

# **GASTHOF** *Dflammeringer*

## *Leckeres Vorab*

	€
<b>Dreierlei Bayrische Versucherle</b>	<b>6,50</b>
Griebenschmalz, angemachter Camembert und Kräuterquark mit Schwarzbrot	
<b>mit Bierprobe von der Brauerei Arcobräu 3 x 0,1l</b>	<b>3,00</b>
<b>Tomate-Mozzarella mit alten Balsamico</b>	<b>7,50</b>
dazu Ruccolasalat und Olivenöl	

## *Aus den Suppentopf*

<b>Rinderkraftbrühe mit verschiedenen Leberkasnockerl und Gemüsewürfel</b>	<b>4,10</b>
<b>Curry-Zitronengrasscremesuppe</b>	<b>5,50</b>
mit Kokosmilch und gebratener Riesengarnele	

## *Aus heimischen Gärten*

<b>Beilagen-Salat</b>	<b>3,50</b>
<b>Verschiedene Blattsalate mit</b>	<b>7,90</b>
Tomaten und Gurken in Balsamico-Vinaigrette und gerösteten Sonnenblumenkernen	

**dazu empfehlen wir:**

- gebratene Champignons	<b>4,50</b>
- gebratene Hähnchenstreifen	<b>5,30</b>
- gebratene Rindersteakstreifen	<b>8,40</b>

## *Hauptgerichte*

	€
<b>Schweinebraten aus dem Holzofen</b> mit Knödel <sup>7</sup> und Sauerkraut	<b>9,90</b>
<b>Schweineschnitzel „Wiener Art“</b> mit Pommes frites	<b>9,50</b>
<b>Schweinelendchen in Pilzrahmsauce</b> mit hausgemachten Spätzle	<b>11,90</b>
<b>Grillteller nach „Art des Hauses“</b> mit Rinderrückensteak, Schweinerückensteak, Bratwurst und Speck dazu Pfeffersauce, Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Speckbohnen	<b>18,50</b>
<b>Zwiebelrostbraten (200gr. vom Rinderrücken)</b> mit Bratkartoffeln	<b>16,90</b>
<b>Wirtshausburger im classischen Burger-Bun</b> 180gr. Rindfleisch mit Käse, Zwiebeln, Tomate, Gurke, knackiger Salat und unserer Spezialburgersauce	<b>8,50</b>
- wahlweise Portion Wedges mit Sour Creme	<b>3,90</b>

## *Aus Bayrischen Gewässern*

<b>Forelle Müllerin in Zitronenbutter gebraten</b> mit Bratkartoffeln	<b>16,00</b>
--	--------------

## *Vegetarisch*

<b>Hausgemachte Käsespätzle</b> mit Röstzwiebeln und Schnittlauch	<b>8,90</b>
<b>Zu jedem Gericht empfehlen wir Ihnen</b> einen Beilagensalat oder Speckbohnen	<b>3,50</b>

# **GASTHOF** *Dflamminger*

## *Zur Brotzeit*

	€
<b>Hausgemachter Pressak</b> mit Zwiebeln <b>oder</b> Sauer mit Brot	<b>6,90</b>
<b>Bayrischer Wurstsalat mit Zwiebel und Brot</b> <sup>2,3,4</sup>	<b>6,90</b>
<b>Schweizer Wurstsalat mit Brot</b> <sup>2,3,4</sup>	<b>7,80</b>
<b>3 Paar Bratwurst<sup>1</sup> auf Sauerkraut mit Brot</b> <sup>2,3</sup>	<b>8,40</b>
<b>Schaschlik mit Pommes frites</b> <sup>3,4</sup>	<b>8,40</b>
<b>Currywurst mit Pommes frites</b> <sup>3,4</sup>	<b>7,90</b>
<b>Portion Pommes</b>	<b>3,60</b>
<b>Angemachter Camembert</b> mit Paprika, Zwiebeln und Kümmel dazu Bauernbrot	<b>8,50</b>
<b>Brot Extra</b>	<b>0,80</b>
<b>Hausgemachte Tellersulz</b> ( <u>nur in den Sommermonaten</u> ) dazu empfehlen wir Ihnen <b>Portion Bratkartoffeln</b>	<b>7,40</b> <b>3,90</b>

## *Darf's noch was Süßes sein*

<b>Kaiserschmarrn</b> mit Apfelmus und Preiselbeeren	<b>8,90</b>
<b>Gin Berry</b> Johannisbeersorbet aufgegossen mit Gin und Tonicwater	<b>4,90</b>
<b>Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne</b>	<b>4,90</b>

Bei Umbestellungen der Beilagen berechnen wir je 0,50 € pro Person.  
Extra-Teller für Erwachsene berechnen wir 1,-€.  
Extra Ketchup, Mayonnaise und Preiselbeeren je 0,50 €

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
7 mit Phosphat