



LAUTERBACHER BIERE VOM FASS

Lauterbacher Weissbier	0,5l	3,70 €
Cola Weizen / Russ	0,5l	3,70 €
Lauterbacher Brotzeit Bier (untergäriges Helles)	0,5l	3,70 €
Lauterbacher Radler	0,5l	3,70 €
Riegele Kellerbier	0,5l	3,70 €
Riegele Aechtes Dunkel	0,5l	3,70 €

FLASCHENBIERE

Riegele leichte Weisse	0,5l	3,70 €
Riegele Alk. Frei Weissbier	0,5l	3,70 €
Riegele Alk. Frei Helles	0,5l	3,70 €
Riegele Augsburger Herren Pils	0,33l	3,10 €

WEINE & SPRITZIGES

Riesling Weiß	0,2l	4,30 €
Dornfelder Rot	0,2l	4,30 €
Portugieser Weißherbst	0,2l	4,10 €
Weißweinschorle	0,2l	3,40 €
Secco	0,2l	2,60 €
Aperol Spritz	0,2l	4,90 €
Hugo	0,2l	4,90 €
Secco frische Minze Holunderblüten-Sirup Soda		

LONGDRINKS

Longdrinks	6,90 €
Longdrinks Premium	7,90 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Tafelwasser Still/Spritzig	0,5l	2,70 €
Mozartquelle Still/Spritzig	0,7l	5,20 €
Spezi	0,5l	3,30 €
Cola, Coca Cola Zero	0,33l	2,90 €
Zitronenlimonade	0,5l	2,80 €
Orangenlimonade	0,5l	2,80 €
Saftschorle Johannisbeere, Maracuja, Orange, Apfel	0,5l	3,00 €
Holunderspritzer	0,5l	2,80 €
Schweppes Ginger Ale, Tonic, Bitter Lemon	0,2l	2,60 €
Red Bull	0,25l	3,90 €
Spezi Energy	0,33l	3,20 €

HEISSGETRÄNKE

Café Crema	2,50 €
Espresso	1,90 €
Cappuccino	2,80 €
Latte Macchiato	2,90 €

SPIRITUOSEN

Obstler Kirsche, Himbeere, Birne, Erdbeere, Zwetschge	2,20 €
Jägermeister, Ramazzotti, Averna, Blutwurz	2,90 €



Genießen Sie die urige Atmosphäre für
bis zu 120 Personen die perfekte Location
für Ihre Hochzeit, Jubiläum oder Ihren Geburtstag.

Eventuell vorhandene Zusatzstoffe können an der Bar eingesehen werden. Alle Preise in Euro inkl. ges. MwSt. und
Bedienungsgeld. Informationsmaterial über Allergene in unseren Produkten kann gerne bei unserem Personal erfragt werden.



SPEISEKARTE

DAS GIBT'S ZUM ANFANGEN...

Flädlesuppe mit hausgemachter Ochsenbrühe 3,80 €

Leberknödelsuppe 4,50 €
mit unserer hausgemachten Ochsenbrühe

Frisches Rindertatar klein 8,30 € | groß 11,70 €
mit Cornichons, Zwiebeln, Sardelle, Kapern, Eigelb, dazu hausgebackenes Brot

„Eine gute Küche ist das
Fundament allen Glücks.“

Auguste Escoffier (1846–1935)



HÜTTENSCHMANKERL

Wiener Schnitzel 19,50 €
mit hausgekochten Preiselbeeren und Bratkartoffeln

Rinderroulade 13,20 €
....so wie früher...mit eigener Soß, Baunzen und unser duftendes Blaukraut

Viertel Lugenderente 14,20 €
mit Orangensauce, Kartoffelknödel und unser Blaukraut

Krustenbraten 10,90 €
vom Strohschwein mit Biersauce, Kartoffelknödel

Aechte Kasspatzen 9,20 €
mit Charakter und Röstzwiebeln

Thai-Gemüsecurry Vegan oder mit Hähnchenbrust 13,80 €
in Kokossauce mit Jasminreis

Hüttenburger 15,90 €
(200g saftiges Rindfleisch vom Galloway), geschmorte Dunkel-Bier-Zwiebeln und gebratene Champignons, Wedges und Emmentaler

Zwiebelrostbraten (250gr) 19,70 €
mit Natursauce, hausgemachte Röstzwiebeln und Spätzle

Vegiburger 11,80 €
mit eingelegten Rote Beete, Zwiebeln, und Sesammayonnaise, Wedges

Forellenfilet aus Dinkelsmoor 19,80 €
mit Grillgemüse, Kartoffeln und Nussbutter

☺ = vegetarisch ♡ = vegan

Eventuell vorhandene Zusatzstoffe können an der Bar eingesehen werden. Alle Preise in Euro inkl. ges. MwSt. und Bedienungsgeld. Informationsmaterial über Allergene in unseren Produkten kann gerne bei unserem Personal erfragt werden.

UNSER SALAT UND ANDERES GRÜNZEUG

Blattsalat 3,50 €

Beilagensalat 3,90 €
mit hausgemachtem Gemüse wie Gurken, gelbe Beete, Kraut, Winterrettich usw.

Unser Krautsalat 3,00 €

Salatbowl
mit Blatt- und Rohkostsalaten und Honig-Bierdressing
Wahlweise mit...
Hähnchenbrust **10,80 €**
Streifen von der Rinderlende **12,50 €**
Grillgemüse **10,80 €**

DESSERT

Bayerisch Creme 5,20 €
mit Rotweinzwetschgen

Hausgemachter Apfelstrudel 5,20 €
mit Vanillesoße

Kaiserschmarrn klein 6,80 € | groß 8,80 €
mit hausgemachtem Kompott

