

## Salate

201	<b>Gemischter Salat</b> French Dressing <sub>2</sub>	5,90 € <sup>k,n</sup>
203	<b>Gebratener Ziegenkäse</b> mit Honig-Walnusskruste, Preiselbeer, Pflaumenchutney und Salatgarnitur	14,20 € <sup>a,g,h</sup>
204	<b>Kaspressknödel Radln</b> an verschiedenen Salaten und French Dressing	13,60 € <sup>a,g,h</sup>

## Vorspeisen

210	<b>8 Stück Garnelen in heißem Knoblauchöl</b> mit Chilischote	12,80 € <sup>b,d</sup>
211	<b>Carpaccio vom Rinderfilet</b> mit Rucola, Parmesanraspeln und Balsamico-Dressing	13,60 € <sup>g</sup>
212	<b>Räucherlachs</b> an 2 St. Kartoffelröstinchen mit süßer Dill-Senf-Pfeffersauce und Salatgarnitur	12,80 € <sup>d,k,n</sup>
213	<b>Bruscetta</b> Knoblauchweißbrot mit Tomatenwürfel	5,50 € <sup>a1</sup>

Wir servieren Stangenweißbrot/Baguette <sup>a1</sup> zu jedem großen Salat- und jeder Vorspeise!

## Suppen

301	<b>Kalbstafelspitzbouillon</b> mit Pfannkuchen- und Wurzelgemüwestreifen	5,80 € <sup>a1,g</sup>
304	<b>Hausgemachte Knoblauchrahmsuppe</b> mit Brotchips	5,80 € <sup>a1,g,i</sup>
309	<b>Hausgemachte Fischsuppe</b> mit Fischen aus Fluss und Meer mit frischem Wurzelgemüse, Chilischote und Chilistreifen verfeinert und Stangenweißbrot	8,30 € <sup>a1,i</sup>

## Hauptgerichte

401	Schweineschnitzel (vom Schweinerücken) gebacken mit Pommes frites, Zitronenecke und Preiselbeeren, Ketchup/Mayo	17,80 € <sup>a1,c,n</sup>
403	Cordon bleu vom Schweinerücken mit Hinterschinken und Käse gefüllt, Pommes frites, Zitronenecke	18,50 € <sup>a1,c,n</sup>
405	Schweinerückensteak "Altbayrisch" mit Senf, Meerrettich bestrichen mit gebratenen Speck- und Käsescheiben gefüllt an Bratkartoffeln, Bratensauce und Röstzwiebel	18,30 € <sup>a1,k,n,g</sup>
406	Ruhpoldinger Lendengeschnetzeltes in würziger Cognac – Pfeffersauce Champignons an Hausgemachten Butterspätzle	20,50 € <sup>a1,,g,kn</sup>
408	Schweinefilet vom Grill auf hausgemachten Butterspätzle mit Champignonrahmsauce und gegrillter Speckscheibe, Röstzwiebeln	23,80 € <sup>a1,g,n</sup>
411	Lammrücken rosa gebraten mit geschmortem Knoblauch in Thymiansauce auf Blattspinat an hausgemachtem Kartoffelgratin <sup>2</sup>	24,80 € <sup>a1,i,k,n</sup>
412	Wiener Zwiebelrostbraten von der Rinderlende in gedünsteter Zwiebeln-Burgundersauce und Bratkartoffeln	26,80 € <sup>a1,c,i,g</sup>
418	Ruhpoldinger Hof „Spezial Burger“ belegt mit Hamburgerpatty, Rotwein-Zwiebelragout <sup>2</sup> gebratenen Speckscheiben, Tomatenscheibe mit Pommes, Ketchup/Mayo	17,50 € <sup>a1,c,d,g,i</sup>
67	Kalbs-Tafelspitzscheiben im Wurzelsud Salzkartoffeln und frischen Meerrettich	17,50 € <sup>i,2,9,4</sup>
759	Thorauer Hirschgoulasch in der Rotwein Sauce an Blaukraut und Butterspätzle	20,50 € <sup>i,2,9,4</sup>
	<sup>60</sup> Portion Süßkartoffel Pommes mit Barbecue Sauce	5,80 €

## Fischgerichte

432	Zanderfilet „Ruhpoldinger Hof“ mit Steinpilzen, Kirschtomaten, Sauce Hollandaise überbacken, an Butterkartoffeln	23,80 € <sup>a1c,g,d</sup>
-----	--	----------------------------

## Vegetarische- und Nudelgerichte

- 450 Hausgemachtes Selleriecordon bleu in der Vollkornkürbiskernkruste  
mit Bergbauernkäse gefüllt an Butterkartoffeln und Sc. Remoulade 16,50 € <sup>a1,c,g,h</sup>
- 452 Tagliatelle in feiner Trüffelrahmsauce  
mit Kirschtomaten und Rucola 15,80 € <sup>a1,c,g,i</sup>
- 678 Bayrische Käsespätzle  
in der Eisenpfanne serviert mit Röstzwiebeln 16,80 € <sup>a1,c,g,i</sup>

## Veganes

- 455 Hausgemachte Kartoffelroulade  
gefüllt mit Mangoldgemüse auf Tomaten Sugo <sup>11</sup> 14,80 €

## Kaiserschmarrn

- 440 Hausgemachter Kaiserschmarrn  
mit Rosinen und Apfelmus <sup>10</sup> 12,50 € <sup>a1,c,g,n</sup>

## Nachtische / Dessert

- 910 2 Stück Apfelkücherl im Zimt-Zuckermantel  
mit 1 Kugel Bourbon-Vanilleeis und Sahne<sub>1</sub> 7,80 € <sup>a1,c,g</sup>
- 911 Schokoladen-Kücherl  
mit flüssigem Schokoladenkern, Kirschen  
und 1 Kugel Bourbon-Vanilleeis<sub>1</sub> 7,90 € <sup>a1,g</sup>
- 912 Crème Brûlée  
mit frischen Früchten der Saison 7,80 € <sup>c,g</sup>

## Oma's Riesenwindbeutel

- 920 mit Sauerkirschen (a), 1 Kugeln Bourbon-Vanilleeis und Sahne <sub>1</sub> 7,80 € <sup>a1,g</sup>

### <sup>921</sup> „Gourmet Windbeutel“

1 Kugeln Bourbon-Vanilleeis, frischen Früchten der Saison mit Eierlikör Sahne und Schokoladensoße  
für Genießer ...die große Verführung!

8,90 € <sup>a1,e,c,g</sup>

## Torten, Kuchen / Strudel

901	Stück Kuchen oder Torte (bitte fragen Sie unser Servicepersonal)	4,00 € <sup>a1,c,e,g</sup>
1009	Portion Sahne	1,90 € <sup>g</sup>
930	Apfelstrudel mit Vanillesauce 1	6,80 € <sup>a1,c,e,g,n</sup>
931	Apfelstrudel mit 1 Kugeln Bourbon-Vanilleeis 1	7,20 € <sup>a1,c,e,g,n</sup>
932	Quarkstrudel mit Vanillesauce 1	6,80 € <sup>a1,c,e,g,n</sup>
933	Quarkstrudel mit 1 Kugeln Bourbon-Vanilleeis 1	7,20 € <sup>a1,c,e,g,n</sup>

## Kaffee, Tee und heiße Getränke

1400	Tasse Kaffee	3,50 €
1401	Haferl Kaffee	4,50 €
1402	Tasse „Hag“	3,50 €
1403	Haferl Kaffee „Hag“	4,50 €
1404	Haferl Milchkaffee	4,50 € <sup>g</sup>
1405	Espresso	3,00 €
1419	Espresso Macchiato	3,50 €
1406	Doppelter Espresso	4,50 €
1407	Cappuccino mit aufgeschäumter Milch	4,00 € <sup>e,g</sup>
1408	Latte Macchiato	4,50 € <sup>e,g</sup>
1409	Haferl heiße Milch-Schokolade mit Sahnehaube	4,50 € <sup>e,g</sup>
1416	Haferl Tee nach Wahl	3,60 €
1416	Haferl heiße frische Zitrone	3,60 €

# Aperitif's

2226	Martini dry / <sup>2227</sup> Bianco	5 cl	3,90 €
2229	Sherry dry / <sup>2230</sup> Medium	5 cl	3,90 €
2300	Glas Prosecco	0,1 l	3,90 €
2303	Glas Hollersekt	0,1 l	4,00 €

## Was, echt guad's!

2314	Hugo	0,25 l	7,50 €
2315	Aperol Spritz <sup>1,7</sup>	0,25 l	7,50 €
2316	Lillet Wildberry mit Beeren	0,25 l	7,80 €

# Alkoholfreie Getränke

1602	Adelholzener Mineralwasser	0,25 l	3,50 €
1604	Adelholzener Gourmet	0,75 l	6,00 €
1622	Adelholzener Stille Quelle	0,25 l	3,50 €
1610	Adelholzener Stille Quelle	0,75 l	6,00 €
1607	Fanta <sup>1,10,2</sup>	0,4 l	4,20 €
1606	Sprite <sup>2</sup> (Zitronenlimonade)	0,4 l	4,20 €
1608	Coca-Cola <sup>1,6</sup>	0,4 l	4,20 €
1609	Spezi <sup>1,6,10,2</sup>	0,4 l	4,20 €
1623	Coca-Cola Light <sup>1,6,8,9,2</sup>	0,33 l	3,90 €
1611	Apfelschorle	0,4 l	4,20 €
1627	Johannisbeerschorle <sup>1,2</sup>	0,4 l	4,20 €
1634	Hollerschorle, Orangensaftschorle	0,4 l	4,20 €
1616	Apfel- / <sup>1617</sup> Orangensaftnektar	0,2 l	3,50 €
1601	Tafelwasser	0,5 l	3,90 €
1605	Soda-Zitrone „mit firscher Zitrone“	0,5 l	4,50 €

# *Oo zapft is!!!!* **Prost**

1702	Hofbräu Fassbier Hell Erfrischend, fein herb, der Urtyp des Bayrischen Biers	0,25 l	3,80 €
1701	Hofbräu Fassbier Hell Erfrischend, fein herb, der Urtyp des Bayrischen Biers	0,5 l	4,60 €
1720	Hofbräu Weißbier Hell „klein“	0,3 l	3,80 €
1705	Hofbräu Weißbier Hell	0,5 l	4,80 €
1706	Hofbräu Weißbier Dunkel	0,5 l	4,80 €
1716	Leichtes Weißbier	0,5 l	4,80 €
1715	Erdinger alkoholfreie Weiße	0,5 l	4,80 €
1707	Bitburger Pils vom Fass	0,3 l	4,50 €
1714	Bitburger alkoholfrei	0,5 l	4,60 €
1704	Export Dunkel	0,5 l	4,60 €

## Bier-Mischungen

1703	Radler – Helles Bier mit Sprite gemischt <sup>2</sup>	0,5 l	4,60 €
1719	Helles Bier mit Coca-Cola gemischt <sup>1,6</sup>	0,5 l	4,60 €
1718	Helles Weizenbier mit Sprite gemischt <sup>2</sup>	0,5 l	4,80 €
1710	Cola – Weizen <sup>1,6</sup>	0,5l	4,80 €
1866	Goaßenmaß Dunkels Bier mit Cola <sup>1,6</sup> und 2cl Kirschlikör <sup>1</sup>	1,0 l	11,00 €

**Hopfen und Malz Gott erhalt`s!**

Hells/Weizen enthält: <sup>a1,a2</sup>

## Schoppenweine Weiß

1807	<b>Grüner Veltliner</b> Weingut Wolfgang Groll Langenlois / Landwein Österreich spritzig, trocken, gut eingebundene Säure	0,2 l	5,90 €
1850	<b>Grauer Burgunder</b> Ihringer Fohrenberg „Partnergemeinde“ Qualitätswein trocken	0,2 l	6,40 €
1880	<b>Chardonnay</b> Weingut Roman Sauer, Qualitätswein, trocken	0,2 l	6,20 €

## Schoppenweine Rot

2000	<b>Blauer Zweigelt</b> Weingut Wolfgang Groll, Langenlois / Landwein Österreich dunkles Kirschtrot, trocken, angenehm weich	0,2 l	5,90 €
2001	<b>Ihringer Spätburgunder</b> 0,25l Flasche Qualitätswein aus Baden „Partnergemeinde“ Kirscharomen, harmonisch mit weichen Taninen, halbtrocken	0,25 l	7,20 €
2003	<b>Italienischer Merlot</b> Qualitätswein aus Italien trocken, weich im Abgang mit feiner Struktur	0,2 l	6,20 €

## Rose / Weißherbst

1900	<b>Spätburgunder Weißherbst</b> Qualitätswein aus Baden, „Partnergemeinde Ihringen“ halbtrocken	0,2 l	6,50 €
------	--	-------	--------

## Weinschorle weiß

1889	mit Trockenem Weißwein „klein“	0,25 l	4,90 €
1890	mit Trockenem Weißwein „Groß“	0,5 l	6,50 €

## Piccolo's 0,2l

2301	Hausmarke Ihringer Secco weiß	0,2l	6,50 €
2302	Hausmarke Ihringer Grauer Burgunder	0,2l	6,80 €

**Aus unserer Weinkarte entnehmen Sie bitte  
Flaschenweine, Sekt und Champagner**

## Feine Obstbrände / Schnäpse / Liköre

2109	Obstler	2 cl	3,30 €
2100	Williams Birne	2 cl	3,50 €
2105	Kirschwasser	2 cl	3,50 €
2106	Aprikosen	2 cl	3,90 €
2108	Traube	2 cl	3,90 €
2256	Haselnussschnaps	2 cl	3,90 € h,
2218	Birnenlikör	2 cl	3,60 €
2213	Kirschlikör	2 cl	3,60 €
2201	Enzian / 2203 Malteser Aquavit	2 cl	3,30 €
2205	Himbeerwasser	2 cl	3,90 €

### Eine Gaumenfreude von unserem Winzer/Schnapsbrennerfreund Roland Jakob

2200	Wildpflaumenwasser	2 cl	4,50 €
------	--------------------	------	--------

## Magenbitter und Liköre 2 cl

2199	Ramazotti (auf Eis)	4 cl	5,50 €
2219	Hennessy Fine de Cognac	2 cl	5,50 €
2220	Remy Martin Grand Cru	2 cl	5,50 €
2208	Jägermeister	2 cl	3,50 €
2210	Underberg / 2211 Fernet Branca	2 cl	3,50 €
2216	Baileys Irish Cream auf Eis <sub>1</sub>	4 cl	5,50 €
2273	Eierlikör "Italienischer Bombardino"	2 cl	3,80 €

## Whisky, Wodka, Campari /Longdrink's

2223	Chivas Regal / Lagavulin	4 cl	8,50 €
2221	Tennessee Whisky Jack Daniel's	4 cl	6,50 €
2233	Campari <sub>1</sub> mit Orangensaft oder Soda Wasser	4 cl	8,50 €
2224	Wodka mit Orangensaft oder Lemon <sub>7,10</sub>	4 cl	8,50 €
2225	Jack Daniel's mit Coca-Cola <sub>1,6</sub>	4 cl	8,50 €
2239	Cuba Libre Havanna mit Coca-Cola <sub>1,6</sub>	4 cl	8,50 €
2228	Asbach Rüscherl	2 cl	3,80 €
2231	Asbach Cola <sub>1,6</sub>	4 cl	8,50 €

# Zusatzstoffe

## Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff,
- 2 mit Konservierungsstoffe,
- 3 gewachst
- 4 mit Geschmacksverstärker,
- 5 mit Phosphat,
- 6 koffeinhaltig,
- 7 chininhaltig,
- 8 mit Süßungsmittel,
- 9 enthält eine Phenylalaninquelle,
- 10 mit Antioxidationsmittel,
- 11 enthält Sulfide bzw. geschwefelt ,
- 13 taurinhaltig

## Allergenkennzeichnung nach EU-Richtlinie

- a Glutenhaltiges Getreide  
(a1 Weizen, a2 Gerste, a3 Roggen, a4 Hafer, a5 Dinkel, a6 Kamut)
- b Krebstiere
- c Eier
- d Fisch (Worcestersauce, Sardellen)
- e Erdnüsse
- f Soja
- g Laktose (Milch)
- h Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse)
- i Sellerie
- k Senf
- m Sesamsamen
- n Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 mg pro kg oder Liter)
- o Süßlupine
- p Mollusken (Weichtiere und Schnecken)

Kennzeichnungen für Zusatzstoffe und Allergenkennzeichnungen sind nach bestem Wissen und Gewissen erfolgt.  
Haftung ausgeschlossen.