

**Der gastronomische Beruf ist  
eine Dienstleistung am Gast,  
die viel Mühe erfordert,  
aber nie die Gewissheit des Erfolges garantiert.  
Seien Sie deshalb nicht ungeduldig,  
wenn unser Küchen- und Service Team etwas Zeit benötigt.  
Sollte einmal etwas nicht Ihrem Vorstellen entsprechen,  
lassen Sie es uns bitte wissen.  
Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt  
in unserem Hause  
und einen guten Appetit!**



**Fam. Galhofer und Mitarbeiter**

## Hausgemachtes aus dem Suppentopf

Klare Rindfleischsuppe mit Einlage <sup>(1,4,5)</sup>  
4,00 Euro

Hühnersuppe mit Einlage <sup>(1)</sup>  
4,00 Euro

Gulaschsuppe <sup>(4,5,9,12)</sup>  
4,20 Euro

Tomatencremesuppe mit Sahnehaube <sup>(4,5,9)</sup>  
4,20 Euro

Französische Zwiebelsuppe <sup>(4,5,9)</sup>  
4,20 Euro

## Brotzeiten

Vesperplatte  
mit Landwurst, Schinken, Leberwurst und Käse  
Brot und Butter <sup>(1,4,5,9,12)</sup>

8,50 Euro

Etwas vorweg.....  
einfach genießen

Aperol Spritz

4,50 Euro



## Leichtes, Toast und leckeres für den kleinen Hunger

Toast Hawaii mit Schinken, Ananas und Käse überbacken (1,4,5,9)	7,00 Euro
Hausmacher Sülze mit Remouladensauce, Bratkartoffeln und Salatteller (4,5)	8,50 Euro
Kartoffelrösti mit Gemüse vom Markt, Sauce Hollandaise und Käse überbacken (1,4,5,9)	8,00 Euro
Großer gemischter Salatteller mit Streifen von der Rinderlende und Folienkartoffel mit Kräuterquark (4,5,9)	12,50 Euro
Knackig grüne Blattsalate mit Kirschtomaten, gehackten Walnüssen und frisch geriebenen Parmesan, Toast und Butter (1,4,5,9,11)	8,50 Euro
Beilagensalat (4,5)	3,00 Euro



## Schnitzelvariationen

Schweineschnitzel Wiener Art  
mit Pommes Frites und Salatteller (1,4,5,9)  
11,80 Euro

Zigeuner,- oder Champignonrahmschnitzel  
mit Pommes Frites und Salatteller (1,4,5,9)  
13,80 Euro

Krünstchenteller  
Schnitzel mit gebratenen Zwiebeln,  
Champignons, Spiegelei, Bratkartoffeln  
und Salatteller (1,4,5,9)  
15,50 Euro

Tiroler Schnitzel  
mit Sauce Bearnaise, Tomaten, Zwiebeln und  
Käse überbacken, Pommes Frites und  
Salatteller (1,4,5,9)  
16,50 Euro

*Liebe Gäste, für Umbestellung einer  
Kartoffelbeilage auf Bratkartoffeln  
berechnen wir 1,00 Euro.*

**Portion Majonaise oder Ketchup 10 Cent**



**Krombacher**  
EINE PERLE DER NATUR

**Krombacher frisch  
gezapft**

0,25 l Glas 2,40 €

0,5 l Glas 4,80 €

0,33 l Flasche  
Alkoholfrei 2,60 €

**Willinger Dunkel**

0,25 l Glas 2,40 €

0,5 l Glas 4,80 €

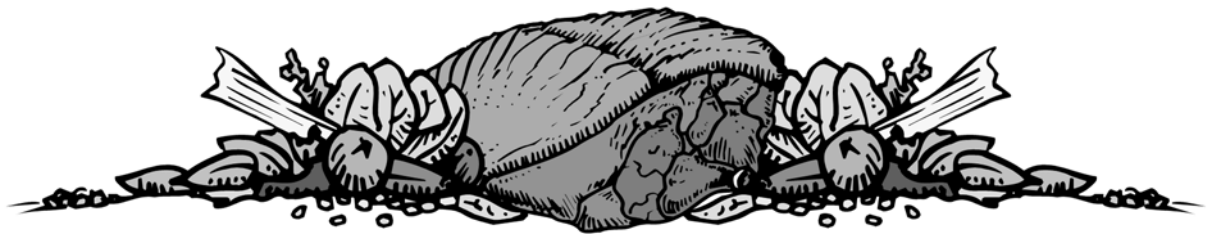
**Erdinger vom Fass**

0,3 l Glas 2,80 €

0,5 l Glas 4,80 €

0,33 l Flasche  
Alkoholfrei 2,60 €





## Hauptgerichte, etwas von allem

Hähnchenbrustfilet an einer pikanten Curry-  
Ananas-Sauce mit Reis und Salatteller <sup>(4,5,9,12)</sup>  
13,50 Euro

Schweinelendchen Williams  
Medaillons mit Birne an Preiselbeer-Bearnaise-  
Sauce und Camembert überbacken,  
dazu Krokette und Salatteller <sup>(1,4,5,9)</sup>  
17,50 Euro

Schweinelendchen „Förster Art“  
mit frischen Champignons in Rahm,  
Kartoffelkrokette und Salatteller <sup>(1,4,5,9)</sup>  
16,00 Euro

Unsere Weinempfehlung:  
Weißweine  
0,2 l Glas

Bechtheimer Pilgerpfad  
Kerne, Kabinett, lieblich  
4,00 Euro

Frankwieler Königsgarten  
Silvaner, halbtrocken  
4,00 Euro

Grauer Burgunder  
Nahe, trocken  
4,20 Euro



Schweigener Gutenberg  
Weißherbst, halbtrocken  
4,00 Euro

## Steaks und Kurzgebratenes

**Wir verwenden ausschließlich argentinisches Rumpsteak vom Black Angus Rind. Wir braten Ihr Steak medium, falls nicht anders gewünscht. Unsere Steaks haben ein Rohgewicht von ca. 220 Gramm.**

Rumpsteak mit Kräuterbutter oder Röstzwiebeln  
Pommes Frites und Salatteller (1,4,5,9) 22,80 Euro

Rumpsteak mit Pfeffersauce  
Pommes Frites und Salatteller (1,4,5,9,12) 23,80 Euro

Klaus Bikersteak  
Rumpsteak 300 gr. mit Röstzwiebeln und Pfeffersauce,  
Folienkartoffel mit Kräuterquark  
und Salatteller (1,4,5,9,12) 29,50 Euro

Die verschiedenen Garstufen des Steaks:

Rare, englisch, stark blutig

Medium, rosa

Medium-well, fast durch

Well-done, durch

*Liebe Gäste, für Umbestellung einer Kartoffelbeilage  
auf Bratkartoffeln berechnen wir 1,00 Euro.*

## Darf es etwas Wildes sein?

Das Wild wurde von uns selbst im eigenen Revier oder unseren Ortsansässigen Jägern hier im Upland erlegt. Außerdem bieten wir Ihnen auch Wildbret Verkauf an, siehe letzte Seite. Fragen Sie auch nach unseren wechselnden Wildgerichten je nach Jahreszeit.

Wildragout in Mischpilzrahm, mit Rosenkohl, Butterspätzle und einer Preiselbeerbirne <sup>(1,4,5,7,9)</sup>  
16,50 Euro

Wildschweinbraten in Wacholder-Johannisbeersauce mit Apfelrotkohl, Kartoffelkroketten und einer Preiselbeerbirne <sup>(1,4,5,9)</sup>  
17,50 Euro

Schmorbraten vom heimischen Reh an einer Preiselbeersauce, Butterspätzle und ein Salatteller <sup>(1,4,5,9)</sup>  
17,80 Euro

Zum Wild ein Glas Wein,  
das darf sein.

Rotweine: 0,2 l Glas

Grappes de L' Herault,  
lieblich  
4,80 Euro

Bergzabener Kloster  
Liebfrauenberg Halbtrocken  
4,00 Euro

Dornfelder  
Trocken  
4,20 Euro

Ruby Cabernet  
Südafrika, trocken  
4,50 Euro

## Fischers Fritz fischt frische Fische

Upländer Forellenfilets nach Art der Müllerin gebraten, mit zerlassener Butter und Zitrone, Petersilienkartoffeln und Salatteller <sup>(2,4,5,9)</sup>  
13,50 Euro

Kabeljaufilet, gedünstet an einer Kräuter-Senfsauce mit Petersilienkartoffeln und Salatteller <sup>(2,4,5,12)</sup>  
14,50 Euro



# Kinderkarte für unsere kleinen Gäste

## Asterix

Portion Pommes Frites <sup>(9)</sup>

2,50 Euro

## Pippi Langstrumpf

Chicken Nuggets mit Pommes Frites <sup>(1,4,9)</sup>

4,50 Euro

## Donald Duck

Kleines Schnitzel mit Pommes Frites  
und Salatbeilage <sup>(1,4,9)</sup>

5,80 Euro

## Räuberteller

0,00 Euro

Zu jedem Gericht gibt es was zu Naschen.  
Portion Majonaise oder Ketchup 10 Cent.