

Tageskarte

Vorspeisen / Suppen

29.09.2026

Kleiner gem. Gärtnersalat mit Hausdressing € 6,00

Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle € 6,00

Augustiner Wies'n Bier
0,5 ltr, 6,3 % Vol. € 5,40

**Frischer roter und weißer
Fränkischer Federweißer
Glas 0,2 ltr. € 4,50
Weingut Schmitt Bergtheim**

Stocker's Schnitzel Abend

Alle Varianten vom Schwein und paniert, auf Wunsch auch natur gebraten € 16,00 / Pute 17,00

„Wiener Schnitzel“ mit Kartoffelsalat
„Fitness Schnitzel“ mit Salat und Hausdressing
„Rahmschnitzel“ mit Spätzle

Vegetarisch

Sellerieschnitzel mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur € 15,50

Salatempfehlung

Gebratene Rinderlendenstreifen auf großen Gärtnersalat mit Balsamicodressing € 20,80

Gebratene marinierte Putenstreifen auf großen Gärtnersalat mit Hausdressing € 15,90

Gebackenen Feta mit Oliven und Peperoni auf großen Gärtnersalat mit Hausdressing € 16,50

Fischgericht des Tages

Zanderfilet vom Grill auf Karotten-Lauchgemüse mit Salzkartoffeln € 25,90

Unsere bekannten Schmankerl

Ofenfrischer Schweinebraten mit gemischte Knödel € 16,90

Portion Krautsalat € 4,50

Portion Blaukraut € 4,50

Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln, Röstzwiebeln und Bratensauce € 27,90

Kalbsrahmbraten mit hausgemachten Spätzle € 25,90

Schweinefiletmedaillons vom Grill mit Pfifferling-Rahmsauce und Bauernrösti € 21,90

Schweinelenochen „Allgäuer Art“ mit hausgemachten Spätzle und Käserahmsauce € 15,90

Jägerbraten vom Schwein mit hausgemachten Spätzle € 18,40

Bergbauernschnitzel mit rohen Schinken und Bergkäse gefüllt dazu Kartoffelsalat € 19,50

Cordon bleu vom Schwein mit Pommes € 18,50

8 Stück Nürnberger Rostbratwürste auf Sauerkraut € 11,90

2 Stück Fleischpflanzerl mit Kartoffelsalat und Bratensauce € 13,90

Saures Kalbslüngerl mit Semmelknödel € 13,90

Dessert – Süße Sachen mit Liebe gemacht

Affogato mit Vanilleeis € 4,20

1 Apfelkücherl mit einer Kugel Eis nach Wahl € 4,90

Lebensmittelinformationsverordnung erhalten Sie auf Wunsch die Liste der 14 Zutaten und Stoffe die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können. Wir weisen darauf hin, dass wir alle in der Liste genannten Zutaten verarbeiten.