

Pfliegerstubn

Speisekarte

Blick in den Suppentopf

Altbayerische Brotsuppe

mit aufgeschmolzenen Zwiebeln, Weißwurstscheiben und Sauerrahm

Rindfleischkraftbrühe mit Leberknödel

Terrine Rindfleischkraftbrühe mit zwei Leberknödeln

Kürbiscremesuppe

Zum Auftakt kleine Köstlichkeiten

Pfifferlinge in feinem Olivenöl geröstet

auf Salbei-Gnocchi

Mit Limonen marinierter Lachs und Rettich

Nockerl vom Wasabi-Frischkäse und Baguette

Carpaccio vom Rinderfilet

mit Rucola und gehobeltem Parmesan

Frisch gebratene Garnelenschwänze

auf knackigen Blattsalaten mit Rucola und Chili-Vinaigrette

Tatartörtchen vom Rottaler Jungbullen

fein angemacht für 2 Personen, 150 oder 200 Gramm

Korb Knoblauchbrot

Unsere Steaks

Rumpsteak rosa gebraten

mit Röstzwiebeln oder Kräuterbutter,
dazu ein großer Salatteller der Saison

Pfefferlendensteak "Rio" rosa gebraten

in Cognac flambiert, in pikanter Pfefferrahmsauce, grünem Brasilpfeffer, Pommes
Frites und Salatteller

Vom Grill und aus der Pfanne

Gebackenes Schweineschnitzel

mit Schinken-Käse gefüllt, Pommes Frites und Salatteller

Wiener Schnitzel aus dem Butterpfandl

mit Petersilienkartoffeln und bunten Salatteller der Saison vom Milchkalb, Pute oder Schweinerücken

Truthahnbrust-Filetspieß "Bei Uns"

mit pikanter Currysauce, exotischen Früchten und Beeren, knusprigen Mandelblättchen und Basmatireis

Ratsherrentopf

zarte Schweinerückenlendchen mit Rahmsauce, schwäbische Spätzle, Champignons und junges Gemüse mit Käse gratiniert

Zanderfilet

mit Kräutern gebraten in delikater Cafe de Paris-Kräuterbutter und Salzkartoffeln oder gebacken mit Remouladensauce und Kartoffel-Endiviensalat

Frisch vom Acker und Garten

Bunter Salatteller

mit in Butter gebackenen kleinen Wiener Schnitzeln vom Schwein

Frische Blattsalate mit gebratenen Truthahnfiletstreifen

mit Früchten, Beeren und Walnußkernen, dazu Joghurtdressing

Salat "Shanghai"

knackige frische Blattsalate mit Rucola, Tomaten, Fischfilet, Garnelenschwänze, Chili-Vinaigrette

Pfliegers Salat

knackige Blattsalate mit Kürbiskernen, Kräuterfrischkäse, mit Balsamico und Kürbiskernöl angemacht, mit Putenstreifen oder Rinderlendenstreifen

Salat Bern

knackige Blattsalate mit Schweinefiletstreifen, gerösteten Egerlingen, Rösti, Balsamicodressing und Weißbrot

Bunter Salatteller der Saison

Frische Champignons gebacken,

mit Remouladensoße und verschiedenen Salaten

Aus der hauseigenen Metzgerei

Tatarplatte garniert

mit Bio-Landbrot und Butter 150 oder 200 Gramm

Rottaler Bauernbrotzeit

niederbayerisches Schwarzgeräuchertes, frisch gerissener Meerrettich und Erdäpfelkäs

2 Stk. Weißwürste mit Senf

dazu ofenfrische Brezen

Leberkäse abgebräunt mit Ei

dazu Kartoffel-Endiviensalat

2 Stk. Geschwollene

mit Bratensauce und Kartoffel-Endiviensalat

2 Paar Schweinsbratwürstel

mit Sauerkraut und Kartoffelpüree

Mehlspeisen & Vegetarische Gerichte

Käsespätzle mit Allgäuer Emmentaler

mit Röstzwiebeln und Salatteller der Saison

Pfifferlinge in feinem Olivenöl geröstet

auf hausgemachten Gnocchi mit Tomatenragout, Basilikumpesto und gehobelter Parmesan

Kaiserschmarrn mit Erdbeer-Rhabarberkompott

Spinatknödel

mit Bergkäse und Emmentaler, flüssiger Butter, gerösteten Kürbiskernen und Mischblattsalat mit Sauce Vinaigrette

Pfifferlinge in feinem Olivenöl geröstet

auf hausgemachten Gnocchi mit Tomatenragout, Basilikumpesto und gehobelter Parmesan

Desserts

Topfenockerl mit Zimt-Brösel

auf Marillentröster, dazu Marillensorbent

2 Kugeln Sorbet nach Wahl mit Prosecco

Erdbeer- oder Marillensorbet

Geeister Capuccino mit Sahne

Marillenpalatschinke frisch aus der Pfanne

mit Vanilleeis gefüllt, heißer Marillenröster, Schokoladensoße

Crème brûlée (gebrannte Kreme)

mit Erdbeersorbet

Erdbeerbecher

Vanilleeis mit frischen Erdbeeren, Schlagsahne und Eierlikör