

LINDNERS SCHWEMME



DREIERLEI BROTAUFSTRICH*

Griebenschmalz | Obatzda
Gervais mit Kräutern | Brez'n
€ 10,5

ZUPFSALAT & KRÄUTER*

Saure Vinaigrette | Radieserl
Kirschtomaten
€ 8,5

FLAMMKUCHEN KLASSISCH

Sauerrahm | Bio Speck | Zwiebel | Bio Bergkäse
€ 12,50

FLAMMKUCHEN „MEDITERRAN“

Hirtenkäse | Oliven | Tomaten
Pinienkerne | Rucola
€ 13,90

CARPACCIO VOM RIND*

Zitronen-Olivenölmarmade | Parmesan | Rucola
€ 16,5

RAHMSUPPERL DES TAGES*

vegetarisch
€ 9,5

HAUSGEMACHTE GESCHMELZTE BLUNZ'N

Quitten | Selleriepüree
Röstzwiebeln
18,5

BAYERISCHER ODER *

SCHWEIZER WURSTSALAT

Berchtesgadener Bio Lyoner | Radieserl
Gewürzgurke | rote Zwiebel | Münchner Kindl Senf
Dressing | Holzofenbrot
€ 12,5 | € 13,5

ROTE BETE KNÖD'L & BERGKÄSE

Braune Butter | Schnittlauch | Krautsalat
€ 22,5

Immer MONTAGS

BIO-SCHWEINEBRATEN

Maxlrainer Biersoße | geriebener
Kartoffelknödel | Krautsalat
€ 18,5

FLEISCHPFLANZERL*

Natursaft | Nussbutter | Schnittlauchöl
Radieserl | Erdäpfel-Gurkensalat
€ 18,5

SZEGEDINER GULASCH

Bio Schweineschopf | Erdäpfel | Sauerrahm
€ 24,5

AUSGELÖSTE RÖSCHE ENTE

Natursaft | Blaukraut | geriebener Kartoffelknödel
€ 29,5

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

Zitronensackerl | kaltgerührte Preiselbeeren
Erdäpfel-Gurkensalat
€ 31,5

SAIBLING AUS AIBLING

-im Ganzen gebraten und serviert-
Zitronen-Kapernbutter | Petersilien-Erdäpfel
Rahmgurkensalat
€ 32

HAUSGEMACHTE EISCRÈME & SORBET'S *

Knusperhippe
Ab zwei Kugeln € 6,5

SCHOKOLADEN-CRÈME-BRÛLÉE*

Pistazienerde | Himbeersorbet
€ 9,50

WARMER APFELSTRUDEL*

Vanillesauce | Schlagsahne
€ 8,50

KÄSE VOM TÖLZER KASLADEN*

5erlei Rohmilchkäse | Walnüsse
Quittensenf | eingelegte Gojibeeren
€ 19

OFENFRISCHE BREZE € 1,9

HOLZOFENBROT Portion € 3,6

** Diese Gerichte gibt es
zwischen 15 und 18 Uhr.*

EIGENTLICH SELBSTVERSTÄNDLICH...

Das Wohl der Tiere ist uns eine Herzensangelegenheit. Wir verwenden nur die besten Lebensmittel und wo immer dies möglich und sinnvoll ist, beziehen wir die Produkte von regionalen Anbietern und in Bio-Qualität.

Wir übernehmen die Verantwortung, die unser Beruf mit sich bringt.