



Uit de soeppan

- Runderbouillon

met dun gesneden rundvlees, fijne noedels en groentereepjes

9,90
- Fruitige tomatensoep

met crème fraîche, selderij en basilicumolie

8,50
- Knödelsoep

met een leverknödel en een spekknödel

8,90

Om mee te beginnen

- Vegan trio

bietenspread, knoflookdip en olijven met een mandje brood

1,79,90
- Al het lekkers voor op brood

kruidige grove leverworst, romige Obazda-kaasspread en reuzel met kaantjes, met een mandje brood

29,90
- Rundercarpaccio

met wilde kruiden en geraspte bergkaas

18,50

Frisse salades

- Alpenfrisse salade

gemengde salade met witte balsamicodressing, avocado, geitenkaas, pijnboompitten en granaatappel

1,2,4,820,50
- Ook met tofu

20,50
- Geitenkaassalade

gemengde salade met witte balsamicodressing en lauwwarne, gekaramelliseerde geitenkaas, partjes peer en walnoten

1,2,318,50
- Kip op een bedje sla

gemengde salade met witte balsamicodressing en pittig gebakken kipfiletreepjes

1,2,319,90
- Salade met riddervis

gemengde salade met witte balsamicodressing en gebakken riddervisfilet

1,2,326,50

Tijd voor een Beierse broodmaaltijd

- 3 Weense worstjes

met brood

4,7,9,108,50
- 2 Beierse witte worsten van 'Lois'

in een terrine geserveerd, met zoete mosterd en een pretzel

4,79,90
- Leberkäse uit de oven

met aardappelsalade

1,4,7,911,50
- Romige Obazda

met rode ui, karwijstengels en een pretzel

213,50
- Bergkaasplank

Emmentaler, bergkaas, camembert, Romadur en Obazda, met boter, augurkjes, boerenbrood en vijgenmosterd

2,620,90
- Beierse worstsalade van Regensburger worst

met augurkjes, rode ui en boerenbrood

2,4,6,7,911,90
- ook met kaas

13,50
- Beierse borrelplank

rauwe ham, koud gebraad, gehaktballetjes, radijsjes, ei, grove leverworst, Obazda en bergkaas, met romige boter, augurkjes en boerenbrood

1,2,4,6,7,8,920,90
- Koud varkensgebraad op een houten plank

met romige boter, augurkjes en boerenbrood

2,614,90
- Vegetarisch genieten

radijsjes, Obazda, komkommer- en wortelstaafjes, gebakken courgette, ei, plakjes avocado, twee dips en boerenbrood

2,616,90



Menu

Bij voedselintoleranties geeft ons bedienend personeel u graag meer informatie.
Toevoegingen: 1 = kleurstoffen, 2 = conserveermiddelen, 3 = antioxidanten, 4 = smaakversterkers, 5 = gezwavelde, 6 = zoetstoffen, 7 = met fosfaat, 8 = met rook, 9 = nitrietpekelsout, 10 = cafeïne, L = sulfieten

Vegetarisch
 Vegan mogelijk

Prijzen met * gelden voor kleinere porties.



Hoofdgerechten

- Gebakken Leberkäse

met spiegelei en krokant gebakken aardappelen

1,4,7,915,50
- Varkensschenkelstukjes

blokjes varkensschenkel, gebakken met uien en kruiden, met een gepofte aardappel en kruidenroom

17,50
- Duo van varkensvlees uit de oven

gebraden varkensnek en buikspek met krokante korst in krachtige donkerbiersaus met aardappelknödel

2,3,5,615,50*
- 18,90
- Krokante varkensschenkel – de Mohrenplatz-favoriet

met donkere braadjus en twee aardappelknödel

2,3,5,8,919,90
- Jagersschotel

kipfiletreepjes met paddenstoelen in romige saus, boterspätzle en vossenbessen

618,90*21,90
- Kruidige goulash van Beiers rund

een klassieker uit de Beierse keuken met boterspätzle

25,90
- Hertengoulash

wild uit de eigen streek – Karwendel hertengoulash met vossenbessenroomsaus en broodknödel

26,90
- Runderlende met uien – medium gebakken

met gebakken aardappelen en krokante uien

7,8,933,50
- Originele Wiener schnitzel van kalfslende

dun geklopt, met gebakken aardappelen en vossenbessen

29,90
- Sappige wildburger

wild uit de eigen streek – Karwendel briochebroodje, rodekoolsalade, gekaramelliseerde uien, met zoeteaardappelfriet

21,90ook met camembert L23,50
- Sappige rundvleesburger

brioche, gekaramelliseerde ui, vleestomaat en spek, met friet ook met bergkaas

21,9023,50
- Clubsandwich op Beierse wijze

toast met kipfilet, spek, ui, tomaat, sla en friet

1,223,90
- met runderlende in plaats van kip

32,50

Zonder vlees

- Romige kaasspätzle in een pannetje

met krokante uien en bladsla

15,90*18,50
- Alpenpasta

met kerstomaten, schapenkaas en wilde-kruidensalade

15,80
- Paddenstoelen in room

gemengde paddenstoelen in romige saus met broodknödel

15,90
- Gepofte aardappel

met kruidenroom en gemengde salade met groenten

14,5016,50
- Knödelduo

twee hartige spinazieknödel met gebruide boter en bladsla

1,217,50
- Geitenkaasburger

brioche, geitenkaas, rodekoolsalade en gekaramelliseerde kaki, met zoeteaardappelfriet

7,8,919,90
- Op de huid gebakken riddervisfilet van 'Platzfisch' uit Mittenwald

1,2in zoetzure wortelgroentebouillon met gebakken aardappelen

24,90*29,50
- Gegrilde forelfilet van 'Platzfisch' uit Mittenwald

op aardappelen en groenten, met vossenbessen en fijn geraspte mierikswortel

1,3,426,90

Iets zoets

- Kaiserschmarrn

gekaramelliseerd, met amandelen en rozijnen, in een pannetje, geserveerd met fruitige pruimencompote

16,90
- Lauwwarme apfelstrudel

met warme vanillesaus of romig vanille-ijs

9,50
- Meer zoete lekkernijen vindt u op onze menukaart.

