

Des was oiwei gibt

Gebackenes Rotbarschfilet mit Tatarsensoße und hausgemachtem Kartoffelsalat ^{3acgij}	12,80
Schwäbisches Pfannenbrätle – Schweine- und Rinderfilet auf Rahmschwammerl mit Maulfasche, Zwiebelschmelze und hausgemachten Spätzle ^{gci}	19,80
Altbayerischer Krustenbraten vom Tölzer Jungschwein in Natursoße mit Kartoffelknödel und hausgemachtem Krautsalat ^{457gij}	11,90
Wiener Schnitzel aus der Kalbsoberschale mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln ^{ac}	18,20
Gordon Bleu „Bavaria“ in Breznpanade, gefüllt mit Speck und unserem Wirtshaus-Bazi, dazu gibts marinierte Radieserl und Bratkartoffeln ^{g,7,a,c}	15,60
Fleischpflanzerl mit Rahmsöße, Gemüse und Spätzle ^{acgij}	12,50
MEI WIRTSHAUS – Bauernpfandl Gröstl mit Speckbratkartoffeln und Spiegelei ^{7acgij}	11,70

Das Wirtshausschnitzel

Schmalzgebackenes Schnitzel aus dem Jungschweinerücken mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat^{acij}
13,50