

Tageskarte

Warme Küche von 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr und von 17.30 Uhr bis 21.00 Uhr

Montag Ruhetag

Suppen

Kürbissüppchen mit gerösteten Kernen und Öl

4,80 €

Bouillon mit Brätspätzle

3,20 €

Verschiedene Schmankerl

*Kalbsbraten aus der Keule mit einer
Schwammerlsoße dazu Spätzle und Salat*

*14,80 €

*Wildschweinbraten aus den westlichen Wäldern,
geschmort in einer Wacholdersoße dazu Preiselbeeren,
Spätzle und Salat*

*14,80 €

*Putenbruststeak vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter
dazu Pommes frites und Salat*

13,80 €

*Dry Age T Bone Steak ca. 400g mit Knochen mariniert und Medium
gegrillt dazu Rosmarinkartoffel und Salat*

23,80 €

*Zarte Schweinsbäckerl in einer Bockbiersoße geschmort,
mit Lauch und Semmelknödel dazu Salat*

12,90 €

*Entenleber und Herz in einer Rotwein Pfeffersoße,
dazu Kartoffelkräpfen und Salat*

15,80 €

*Doradenfilet gebraten auf einem Schmorgemüse
dazu Kartoffel*

16,80 €

*Schweizer Töpfchen Schweinefilet vom Grill
auf Spätzle mit Schinken und Käse überbacken dazu Salat*

15,80 €

*Kartoffeltaschen gefüllt mit Frischkäse auf einem
Kürbis Tomaten Zucchini Gemüse dazu Salat*

10,80 €

Cordon bleu vom Schweinerücken mit Pommes frites und Salat

12,80 €

*Zwiebelrostbraten vom Grill mit glacierten Zwiebeln,
dazu Spätzle und Salat*

19,60 €

Schweineschnitzel gebacken dazu Pommes frites und Salat

10,80 €

*Französisches Freilandhuhn gebraten auf einer
Gorgonzolasoße dazu Nudeln und Salat*

17,80 €

Eierhaber (unser Kaiserschmarren) mit Kompott

7,80 €

Großer bunter Salat mit Thunfisch und Ei

11,80 €

Für unsere kleinen Gäste

Kinderschnitzel mit Pommes frites

5,30 €

Kinderputensteak natur mit Spätzle und Bratensoße

5,30 €

Kinderpfannkuchen gefüllt mit Marmelade

4,80 €

*Speisen die mit einem * gekennzeichnet sind können auch als Seniorenteller bestellt werden!*

Beilagenänderung 0,50 € Aufpreis

Unsere Servicekräfte bringen Ihnen gerne die Allergen Informationsmappe

und unser Chef berät Sie gerne persönlich zum Thema Allergen.

Brotzeitkarte

Brotzeitteller nach „Peterhofer Art“

*Käse, Kalter Braten, Wammerle 2,3 Butter, Pressack 4,3, weiß und rot,
grobe hausmacher Leberwurst 4,3*

8,80 €

Gemischte Schinkenplatte 2,3 mit rohem und gekochtem Schinken mit Butter

8,90 €

Hausgemachte naturtrübe Bratensulze 2,3,4,

7,10 €

Radlersalat

*Rindfleisch gekocht, mit Gurken 2,11, Zwiebeln und Tomaten „sauer“
angemacht*

7,80 €

Peterhofer Wurstsalat

aus Fleischkäse 2,3,4,5, mit Käse, Tomaten, Gurken 2,11, Paprika und Zwiebeln

8,40 €

Bayrischer Wurstsalat aus Lyoner 2,3,4,5 mit Zwiebeln

7,80 €

Gekochtes Wammerle 2,3 garniert

6,90 €

Hausgemachter Pressack 4,3 weiß und rot

5,80 €

Hausgemachter Pressack 4,3 weiß und rot mit Zwiebeln in Essig und Öl

6,20 €

*Lumpensalat, hausgemachter Pressack 3,4 mit Limburger, „sauer“
mit Zwiebeln*

8,20 €

*Himmel und Hölle hausgemachte Schwarzwurst 3,4 mit Limburger, „sauer“
mit Zwiebel*

8,20 €

Limburger Käse

mit Tomaten und Zwiebeln in Essig und Öl

7,90 €

Mozarella mit Tomaten und frischem Basilikum fein garniert 4,3

7,50 €

Obatzter fein garniert mit Butter

7,80 €

Portion Emmentaler mit Butter

7,00 €

Hausgemachte grobe Leberwurst 4,3

3,50 €

Pressackbrot 4,3 garniert

3,50 €

Käsebrot mit Emmentaler garniert

3,50 €

Essiggurke 2,11, oder Portion Butter

0,40 €

*Lyoner, Leberkäse, Schweinskäse, Pressack, Leberwurst und Schwarzwurst stellen wir selber
in unserer Metzgerei her. (gerne auch zum mitnehmen)*

Bei allen Brotzeiten reichen wir 1 Scheibe Schwarzbrot