

## APERITIFS

<b>„Leib &amp; Seele“-Weißbierbowle</b> – muss Frau und Mann gekostet haben – mit einem Schuss Prosecco und vielem anderen (was wir nicht verraten)	0,2 l	€ 3,20
<b>SPRIZZ<sup>1</sup> oder Hugo</b> Prosecco mit Soda und Aperol bzw. Holunderblütensirup	0,35 l	€ 5,50
<b>Prosecco Holler</b> – mit Holunderblütensirup	0,1 l	€ 4,50
<b>Campari<sup>1</sup> Orange oder Campari<sup>1</sup> Soda</b> Prosecco mit Soda und Aperol bzw. Holunderblütensirup	0,2 l	€ 5,80
<b>Martini<sup>1</sup></b> – bianco, dry oder rosso	5 cl	€ 3,80

## AUS DEM SUPPENTOPF

<b>Tomatencremesuppe</b> – von Strauchtomaten mit frischem Basilikum	€ 4,20
<b>Klare Brühe</b> – vom Rindertafelspitz mit Grießnockerl und Schnittlauch	€ 4,50
<b>Eine weitere feine Suppe finden Sie auf unserer Tageskarte ganz vorne!</b>	

## EINE KLEINE VORSPEISE VORAB

<b>Mozzarella und Tomaten<sup>8</sup></b> – in Scheiben mit frischem Basilikum	€ 7,20
<b>Norwegischer Räucherlachs<sup>1,8</sup></b> – davon eine kleine Rose auf Reiberdatschi, mit Preiselbeersahnemeerrettich und Salatsträußerl	€ 8,20

## SALATBLÄTTER UND BUNTES AUS DEM GARTEN

<b>Schäfers Geschichte<sup>8</sup></b> Allerlei Buntes wie Tomate, Gurke, Paprika, Mais und Blattsalate mit milder Ziegenrolle, gratiniert mit Honig und Thymian mariniert mit Kräuter – Senfdressing	€ 12,50
<b>Altbayrischer Brotsalat<sup>7,8</sup></b> Großer Salatteller mit Würfeln vom kräftigem Bauernbrot, gebratenem Speck, Zwiebeln und Pilzen sowie Schafskäse, mariniert mit Balsamicodressing	€ 12,50
<b>Salat „Leib &amp; Seele“</b> – kleine Portion – Verschiedene Blattsalate der Saison, Gurke, Tomate und Paprika an Kräuter – Senfdressing mit gebratener Hühnerbrust und Pilzen	€ 12,80 € 9,90
<b>Schmankerlsalat</b> Variation von bunten Marktsalaten mit Mais, Gurke, Tomate und Paprika, mit Rinderlendenstreifen scharf angebraten in geschrotetem Pfeffer, mariniert mit Kräuter – Senfdressing	€ 14,50

## VEGETARISCH UND VEGAN

<b>Teigtascherl mit Peccorino-Feigenfülle</b> <sup>2,8</sup> – in Salbeibutter geschwenkt mit Kirschtomaten und frischen Kräutern	€ 9,50
auf Wunsch ein kleiner Beilagensalat	€ 3,50
<b>Veganes Kichererbsen</b> – Gemüsecurry mit gebratenem Tofu, dazu Duftreis	€ 13,50

## FLEISCH UND FISCH ODER BESSER GESAGT: DIE EVERGREENS

<b>Zanderfilet in der Kartoffelkruste</b> an Weißweinsauce, mit buntem Gemüse der Saison	€ 16,50
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b> <sup>2,3,4</sup> – goldgelb gebacken mit Bratkartoffeln, eingekochten Wildpreiselbeeren und buntem Salat	€ 17,50
<b>Zwiebelrostbraten</b> – ca. 220 gr. aus der Rinderlende mit Röstzwiebeln dazu reichen wir Bratkartoffeln und bunte Salate vom Markt	€ 18,50

## DIE WURSCHT IST DIE BESTE FREUNDIN VOM BIER

<b>Kesselfrische Weißwurst</b> <sup>2,4,7</sup> – (bis 15 Uhr), 1 Stück mit süßem Senf vom Händlmaier	€ 1,80
<b>Nürnberger Rostbratwurst</b> <sup>2,7</sup> – a halbes Dutzend auf Faßsauerkraut, mit mittelscharfem Senf von Develey und kräftigem Bauernbrot	€ 7,80
<b>Münchner Wurstsalat</b> <sup>2,7</sup> – von der Regensburger mit Essiggurkerl und roten Zwiebeln, serviert mit dunklem Brot	€ 7,80
<b>Schweizer Wurstsalat</b> <sup>2,7</sup> mit Zwiebelringen und Streifen vom Emmentaler, dazu Bauernbrot	€ 8,40

## ANDERE BROTZEITEN & KÄSE

<b>Obazda</b> <sup>2</sup> – wer es nicht kennt: Ein Baz aus Camembert, Brie, Frischkäse und Butter mit kräftigem Bauernbrot, garniert mit roten Zwiebeln	€ 7,90
<b>Kleine Käsevariation</b> <sup>1,6</sup> – mit Pepperoni und Oliven mit Butter und Brotkorb	€ 7,50
<b>Kalter Braten</b> – dünn aufgeschnitten von der Schweinsschulter mit Essiggurke und Zwiebeln sowie Brotauswahl	€ 9,50
<b>„Leib &amp; Seele“ Brotzeitbrett'</b> <sup>1,2,7</sup> verschiedene Schmankerl aus unserer guten Brotzeitküche garniert mit Essiggurkerl, Tomaten und Zwiebelringen, mit Butter und Brotkorb	€ 11,50

## SÜSSE SÜNDEN

<b>Drei Stück Apfelkücherl</b> <sup>1,8,11</sup> – frisch gebacken und in Zimtzucker gewendet mit Bourbon – Vanilleeis und angeschlagenem Landrahm	€ 4,80
<b>Kaiserschmarrn</b> <sup>1,8,11</sup> – nach altem Rezept und schön karamellisiert mit Mandeln, Rosinen und Puderzucker sowie Anfehmus und Zwetschgenröster	€ 8,50