

Nachtisch



Nougat Crème Brûlée

11
€

10 meistbestellte Gerichte



Brezn

1
€

Pasta



Eiernudeln

19
€

Abendkarte



Kabeljau

24
€

Salate und Vorspeisen



GUTSHOFSALAT

16
€

Brotzeit



Brotzeitbrett 1

16
€

Pastagerichte



Räucherlachs

18
€

Fleischlos



Risotto Schwammerl

15
€

Was Deftig's (gibt's jeden Tag)



½ ofenfrische Bauernente

25
€

ES GEHT MAL WIEDER UM DIE WURST



Kesselfrische Weißwurst

2
€

BROTZEIT UND WURSTKUCHL



KÄSEBRETT'L VON DER TEGERNSEER NATURKÄSEREI

17
€



SPECK VOM HOLNBURGER TONI

10
€

GUTSKÜCHE



Süßkartoffeln Ziegenkäse

15
€



Entenleber Foie Gras

17
€



Beef Tatare vom Black Angus Rind

18
€



Carpaccio „Cipriani“

16
€



Knackiger Wirtshaussalat

SUPPENKÜCHE SUPPENKÜCHE



Kräftige Rindsuppen

6
€

HAUPTSPEISEN/ VOM SCHWEIN



Rescher Schweinsbraten aus der Schulter

15
€

HAUPTSPEISEN/ VOM RIND



Zwiebelrostbraten von der Ochsenlende

29
€

HAUPTSPEISEN/ VOM KALB



**Kaltenbrunner Kalbsrahmgulasch im Topf .serviert hausgemachte Spätzle
Karottengemüse gebratene Kräuterschwammerl c21,80 €**

HAUPTSPEISEN/ AUS HEIMISCHER JAGD



Rehkeule vom Riederer Franz aus Polting Keule

26
€

UNSERE FISCEMPFEHLUNGEN AUF GUTKALTENBRUNN



Zander auf der Haut

26
€



Seezunge aus der Nordsee im Ganzen

38
€

AUS DER SÜSSEN WERKSTATT



Fanny ?s karamellierter Kaiserschmarrn

13
€



Winterlicher Gewürzkuchen

9
€



Kleine Naschereien im Glas

5
€



Zwetschgen Rohrnudel

7
€



Hausgemachte Strudel

8
€

Nicht kategorisiert



Hausgemachter Obazder

6
€



Vogersalat

15
€



Wiener Schnitzel vom Milchkalbsrücken

25
€



Topinambur

8
€