

Jedn Sunda und am Feijadoch gibds imma a exdra Bronkoadn **(jeden Sonn- und Feiertag gibt es zusätzlich eine Bratenkarte)**

**Mir macha unsane Soßn alle selwa, so wäis d`Oma gmachd hod,
ols wos zum broun in d`Reina eine kehrd, des bleibd in da Soß drin,
des wird hald gloa gmachd.**

(Wir bereiten alle unsere Soßen so zu, wie einst unsere Oma. Alles was sich in der Bratenpfanne befand, wie Zwiebel, Kräuter und Gemüse wurde durchpassiert und verfeinerte die Soße)

a gnusbrich-broune Andn mid an Blaugraud und Erpflgnedl

(knusprige Ente mit Blaukraut und Kartoffelknödel)

¼ Ente 9,90 €

½ Ente 14,90 €

a gnusbrig brons Scheifal vo da Sau mit Erpflgnedl und an Solod

10,50 €

(knusprig gebratenes Schweineschäufel mit Kartoffelknödel
und Beilagensalat)

a Porzion gnusbrige Haxn von da Sau mid an gschmoadn Bayrischgraud und zwoaraloi Gnedl (Erpfl- und Semmlgnedl)

10,90 €

(Portion knuspriger Schweinshaxn mit Bayrisch Kraut und zweierlei Knödeln,
Kartoffel- und Semmelknödel)

gschmoade Baggala vom Kaiwl mid an Blaugraud und selwagmachde Semmlgnedl

(geschmorte Kalbsbackerln mit Blaukraut und hausgemachten Semmelknödeln) 15,50 €

an guadn Sauabron mit selwagmachde Semmlgnedl und an Solod

11,20 €

(hausgemachter Sauerbraten mit hausgemachten Semmelknödeln und Beilagensalat)

an guadn Schweinsbron vom Hols vo da Sau mid Erpflgnedl und Weißgraudsolod mid Schbeggl

8,90 €

(einen guten Schweinebraten vom Schweinehals mit Kartoffelknödel und
Weißkrautsalat mit gerösteten Speckwürfeln)

selwagmachde Rindsrolladn mid an Epflblaugraud und selwagmachde Semmlgnedl

9,90 €

(hausgemachte Rinderroulade mit Apfelblaukraut
und hausgemachten Semmelknödeln)