

WIRTSCHAUSKÜCHE

SAISONALE SCHMANKERL

<u>ROSA GEBRATENER BAYERWALD-REHRÜCKEN</u>	25,50 €
mit Rotwein-Preiselbeersosse, Selleriepüree und geschmortem Ofenkürbis	
<u>GEBRATENE BAYERWALD-HIRSCHBRATWÜRSTL</u>	15,50 €
auf Kartoffel-Feldsalat mit Orangen-Feigensenf und Kren	
<u>WILDBOLOGNESE MIT GEBRATENEN PFIFFERLINGEN</u>	15,90 €
dazu hausgemachte Bandnudeln und Parmesanspäne	
<u>THAI-KOKOS-KÜRBIS-GEMÜSECURRY, laktosefrei</u>	17,50 €
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Basmatireis	
<u>KROSS GEBRATENES ZANDERFILET</u>	17,50 €
auf rahmigem Belugalinsen-Kürbisragout, Mini-Mangold und Pesto	
<u>MIT PECORINO UND FEIGEN GEFÜLLTE NUDELN</u> vegetarisch	14,50 €
gebratenem Gemüse, Babyspinat und Pesto	
<u>KÜRBIS-KRAUT-STRUDEL</u> vegetarisch	14,50 €
auf ZucchiniGemüse mit Ziegenfrischkäsesosse	

AUS DEM SUPPENTOPF

PFANNKUCHENSUPPE

4,40 €

LEBERKNÖDELSUPPE

4,40 €

WILDRAHMSUPPE

5,20 €

mit Wildschwein-Auberginen-Ravioli

KÜRBIS-CURRY-KOKOSCREMESUPPE vegan, laktosefrei

5,20 €

mit gerösteten Kürbiskernen und Koriander

2 STK. MAULTASCHEN IN DER RINDSSUPPE

5,90 €

mit Röstzwiebeln und viel Schnittlauch

KNACKIGE SALATE

SALAT GEMÜSE SPINAT vegan 13,50 €

gegrilltes und gebratenes Gemüse auf jungem Spinat
mit pikantem Hummus, gerösteten Cashewkernen und Zitronendressing

SALAT REH 14,90 €

herbstliche Blattsalate mit gebackenem Bayerwald Rehschnitzerl,
Ofenkürbis, Rote Beete und Orangen-Senfdressing

SALAT ZIEGENKÄSE vegetarisch 13,90 €

überbackener Ziegenkäse auf bunten Blattsalaten,
eingelegter Ringelbeete, Pfefferbirne und Aprikosen-Fruchtseif

SALAT RINDERLENDE 14,90 €

rosa gebratene Streifen von der Rinderlende auf bunten Blattsalaten
mit Paprini, gebratenen Zucchini, Sauerrahmdressing und Gemüsechips

CHAMPIGNONS GEBACKEN vegetarisch 11,90 €

mit Remoulade und buntem Salat

EULERS BUNTER BLATTSALAT 13,50 €

mit Wiener Backhendl,
Wirtshaus-Dressing, Croutons und Parmesan



Unser hausgebackenes Brot.
Alle Salate können Sie auch als
kleinere Vorspeisenportion bestellen.

KLASSIKER

RINDERHÜFTSTEAK medium gebraten ca. 250g 23,50 €

mit gebackenen Speck-Bohnen, Thymian-Kartoffeln
und Eulers BBQ-Soße

HACKBRATEN 11,50 €

mit Bratkartoffeln und Blaukraut

SAUERBRATEN VOM SIMMENTALER BIO RIND 16,90 €

nach Großmutter's Art mit Preiselbeeren und Reibeknödel

ZWIEBELROSTBRATEN VON DER RINDERLENDE 20,50 €

mit hausgemachten Röstzwiebeln und Bratkartoffeln

BAYERWALD-HIRSCHGULASCH 18,50 €

mit Preiselbeeren, gebratenen Schwammerln und Reibeknödel

WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN 18,90 €

mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Zitrone



BUNTER SALATELLER 4,50 €

BUNTER SALATELLER GROSS 6,50 €

PORTION BUTTERGEMÜSE 4,20 €

PORTION APFEL-BLAUKRAUT 4,20 €

KLASSIKER

<u>SCHNITZEL WIENER ART VOM SCHWEIN</u>	12,90 €
mit Pommes frites / Ketchup oder Kartoffelsalat	
<u>CORDON BLEU VOM SCHWEIN</u>	13,90 €
mit Pommes frites / Ketchup	
<u>JÄGERSCHNITZEL</u>	13,90 €
mit Schwammerl-Rahmsoße und hausgemachten Spätzle	
<u>GRILLETTER</u>	19,50 €
Rosa gebratene Rinderlende, Schweinefilet, Putenbrust und Grillwürstl mit Kräuterbutter, Pommes Frites / Ketchup	
<u>KOISHÜTTLER FILETPFANDL</u>	16,50 €
Schweinefilet auf Schwammerl in Rahm mit hausgemachten Spätzle und Buttergemüse	
<u>HOLZHACKERSTEAK</u>	14,50 €
gegrillter Schweinenacken mit Spiegelei, hausgemachten Röstzwiebeln, Speck dazu Bratkartoffeln und Bratensoße	
<u>EULERS KÄSESCHNITZEL</u>	14,90 €
2 Stück Schweinelende mit Tomatenscheiben, hausgemachten Röstzwiebeln und Käse überbacken auf Schwammerl-Rahmsoße, dazu Kartoffelrösti	

TYPISCH BAYERISCH

KNUSPRIGER SCHWEINEBAUCH

mit Dunkelbiersoße, Schnittlauch-Rahmkartoffeln
und Bayrisch Kraut im Pfandl serviert

13,50 €

KNUSPRIGE SPANFERKELHAXE

mit Dunkelbiersoße,
Semmelknödel und Speck-Krautsalat

15,50 €



HACKLBERGER DUNKELBIER FRISCH VOM FASS

Süffiges dunkles, untergäriges Bier,
malzaromatisch und vollmundig

Je 0,3 l

3,40 €

Je 0,5 l

4,10 €

VOM HAIDMÜHLER

FISCHLADERL

FANGFRISCHE FORELLE GEBRATEN

mit Kräutern gefüllt
dazu Petersilienkartoffeln, Zitrone und braune Butter

17,50 €



PHILIPPS RIESLING

Weingut Philipp Kuhn, Laumersheim

Je 0,10 l

3,00 €

Je 0,20 l

5,90 €

GEFLÜGEL

GEBACKENES HÄHNCHENSCHNITZEL

14,50 €

im Kürbiskernmantel
mit Kartoffel-Feldsalat und Apfel-Preiselbeerchutney

FISCH

KABELJAUFILET GEBACKEN MIT REMOULADENSOSSE

12,90 €

und Zitrone, dazu Kartoffelsalat

MATJESFILET NACH HAUSFRAUEN ART

10,50 €

mit Zwiebeln, Äpfeln und Sauerrahmsoße, dazu Bratkartoffeln

VEGETARISCH

KÄSESPÄTZLE IM PFANDL SERVIERT

12,50 €

mit hausgemachten Röstzwiebeln

GERÖSTETE KNÖDEL MIT EI UND ZWIEBELN

10,90 €

dazu kleiner Salat



Gerne servieren wir Ihnen, soweit möglich,
von unseren Gerichten eine kleine Portion.

KINDERKARTE

<u>HAUSGEMACHTE SPÄTZLE MIT RAHMSOSSE</u>	4,50 €
<u>SEMMEL- ODER REIBEKNÖDEL MIT BRATENSOSSE</u>	3,50 €
<u>PORTION POMMES</u> mit Ketchup	4,20 €
<u>SPAGHETTI</u> mit Tomatensoße oder Bolognesesoße und Parmesan	5,90 €
<u>SCHNITZEL WIENER ART VOM SCHWEIN</u> mit Pommes frites und Ketchup	8,50 €
<u>HÄHNCHENFILET PANIERT</u> mit Pommes frites und Ketchup	7,90 €
<u>PFANNKUCHEN 1 STÜCK</u> mit hausgemachter Erdbeer-, Marillenmarmelade oder Nutella	4,50 €
<u>4 STÜCK REIBEDATSCHI</u> mit hausgemachtem Apfelmus	5,50 €
<u>PORTION KETCHUP/MAYONNAISE</u>	0,80 €

KLEINE GERICHTE

TELLER HAUSGEMACHTES LÜNGERL

mit Brot

7,90 €

mit Semmelknödel

9,50 €

STRAMMER MAX

gekochter Schinken*

mit 2 Spiegeleiern auf Brot und Salat

7,90 €

PORTION LEBERKÄSE*

mit Spiegelei und Kartoffelsalat

7,50 €

CURRYWURST*

mit Eulers Currysoße

dazu Pommes frites

8,50 €

CAMEMBERT GEBACKEN

mit Salat, Preiselbeeren, Butter und Toast

8,50 €

2 PAAR WIENER WÜRSTEL*

mit Kartoffelsalat

6,90 €

* mit Phosphat

BROTZEITEN

<u>EULERS BROTTZEIT</u>	12,50 €
Schinken, Presssack, kalter Braten, Leberkäse, Geräuchertes, Leberwurst, Aufstrich, Käse, Tomaten, Essiggurke, gekochtes Ei, Butter und Brot	
<u>EULERS BROTTZEIT</u>	23,90 €
für 2 Personen	
<u>HAUSGEMACHTE TELLERSÜLZE</u>	
garniert mit Zwiebeln, Tomaten, gekochtes Ei und Essiggurke	
mit Brot	8,50 €
mit Bratkartoffeln	9,90 €
<u>KÄSETELLER</u>	12,90 €
verschiedene Käsesorten garniert mit Früchten, Tomaten, Nüssen, dazu Butter und Brot	
<u>KALTER BRATEN</u>	9,50 €
mit zweierlei Kren, Essiggurke, Tomaten, Butter und Brot	
<u>OBATZTER</u>	6,50 €
mit Kümmel, Zwiebeln und Brot	
<u>TATAR VOM SIMMENTALER BIO RIND CA. 200G</u>	16,90 €
mit Butter und Brot	
<u>BAYERISCHER WURSTSALAT*</u>	7,90 €
vom Leberkäse mit Brot	
<u>SCHWEIZER WURSTSALAT*</u>	8,90 €
vom Leberkäse mit Käse und Brot	

* mit Phosphat

MEHL-UND NACHSPEISEN

EULERS MINI GUGLHUPF

3,50 €

Schokolade, Heidelbeer-Thymian, Nougat-Himbeere,
Mohn-Birne-Vanille, Walnuss-Kaffee, Pistazie-Marmor
mit Sahne

und wahlweise zum Guglhupf:

eine Kugel Eiscreme (Eiskarte)

JE 1,90 €

Rum-Kirschen, eingelegte Beeren, Zwetschgenröster,
Marillenröster, Vanillesoße oder Schokoladensoße

JE 1,90 €

KAISERSCHMARRN IM PFANDL SERVIERT

10,50 €

wahlweise mit Apfelmus, Zwetschgenröster oder Aprikosenröster

APFEL-MILCHRAHMSTRUDEL ohne Rosinen

3,50 €

mit Vanillesoße

5,40 €

mit Vanilleeis und Sahne

6,40 €

2 STÜCK ZWETSCHGEN-ROHRNUDELN

5,90 €

(Hefeteig) mit Vanillesoße

KAFFEEKARTE

<u>TASSE KAFFEE</u>	2,60 €
<u>HAFERL KAFFEE</u>	3,10 €
<u>ESPRESSO</u>	2,00 €
<u>ESPRESSO DOPPIO</u>	3,70 €
<u>ESPRESSO MACCHIATO</u> Espresso mit Milchschaum	2,20 €
<u>CAPUCCINO</u> mit Milchschaum	2,90 €
<u>CAPUCCINO groß</u> mit Milchschaum	3,70 €
<u>CHOCIATTO</u> heiße Schokolade mit Espresso	4,10 €
<u>MILCHKAFFEE</u>	4,10 €
<u>LATTE MACCHIATO</u>	4,10 €
<u>HEISSE SCHOKOLADE</u> mit Milchschaum	3,60 €

Alle unsere Kaffees werden
mit BIO Milch serviert.



TEEKARTE

DARJEELING

Aromatisch, frisch-duftig

EARL GREY

Kräftiger Klassiker mit Bergamotte-Geschmack

CHAI

Kräftig, würzig, wird mit heißer Milch serviert

GREEN MANJOLAI

Duftig-frischer Grüntee

INGWER

Angenehm süß mit leichter Schärfe

FRÜCHTE HEISS UND INNIG

Fruchtig nach Erdbeeren und Himbeeren

GOURMET-KRÄUTER

Süßlich-weiche Bio-Kräutermischung mit Zitronennote

MINZE

Erfrischender Kräuterklassiker

KAMILLE

ROOIBOS LIMONE-INGWER

Saftige Zitrusnote und angenehm leichte Schärfe



JE HAFERL 3,20 €

APERITIFE

<u>GLAS EULERS SECCO</u>	4,10 €
<u>CAMPARI ORANGE ODER SODA</u>	5,90 €
<u>APEROL SPRITZ</u>	6,90 €
Aperol, Prosecco, Wasser, Orange, Eiswürfel	
<u>GIN TONIC</u>	7,80 €
Penninger GRANIT Gin, Zitrone, dazu Thomas Henry Tonic 0,2l	

ALKOHOLFREI

<u>MINERALWASSER ADELHOLZENER SPRITZIG ODER STILL</u>	0,25 l	2,80 €
	0,75 l	5,30 €
<u>TAFELWASSER SPRITZIG</u>	0,50 l	2,80 €
	1,00 l	5,60 €
<u>LIMONADE SONNENLAND (ZITRONE, ORANGE)</u>	0,30 l	2,70 €
	0,50 l	3,60 €
<u>ORIGINAL ALMDUDLER</u>	0,35 l	3,80 €
<u>COCA COLA (1) COCA COLA ZERO (1,2)</u>	0,33 l	3,70 €
<u>SPEZI</u>	0,30 l	2,70 €
	0,50 l	3,60 €
<u>TONIC VON THOMAS HENRY</u>	0,20 l	3,40 €
<u>EULERS SCHIWASSER HOLUNDER SPRITZIG ODER STILL</u>	0,50 l	3,90 €
<u>EULERS SCHIWASSER HIMBEER SPRITZIG ODER STILL</u>	0,50 l	3,90 €

(1) koffeinhaltig (2) Süßungsmittel

SAFTSCHORLEN

OBST MAL ANDERS

SCHON
PROBIERT?



UNSERE BIO-SAFTSCHORLEN VON HASENFIT

Apfel, Apfel-Kirsch, Apfel-Holunder, Birne,
Birne-Johannisbeere, Apfel-Birne, Johannisbeere,
Orange, Erdbeere, Marille

Je 0,3 l Glas 3,10 €

Je 0,5 l Glas 4,40 €

WEITERE SAFTSCHORLEN

Rhabarber, Multivitamin, Grapefruit-Rose

Je 0,3 l Glas 3,10 €

Je 0,5 l Glas 4,40 €

GENIESSE... ALL UNSERE SÄFTE AUCH PUR

Je 0,3 l Glas 3,30 €

Je 0,5 l Glas 4,90 €

HACKLBERGER BIERE

VOM FASS

<u>URHELL</u>	0,30 l	2,90 €
	0,50 l	3,60 €
<u>HOCHFÜRST PILSNER</u>	0,30 l	3,30 €
	0,40 l	3,90 €
<u>HEFEWEIZEN</u>	0,30 l	3,20 €
	0,50 l	3,90 €
<u>DUNKELBIER</u>	0,30 l	3,40 €
	0,50 l	4,10 €
<u>ZWICKLBIER</u> unfiltriertes Helles	0,30 l	3,40 €
	0,50 l	4,10 €
<u>RUSSEN</u> Hefeweizen mit Zitronenlimonade	0,50 l	3,90 €
<u>COLA-WEIZEN</u> Hefeweizen mit Coca Cola	0,50 l	4,00 €
<u>RADLER</u> Helles mit Zitronenlimonade	0,30 l	2,90 €
	0,50 l	3,60 €

AUS DER FLASCHE

<u>HEFEWEIZEN DUNKEL</u>	0,50 l	3,90 €
<u>HEFEWEIZEN LEICHT</u>	0,50 l	3,90 €

ALKOHOLFREI AUS DER FLASCHE

<u>URHELL</u>	0,50 l	3,60 €
<u>RADLER</u> alkoholfreies Bier mit Zitronenlimonade	0,50 l	3,60 €
<u>HEFEWEIZEN</u>	0,50 l	3,90 €
<u>RUSSEN</u> alkoholfreies Hefeweizen mit Zitronenlimonade	0,50 l	3,90 €

OFFENE WEINE

WEISSWEINE

<u>GRÜNER VELTLINER</u>	0,10 l	2,50 €
Weingut Trauttinger, Langenlois, Niederösterreich	0,20 l	4,90 €
<u>NACHSCHLAG WEISS</u>	0,10 l	3,00 €
Cuvée aus Riesling und Scheurebe, Winzerhof-Stahl, Franken	0,20 l	5,90 €
<u>GRAUBURGUNDER</u>	0,10 l	3,00 €
Weingut Disibodenberg, Klostermühle Odernheim	0,20 l	5,90 €
<u>SILVANER</u>	0,10 l	3,00 €
Weingut Disibodenberg, Klostermühle Odernheim	0,20 l	5,90 €
<u>PHILIPPS RIESLING</u>	0,10 l	3,00 €
Weingut Philipp Kuhn, Laumersheim	0,20 l	5,90 €

ROSÉWEIN

<u>PHILIPPS ROSÉ</u>	0,10 l	3,00 €
Weingut Philipp Kuhn, Laumersheim	0,20 l	5,90 €

ROTWEINE

<u>ZWEIFELT</u>	0,10 l	2,80 €
Weingut Trauttinger, Langenlois, Niederösterreich	0,20 l	5,40 €
<u>FEDER-STAHL-ROT</u>	0,10 l	3,00 €
Rotwein cuvée trocken, Winzerhof-Stahl, Auernhofen, Franken	0,20 l	5,90 €
<u>MONTEPULCIANO</u>	0,10 l	3,00 €
Weingut La Quercia, Cazzano di Tramigna, Italien	0,20 l	5,90 €



Fragen Sie bei unserem Servicepersonal nach der Weinkarte.
Alle unsere Weine enthalten Sulfite.