

Aperitif

Aperitif "Schattenhofer"

Carissima Limoncello Spritz
oder Aperitivo Granatapfel Spritz mit Sekt

Vorneweg

Leberknödelsuppe

klare Rinderbrühe mit
Gemüsejulienne

Lauchcremesuppe

„vegetarisch“
mit Croutons

bayerisches Vitello

gegarte Kalbsbrust auf Feldsalat
an einer Räuchersaibling Mayonnaise

Unsere Klassiker

Braumeister Pfandl

Schweinefilet, an Edelpilzrahmsauce dazu
hausgemachte Eierspätzle

Zwiebelrostbraten vom heimischen

Rind ca. 220 Gramm „aus dem Roastbeef“
dazu Bratkartoffeln, frische Röstzwiebeln

ofenfrisches Schäufelr

mit Schwarzbiersauce dazu Kartoffelkloß
und Sauerkraut



Was gscheit´s

Knusper Schnitzel

mit Kartoffel-Gurkensalat oder Pommes Frites

Obazda Cordon Bleu

mit Kartoffel-Gurkensalat oder Pommes Frites

Sauerbraten vom heimischen Rind

mit Lebkuchensauce, dazu Kartoffelkloß
und Blaukraut

frischer Schweinebraten

mit Schwarzbiersauce, dazu Kartoffelkloß
und Sauerkraut

Kalbsleber gebraten

mit hausgemachtem Kartoffelbrei und Röstzwiebeln

Zitronen Hähnchenbrust in Streifen

auf Pasta mit Rucola, Kirschtomaten
und Knoblauch

frische Forelle in Butter gebraten

dazu Schwenkkartoffeln und Salat

gegrilltes Lachsfilet

dazu Pfannengemüse und Tomatenreis

Salatteller „Schattenhofer“

wahlweise mit Ziegenkäsepralinen
oder Backhendl

Vegetarisch

hausgemachte Käsespätzle

dazu frische Röstzwiebeln und Blattsalat
mit dreierlei heimischen Käsesorten

hausgemachte Spinatknödel

mit Nussbutter und Bergkäse
an reichhaltiger Salatgarnitur

Sellerieschnitzel

dazu Schwenkkartoffeln und Pfannengemüse

Brotzeit

Bayrischer Wurstsalat
mit Butter und Krustenbrot

Schweizer Wurstsalat
mit Käse, Butter und Krustenbrot

Brotzeitplatte

mit Krustenbrot und Butter, Obazda, Wurst- und Käseaufschnitt,
Essiggurken, geräucherte Bratwurst und Leberwurst

Obazder Teller
mit Krustenbrot

6 Rostbratwürste
mit Sauerkraut, Holzofenbrot
Meerrettich und Senf

extra Scheibe Brot

Burger

BBQ Burger
Pulled Pork vom Schäuferla auf luftiger
Burgersemmel mit Krautsalat,
dazu Coleslaw

Italian Burger
vom heimischen Rind, mit getrockneten
Tomaten und Oliven, auf luftiger Burgersemmel
mit Rucola und Parmesandip an Coleslaw

mediterraner Grillgemüseburger
vegan
auf luftiger Burgersemmel mit veganer Chili-
Mayonnaise, Tomate und Rucola, dazu Krautsalat

wahlweise mit
+ Beilagensalat
+ Pommes Frites
+ Süßkartoffelpommes

*Seniorenportion ist auf Nachfrage möglich - Abzug 1,50 €
Für Umbestellungen berechnen wir, je nach Aufwand, einen Aufpreis.*

Für unsere kleinen Gäste

kleine Portion Käsespätzle
mit Röstzwiebeln

kleines Knusperschnitzel
mit Pommes Frites

3 Rostbratwürste
mit Pommes Frites und Ketchup

Kloß oder Spätzle mit Sauce

Pommes Frites mit Ketchup

Süße Schmankerl

Marillenknödel
auf Fruchtspiegel mit Vanilleeis

hausgemachter Apfelstudel
mit Vanilleeis und Sahne

Schoko-Küchlein
mit flüssigem Kern, Vanilleeis und Obstgarnitur

hausgemachter Kaiserschmarrn
im Reindl
mit Apfelkompott, frischen Früchten
und Sahne
als Hauptgericht

cremiges Eis
Vanille, Schoko, Erdbeere oder Eis des Monats
je Kugel
mit Sahne

Zu allen Gerichten ist ein Beilagensalat erhältlich
Wir wünschen euch einen guten Appetit!

*Bitte fragt, bei Bedarf der Allergenen Karte, unsere Servicemitarbeiter*innen.*