




## Vorspeisen und Salate

- Blattsalate in leichtem Kräuter-Senf-Dressing mit Kirschtomaten, Radi, Radieschen, Karotten und Sprossen € 5,90\*
- Feldsalat mit Weichandhof-Haselnuss-Dressing, Kirschtomaten und Blumenkohl-Kräuter-Streusel € 7,50\*
- Gesmokter Lachs mit Dill-Senf-Creme auf Kartoffelcrêpe und buntem Salat € 13,80
- BBQ Gemüse-Salat mit Bürgermeisterstück  vom Holzkohlegrill und geröstetem Treberbrot € 13,20\*

- Ziegenkäse im Weinblatt gegrillt  mit eingelegten Aprikosen an jungem Salat mit Senfdressing € 13,50\*

## Brotzeit

- Weißbier Obazda mit blauen Zwiebelringen, Radieserl und Treberbrot  € 8,90\*
- Bayrischer Wurstsalat von der Strohschwein Regensburger in Senf-Essig-Sud mit blauen Zwiebelringen und Gewürzgurken  € 8,90\*
- Hopfenbratwurst vom Strohschwein auf Weinsauerkraut mit zweierlei Senf und Treberbrot  € 9,50
- Bayerischer Hot Dog  mit Hopfenbratwurst, buntem Tomaten-Gurken-Chutney und Wildkräutersalat  € 14,50

- Weichandhof-Fleischpflanzerl mit Kalbs-Sauce, hausgemachtem Kartoffel-Feldsalat und Kräutersenf € 12,80\*

## Suppen


- Rinderbrühe mit Steinpilzgrießnockerl € 5,90

## Vegetarisch


- Allgäuer Kasspatzen mit Röstzwiebeln und gemischten Blattsalaten in Kräuter-Senf-Dressing € 12,80\*

- Dreierlei Knödel Spinat, Karotten-Chili, Käse auf jungem Bayrisch Kraut mit brauner Butter und Parmesan € 14,80


## Vegan


- Wirsing-Kartoffelstrudel auf Curry-Kokos-Sauce und buntem Gemüse  € 14,50\*

## Weichandhof Klassiker

- Alpen-Burger  vom Kachelfleisch mit BBQ Sauce, Bergkäse, Kraut, Röstzwiebeln und Pommes frites  € 13,80

- Ausgelöstes Wiener Backhuhn knusprig gebacken auf Heu mit Kartoffel-Gurken-Salat und steirischem Kürbiskernöl € 12,80\*


- Ofenfrischer Schweinskrustenbraten vom Strohschwein aus artgerechter Haltung mit Kartoffelknödeln, Bratenjus und Speck-Krautsalat  € 12,90\*


- Portion resch gebratene bayrische Bauernente vom Lugeder Hof in Honig-Bier-Glasur mit Kartoffelknödeln und Apfelblaukraut  € 16,20

- Wiener Kalbsschnitzel im Butterschmalz wellig gebraten mit kalt gerührten Preiselbeeren und Kartoffel-Gurken-Salat € 20,80\*


- Bürgermeisterstück vom Green Egg in Portweinjus mit jungem Bayrisch Kraut und Kartoffeln € 18,20\*

- Zwiebelrostbraten vom Allgäuer Weiderind mit Portweinsauce, Bayrisch Kraut mit Aprikosen-Tomaten-Chutney und Röstkartoffeln € 20,80

- Tomahawk Steak vom Strohschwein  mit BBQ Sauce, buntem Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln € 21,50

- Flanken Steak vom deutschen Rind  mit Kräuterbutter, buntem Gemüse und Alpenkartoffeln € 21,80

## Fisch


- Forelle vom Fischgut Waldheim Müllerin Art mit Petersilien-Butter, Grillgemüse und Alpenkartoffeln  € 19,90

- Zander auf der Haut gebraten mit Aprikosen-Tomaten-Chutney, Zitronen-Butter-Sauce, Blattspinat und Rosmarinkartoffeln € 19,90\*

## Hausgemachte Nachspeisen



- Weichandhof Kaiserschmarrn mit Mandeln, Rosinen und Burgenländer Zwetschgenröster € 10,80

- Heiße Liebe 3 Kugeln cremiges Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagrahm € 6,90\*

- Cheesecake vom Holzkohlegrill  mit eingelegten Aprikosen und hausgemachtem Haselnuss-Likör-Eis € 7,50

- „Probierkücherl“ Ein Apfelkücherl und ein Marillenkücherl mit Schlagrahm und cremigem Vanilleeis € 5,20

- Marias Apfelstrudel seit 1975 aus eigener Produktion mit Schlagrahm und cremigem Vanilleeis € 6,80\*

  vom Green Egg  
Montag bis Freitag ab 17:00 Uhr  
Samstag und Sonntag ab 12:00 Uhr

\* Diese Gerichte bieten wir Ihnen auch als kleine Portionen an.

Sollten Sie an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden, können Sie sich jederzeit gerne an unser Servicepersonal wenden.