrnbräu Hefeweizen Leicht	0,5l	4,30 €
Herrnbräu Radler vom Fass	0,5l	4,30 €
Russ	0,5l	4,40 €
Colaweizen	0,5l	4,40 €
Halbe Goafß	0,5l	6,50 €
Mass Goafß	1,0l	10,90 €
Nordbräu Pils	0,33l	3,90 €

Alkoholfreie Biere

Herrnbräu Helles Alkoholfrei	0,5l	4,30 €
Herrnbräu Hefeweizen Alkoholfrei	0,5l	4,30 €
Nordbräu Promillos	0,33l	3,90 €



Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser vom Fass	0,5l	3,50 €
Jesuitenquelle Wasser still	0,5l	3,50 €
Adelholzener still	0,75l	6,50 €
Adelholzener spritzig	0,75l	6,50 €
Bernadett Amigo Cola Mix	0,5l	3,70 €
Bernadett Zitronenlimonade	0,5l	3,70 €
Bernadett Mandarine Mango	0,5l	3,70 €
Bernadett Apfelschorle	0,5l	3,70 €
Coca Cola / Coke Zero	0,33l	3,80 €
Fanta Original	0,33l	3,80 €
RedBull	0,25l	3,90 €
• Rauch Eistee Pfirsich	0,33l	3,90 €
• Rauch Eistee Zitrone	0,33l	3,90 €
• Rauch Eistee Granatapfel	0,33l	3,90 €

Leckere Säfte und Schorlen

• Apfelsaft	0,2l	3,20 €
• Orangensaft	0,2l	3,20 €
• Maracujasaft	0,2l	3,20 €
• Johannisbeersaft	0,2l	3,20 €
• Rhabarbersaft	0,2l	3,20 €
• Kirschsaft	0,2l	3,20 €
Alle Säfte auch als Schorle	0,5l	4,20 €



Shots

Waldmeister Vodka	2cl	2,90 €
Berliner Luft	2cl	2,90 €
Vodka	2cl	3,20 €
Jägermeister	2cl	3,20 €
Sambuca	2cl	3,20 €
Ramazzotti	2cl	3,20 €
Frangelico	2cl	3,20 €
Ouzo 12	2cl	3,20 €
Tequila silver / gold	2cl	3,20 €
Baileys	2cl	3,20 €

Edelbrände von *Prinz* FEIN-BRENNEREI seit 1886

Obstler	2cl	3,90 €
Hausschnaps	2cl	3,90 €
Williams Birne	2cl	3,90 €

Longdrinks

Vodka Red Bull	4cl	7,90 €
Jack Daniel's Cola	4cl	7,90 €
Bacardi Orangensaft	4cl	7,90 €
Captain Morgan Cola	4cl	7,90 €
Havana Cola	4cl	7,90 €
Jägermeister Red Bull	4cl	7,90 €
Gin Tonic	4cl	7,90 €



Aperitif

Weinschorle	0,4l	5,90 €
Hugo	0,3l	6,90 €
Aperol Spritz	0,3l	6,90 €
Sarti Spritz	0,3l	6,90 €
Lillet Wild Berry	0,3l	6,90 €
San Bitter Weißwein	0,4l	6,50 €

Unsere Weinauswahl

Fürstlich Castell Silvaner In der Nase Mango, Birne, Duft von Wiesenkräutern und Heu	0,2l	7,90 €
Terre del Noce Pinot Grigio Intensiv strohgelb, delikate Aromen von Honig und Vanille	0,2l	7,20 €
Zur Schwane Pinkfein Helle, rote Beere, Vanille, Eisbonbon Hauch von Restsüße, leicht und süffig	0,2l	7,90 €
Terre del Noce Merlot Granatrot, dunkle Beeren, weich am Gaumen Pflaume, Blaubeere, Vanille	0,2l	7,20 €
Primitivo della Notte Leuchtendes Purpurrot, Noten reifer Beerenfrüchte, allen voran Brombeere, Heidelbeeren und rote Johannisbeeren	0,2l	7,90 €



Wochenspecials

Montag ab 17.00 Uhr

Schnitzel-Tag

Mittwoch ab 17.00 Uhr

Spareribs-Tag

Donnerstag ab 17.00 Uhr

Schäuferl-Tag

Freitag ab 17.00 Uhr

Aperol- und Lillet-Tag

Sonntag ab 11.30 Uhr

Braten-Tag