

|  |       |
|--|-------|
| <b><i>Tafelspitz-Eierschwammerl-Sülze</i></b>                        |       |
| Dazu an Birnenessig und Olivenöl mariniertes Tomaten-Rucolasalat     | 6,50  |
| <b><i>Tatar vom heimischen Rind</i></b>                              |       |
| pikant mariniert, serviert an Toastbrot und Butter                   | 10,90 |
| <b><i>Geröstete Eierschwammerl</i></b>                               |       |
| an Zwiebel, Kräuter und Ei, serviert im Blattsalatnest               | 9,90  |
| <b><i>Eierschwammerl-Kürbisrahmsuppe</i></b>                         |       |
| mit eigener Einlage und Kräutern                                     | 4,90  |
| <b><i>Klare kräftige Rindssuppe</i></b>                              |       |
| mit hausgemachten Kräuterfrittaten oder Leberknödel                  | 3,70  |
| <b><i>Zander-Medaillons</i></b>                                      |       |
| auf der Hautseite gebraten, Rosmarin-Erdäpfel und Salatteller        | 15,90 |
| <b><i>An der Hautseite gebratenes Lachsforellenfilet</i></b>         |       |
| an Olivenöl, Knoblauch-Tagliatelle, dazu einen Salatteller           | 17,90 |
| <b><i>Kräuter-Gnocchi</i></b>  |       |
| an Butter, Kürbiskernen und Gemüse, dazu einen Salatteller           | 12,90 |
| <b><i>Eierschwammerl-Gemüse-Ragout</i></b>                           |       |
| an Kräuterrahm, Semmelknödel und Salatteller                         | 13,90 |
| <b><i>„ Jambalaya „</i></b>  |       |
| würziger mexikanischer Tomaten-Chili-Reis, an Gemüse, Käse und Salat | 12,50 |
| auch mit gebratenen Shrimps möglich                                  | 17,90 |

|   |       |
|---|-------|
| <b><i>Ragout vom Peuerbacher Sommerbock</i></b><br>an Most-Gemüsesauce, Semmelknödel, Kroketten und Blaukraut                               | 12,90 |
| <b><i>Nüsschen vom Peuerbacher Sommerbock</i></b><br>an Pfeffer-Wildrahm, dazu Butterspätzle, Kroketten und Salatteller                     | 15,50 |
| <b><i>Schranks Grillplatte</i></b><br>serviert an Pommes frites, Kräuterbutter und sommerlichen Gemüsebukett                                | 14,50 |
| <b><i>Gebratene Schweinelendchen</i></b><br>an Eierschwammerl-Kräuterrahm, dazu Butterspätzle, Kroketten und Salatteller                    | 15,50 |
| <b><i>Wiener Schnitzel vom Schwein</i></b><br>dazu Butterreis, Eferdinger Landlerdäpfel und Salatteller                                     | 10,90 |
| <b><i>Eierschwammerl-Rostbraten von der Rinderlende</i></b><br>an Schwammerl, Kräuter und Zwiebel, dazu Nudeln, Erdäpfel und Salatteller    | 15,90 |
| <b><i>Schranks Haus-Cordon bleu</i></b><br>gefüllt mit Speck, Zwiebel, Schwammerl und Kräuter, an Reis, Erdäpfel und                        | 14,90 |
| <b><i>Henderlbruststreifen an Corn flakespanier gebacken</i></b><br>serviert auf cremigen Eierschwammerl-Gemüsereis, dazu einen Salatteller | 14,90 |
| <b><i>Gebackene Schinken-Käseröllchen</i></b><br>vom Schulterblock, dazu Pommes frites und Salatteller                                      | 9,90  |
| <b><i>Hausgemachte Topfenknödel</i></b><br>an Zuckerbrösel und frischen Erdbeeren   | 7,50  |