

WIRTSCHAUSKÜCHE

SAISONALE SCHMANKERL

BAYERISCHER STANGENSPIRGEL

mit Risoleekartoffeln und Kräuterrahmsauce - vegetarisch

17,90 €

mit Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

+ 6,50 €

mit Schinkenauswahl

+ 4,50 €

mit gebratenem Spanferkelfilet

+ 6,50 €

KNUSPRIG GEBACKENES HÄHNCHENSCHNITZEL

17,90 €

auf Kartoffel-Spargelsalat, kalt gerührten Preiselbeeren und Zitrone

THAI-KOKOS-GEMÜSECURRY laktosefrei (auch vegan möglich)

mit Koriander und Basmatireis - vegetarisch

16,90 €

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen

+ 4,90 €

mit 3 Stück gebratenen Riesengarnelen

+ 6,90 €

KROSS GEBRATENES ZANDERFILET

18,90 €

auf rahmigem Graupen-Spargel-Gemüse, Mini Mangold
und Petersilien-Zitronenpesto

KARTOFFELKISSEN vegan

16,50 €

mit gebratenem Spargel-Früblingsgemüse, Minimangold,
geschmorten Kirschtomaten und Petersilien-Zitronenpesto

AUS DEM SUPPENTOPF

PFANNKUCHENSUPPE

4.90 €

LEBERKNÖDELSUPPE

4.90 €

SPARGEL-CURRY-KOKOSCREMESUPPE vegan

mit kross gebackenem Rote Beete-Ingwerknödel

5.90 €

2 STK. MAULTASCHEN IN DER RINDSSUPPE

mit Röstzwiebeln und viel Schnittlauch

6.90 €

KNACKIGE SALATE

SALAT GEMÜSE SPINAT vegan 15,50 €

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

SALAT RINDERLENDE 16,50 €

rosa gebratene Streifen von der Rinderleende auf bunten Blattsalaten,
mit Paprini, gebratener Zucchini, Sauerrahmdressing und Gemüsechips

SALAT FRÜHLING 16,50 €

Bunte Blattsalate mit gebackenem Pauli-Ei, Räucherlachs,
gebratenem Spargel, Radischen und Zitronen-Schnittlauchdressing

EULERS BUNTER BLATTSALAT 15,50 €

mit Wiener Backhendl
Wirtshausdressing, Croutons und Parmesan

SALAT ZIEGENKÄSE vegetarisch 15,90 €

überbackener Ziegenkäse auf bunten Blattsalaten, Hausdressing,
gerösteten Pinienkernen und Aprikosen-Fruchtsenf

CHAMPIGNONS GEBACKEN vegetarisch 13,90 €

mit Remoulade und buntem Salat



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

KLASSIKER

<u>RINDERHÜFTSTEAK</u> medium gebraten ca. 250g mit gebackenen Speck-Bohnen, Thymian-Kartoffeln und Eulers BBQ-Soße	24,90 €
<u>HACKBRATEN</u> mit Bratkartoffeln und Blaukraut	13,50 €
<u>SAUERBRATEN VOM SIMMENTALER BIO RIND</u> nach Großmutter's Art mit Preiselbeeren und Reibeknödel	18,50 €
<u>ZWIEBELROSTBRATEN VON DER RINDERLENDE</u> ca. 220g mit hausgemachten Röstzwiebeln und Bratkartoffeln	22,90 €
<u>BAYERWALD-HIRSCHGULASCH</u> mit Preiselbeeren, gebratenen Schwammerl und Reibeknödel	19,50 €
<u>WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN</u> in Butterschmalz gebraten mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Zitrone	23,90 €



<u>BUNTER SALATELLER</u>	4,80 €
<u>BUNTER SALATELLER GROSS</u>	6,50 €
<u>PORTION BUTTERGEMÜSE</u>	4,50 €
<u>PORTION APFEL-BLAUKRAUT</u>	4,50 €

KLASSIKER

<u>SCHNITZEL WIENER ART VOM SCHWEIN</u>	14,50 €
mit Pommes frites / Ketchup oder Kartoffelsalat	
<u>CORDON BLEU VOM SCHWEIN</u>	15,50 €
mit Pommes frites / Ketchup oder Kartoffelsalat	
<u>JÄGERSCHNITZEL</u>	15,50 €
mit Schwammerl-Rahmsoße und hausgemachten Spätzle	
<u>GRILLTELLER</u>	21,90 €
rosa gebratene Rinderlende, Schweinefilet, Putenbrust und Grillwürstl mit Kräuterbutter, Pommes Frites / Ketchup	
<u>KOISHÜTTLER FILETPFANDL</u>	19,50 €
Schweinefilet auf Schwammerl in Rahm mit hausgemachten Spätzle und Buttergemüse	
<u>HOLZHACKERSTEAK</u>	15,90 €
gegrillter Schweinenacken mit Spiegelei, hausgemachten Röstzwiebeln, Speck, dazu Bratkartoffeln und Bratensoße	
<u>EULERS KÄSESCHNITZEL</u>	15,90 €
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

15,90 €

KNUSPRIGE SPANFERKELHAXE

mit Dunkelbiersoße,
Semmelknödel und Speck-Krautsalat

16,90 €



DUNKELBIER FRISCH VOM FASS

Süffiges dunkles, untergäriges Bier,
malzaromatisch und vollmundig

Je 0,3 l

3,80 €

Je 0,5 l

4,50 €

VOM HAIDMÜHLER

FISCHLADERL

FANGFRISCHE FORELLE GEBRATEN

mit Kräutern gefüllt
dazu Petersilienkartoffeln, Zitrone und braune Butter

17,90 €



NACHSCHLAG WEISS

Cuvée aus Riesling und Scheurebe, Winzerhof-Stahl, Franken

Je 0,10 l

3,10 €

Je 0,20 l

6,20 €

FISCH

KABELJAUFILET GEBACKEN MIT REMOULADENSOSSE

und Zitrone, dazu Kartoffelsalat

14,50 €

MATJESFILET NACH HAUSFRAUEN ART

mit Zwiebeln, Äpfeln und Sauerrahmsoße, dazu Bratkartoffeln

12,90 €

VEGETARISCH

KÄSESPÄTZLE IM PFANDL SERVIERT

mit hausgemachten Röstzwiebeln, Schnittlauch

12,90 €

GERÖSTETE KNÖDEL MIT EI UND ZWIEBELN

dazu Salatteller

12,50 €

SPINATKNÖDEL

mit rahmigem Spargel-Kohlrabi-Karottengemüse,
Rucola und Parmesanspänen

15,90 €



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

KINDERKARTE

<u>HAUSGEMACHTE SPÄTZLE MIT RAHMSOSSE</u>	4,90 €
<u>SEMMEL- ODER REIBEKNÖDEL MIT BRATENSOSSE</u>	3,90 €
<u>PORTION POMMES</u> mit Ketchup	4,90 €
<u>SCHNITZEL WIENER ART VOM SCHWEIN</u> mit Pommes frites / Ketchup	9,90 €
<u>HÄHNCHENBRUSTFILET PANIERT</u> mit Pommes frites / Ketchup	9,90 €
<u>PFANNKUCHEN 1 STÜCK</u> mit hausgemachter Erdbeer-, Marillenmarmelade oder Nutella	4,50 €
<u>4 STÜCK REIBEDATSCHI</u> mit hausgemachtem Apfelmus	6,90 €
<u>PORTION KETCHUP/MAYONNAISE</u>	0,90 €

KLEINE GERICHTE

TELLER HAUSGEMACHTES LÜNGERL

mit Brot

8,90 €

mit Semmelknödel

10,90 €

PORTION LEBERKÄSE*

9,50 €

mit Spiegelei, Kartoffelsalat und Senf

CURRYWURST*

9,90 €

mit Eulers Currysoße
dazu Pommes frites

CAMEMBERT GEBACKEN

9,50 €

mit Salat, Preiselbeeren, Butter und Toast

2 PAAR WIENER WÜRSTEL*

7,90 €

mit Kartoffelsalat

* mit Phosphat

BROTZEITEN

<u>EULERS BROTZEIT</u>	13,50 €
Schinken, Presssack, kalter Braten, Leberkäse, Geräuchertes, Leberwurst, Aufstrich, Käse, Tomaten, Essiggurke, gekochtes Ei, Butter und Brot	
<u>EULERS BROTZEIT</u>	25,00 €
für 2 Personen	
<u>KÄSEBRETTL</u>	14,50 €
verschiedene Käsesorten garniert mit Früchten, Tomaten, Nüssen, dazu Butter und Brot	
<u>TELLERSÜLZE</u>	
mit Brot	9,50 €
mit Bratkartoffeln	10,90 €
<u>KALTER BRATEN</u>	10,90 €
mit zweierlei Kren, Essiggurke, Tomaten, Butter und Brot	
<u>OBATZTER</u>	7,90 €
mit Kümmel, Zwiebeln und Brot	
<u>TATAR VOM SIMMENTALER BIO RIND</u> ca. 200g	18,50 €
mit Butter und Brot	
<u>BAYERISCHER WURSTSALAT*</u>	8,90 €
vom Leberkäse mit Brot	
<u>SCHWEIZER WURSTSALAT*</u>	9,90 €
vom Leberkäse mit Käse und Brot	

* mit Phosphat

MEHL-UND NACHSPEISEN

EULERS MINI GUGLHUPF

4,10 €

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

wahlweise zum Guglhupf:

eine Kugel Eiscreme (Eiskarte)

je 1,90 €

Rum-Kirschen, Beerenragout, Zwetschgenröster,
Marillenröster, Vanillesoße oder Schokoladensoße

je 1,90 €

KAISERSCHMARRN IM PFANDL SERVIERT

11,50 €

wahlweise mit Apfelmus, Zwetschgenröster oder Aprikosenröster

APFEL-MILCHRAHMSTRUDEL ohne Rosinen

3,90 €

mit Vanillesoße

5,80 €

mit Vanilleeis und Sahne

6,80 €

2 STÜCK ZWETSCHGEN-ROHRNUDELN

7,50 €

(Hefeteig) mit Vanillesoße

APERITIFS

<u>GLAS EULERS SECCO</u>	4,20 €
<u>GLAS SECCO ROSÉ</u>	4,20 €
<u>CAMPARI ORANGE ODER SODA</u>	5,90 €
<u>APEROL SPRIZZ</u> Aperol, Secco, Wasser, Orange, Eiswürfel	7,90 €
<u>HUGO</u> Holundersirup, Secco, Wasser, Zitrone, Minze, Eiswürfel	7,90 €
<u>EULERS KIR</u> Waldbeerlikör, Weißwein, Eiswürfel	5,90 €
<u>GIN TONIC CLASSIC</u> Eulers Gin 4 cl, Zitrone, Eiswürfel + Flascherl Thomas Henry Tonic 0,2 l	9,40 €
<u>GIN TONIC ROSEMARY</u> Monkey Gin 4 cl, Orange, Rosmarin, Eiswürfel + Organic Tonic 0,25 l	9,40 €
<u>GIN TONIC RASPBERRY</u> Eulers Sommer-Gin 4 cl, Himbeeren, Eiswürfel + Mautners Raspberry Tonic 0,25 l	9,40 €



ALKOHOLFREI

ADELHOLZENER MINERALWASSER

spritzig oder still

0,25 l 2,90 €
0,75 l 6,30 €

TAFELWASSER SPRITZIG

0,50 l 3,10 €
1,0 l 6,20 €

WALDWASSER - LEITUNGSWASSER

0,30 l 1,50 €
0,50 l 2,50 €
1,0 l 5,00 €

SONNENLAND LIMONADE

Zitrone oder Orange

0,30 l 2,80 €
0,50 l 4,00 €

ORIGINAL ALMDUDLER

0,35 l 4,20 €

COCA COLA (1)

0,33 l 4,00 €

COCA COLA ZERO (1) (2)

0,33 l 4,00 €

SPEZI

0,30 l 2,80 €
0,50 l 4,00 €

EULERS SCHIWASSER HOLUNDER

spritzig oder still

0,40 l 4,00 €

EULERS SCHIWASSER HIMBEER

spritzig oder still

0,40 l 4,00 €

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 3,30 €

Je 0,5 l Glas 4,70 €

WEITERE SAFTSCHORLEN

Rhabarber, Multivitamin, Grapefruit-Rose

Je 0,3 l Glas 3,30 €

Je 0,5 l Glas 4,70 €

GENIESSE... ALL UNSERE SÄFTE AUCH PUR

Je 0,25 l Glas 3,50 €

Je 0,5 l Glas 6,70 €

HACKLBERGER BIERE

VOM FASS

<u>URHELL</u>	0,30 l	3,20 €
	0,50 l	3,90 €
<u>HOCHFÜRST PILSNER</u>	0,30 l	3,60 €
	0,40 l	4,20 €
<u>HEFEWEIZEN</u>	0,30 l	3,50 €
	0,50 l	4,20 €
<u>DUNKELBIER</u>	0,30 l	3,80 €
	0,50 l	4,50 €
<u>ZWICKLBIER</u> unfiltriertes Helles	0,30 l	3,80 €
	0,50 l	4,50 €
<u>RUSSEN</u> Hefeweizen mit Zitronenlimonade	0,50 l	4,20 €
<u>COLA-WEIZEN</u> Hefeweizen mit Coca Cola	0,50 l	4,30 €
<u>RADLER</u> Helles mit Zitronenlimonade	0,30 l	3,20 €
	0,50 l	3,90 €

AUS DER FLASCHE

<u>HEFEWEIZEN DUNKEL</u>	0,50 l	4,20 €
<u>HEFEWEIZEN LEICHT</u>	0,50 l	4,20 €

ALKOHOLFREI AUS DER FLASCHE

<u>URHELL</u>	0,50 l	3,90 €
<u>RADLER</u> alkoholfreies Bier mit Zitronenlimonade	0,50 l	3,90 €
<u>HEFEWEIZEN</u>	0,50 l	4,20 €
<u>RUSSEN</u> alkoholfreies Hefeweizen mit Zitronenlimonade	0,50 l	4,20 €

OFFENE WEINE

WEISSWEINE

<u>GRÜNER VELTLINER</u>	0,10 l	2,70 €
Weingut Trauttinger, Langenlois, Niederösterreich	0,20 l	5,20 €
<u>NACHSCHLAG WEISS</u>	0,10 l	3,10 €
Cuvée aus Riesling und Scheurebe, Winzerhof-Stahl, Franken	0,20 l	6,20 €
<u>CHARDONNAY</u>	0,10 l	3,10 €
Weingut Trauttinger, Langenlois, Niederösterreich	0,20 l	6,20 €
<u>PHILIPPS RIESLING</u>	0,10 l	3,10 €
Weingut Philipp Kuhn, Laumersheim	0,20 l	6,20 €

ROSÉWEIN

<u>PHILIPPS ROSÉ</u>	0,10 l	3,10 €
Weingut Philipp Kuhn, Laumersheim	0,20 l	6,20 €

ROTWEINE

<u>ZWEIGELT</u>	0,10 l	2,80 €
Weingut Trauttinger, Langenlois, Niederösterreich	0,20 l	5,60 €
<u>FEDER-STAHL-ROT</u>	0,10 l	3,10 €
Rotwein cuvée trocken, Winzerhof-Stahl, Auernhofen, Franken	0,20 l	6,20 €
<u>MONTEPULCIANO</u>	0,10 l	3,10 €
Weingut La Quercia, Cazzano di Tramigna, Italien	0,20 l	6,20 €
<u>MERLOT</u>	0,10 l	3,10 €
Languedoc, Frankreich	0,20 l	6,20 €



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