

Tageskarte 19. Mai 2026

### *Unsere Getränkeempfehlungen*

Aperitif:	Champagne Maxim's Édition Paris	0,1l	7,50
Alkoholfrei:	Aperitivo Bavarese - Bitter aus Bayern mit alkoholfr. Sekt, gespritzt	0,3l	6,50
Weiß:	2024 Chardonnay Fosche - Piemonte	0,1l	4,70
Rotwein:	2020 Côtes du Rhône Vieilles Vignes Xavier Vignon - Rhone	0,1l	4,70
Maibock:	vom Fass Hofbräu Bockbier, vollmundig und malzig (7,2 %)	0,5l	5,50



### *Mittagsmenü 13,90€*

**Deftige Kartoffelsuppe mit Wiener**

\*\*\*

**als Menü mit einem Blattsalat + €4,-**

**DAS „TORJÄGER“ WIENER SCHNITZEL! €28,90**

(vom Kalb) mit Röstkartoffeln oder Kartoffelsalat  
(auf Wunsch mit Preiselbeeren)



### *Vorspeise oder für den kleinen Hunger*

O'BATZDA mit Zwiebelringen dazu Salzstangerl und Bauernbrot	10,90
BUCHENHAIN SALAT Blattsalat mit Joghurtdressing, Brezn-Croûtons, Radieserl, Kresse, gerösteten Sonnenblumenkernen, Gurke und Kirschtomaten (klein/groß)	7,90/11,50
♥ mit Südtiroler Schinken und Kren	+ 6,90

### *Suppe*

RINDSUPPE mit 2 Stück Osttiroler Speckknödel	6,90
--	------

### *Vegetarisch*

BÄRLAUCHKNÖDEL, selbstgemacht, mit Zitronenbutter und Steinpilzstaub	18,90
--	-------

### *Schrobenhausener Spargel*

½ PFUND SPARGEL mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter und neuen Kartoffeln	23,90
♥ mit Sellerieschnitzel „Münchner Art“	+ 7,90

### *Schmankerl*

1 PAAR HAUSBRATWÜRSTL von der Landmetzgerei Herzog mit Bayrisch Kraut und Kartoffel-Steckrübenpüree	21,90
GEBRATENE MAISPOULARDENBRUST mit Tomatenbutter, gegrilltem grünem Spargel und Ofendrillingen	25,90

### *Dessert*

EISKAFFEE oder EISSCHOKOLADE mit Vanilleeis und Sahne	7,90
FRISCHE ERDBEEREN mit Vanilleeis und Sahne	8,90