

Tante Trudes Leibspeisblad´l

Dampfíg´s aus´m Suppenkessel

A bärig bayuwarische Bierbrotsupp´n (mit am Unertl-Bier g´macht)	3,70
Wie von Oma: a klare Kraftbrühe mit zwoa Griesnockerl drin	3,70
Fruchtig frisches Tomatensupperl mit geknofelten Krutongs (mmmmmh)	3,80
Dampfíge Kartoffel-Kräutersupp´n mit Speck und rösche´ Weißbrotwürfel	3,90

Vorneweg, mittendrin und auch nur a so....

A warmer selberg´macher Sonnenblumenkern-Gmiasstrudel auf marinierten Antipasti dazua Schafskäswürfel und a Haferl Sauerrahm	7,90
A dünn g´schnittenes Tomatencarpaccio in Kräutervinaigrette mit Basilikumpesto, Austernpilzen vom Grill, frisch gehobeltem Parmesan und dazua a Baguette	7,80
Der Wirtshausklassiker : A g´schmackig guade Tafelspitzsülz´n mit Radieserlsoß´ , ang´machte Salatbladl und würzigen Bratgadoffe dazua ... <i>hollareiduljö</i>	8,40
Zwoa Stück kernig gegrillte Kalbfleischpflanzerl mit dunkler Soß´ am würzigen Senf dazua und am Gadoffe- Feldsalat..... <i>da ziagt´s dir d´Schuah aus!!</i>	8,20
A frisches Matjesfilet in unserer selberg´machten grünen Soß´ dazua gibt´s guat g´würzte Lyoner Bratgadoffe und a Salatsträußerl	8,70

Unsere Oiwei-Schmankerl

Ofenfrischer Schweinsbrod´n mit Krust´n, dazua an großen handgeriebenen „Gadoffegnödl“ und an Speck-Krautsalat... <i>danach brauchst an Unertl Bierschnaps!!!</i>	9,80
A Portion Schloßhofente (des is a guad´s Viertel) mit am pfundigen Kartoffelknödel und feinem Apfelblaukraut dazua ... <u><i>die gibt´s auch als halbe Ente für € 14,80</i></u>	11,40
A griabig rösche Schweinshax´n frisch aus´m Bratrohr mit am Faßkraut, dunkler Soß´ und am großen selberg´machten Bremslknödel(´s Beste von Brez´n und Semme´)	12,50
... und des is' da Brüller: `s Braumeistergulasch aus der Rindsschulter g´schnitt'n mit am großen Bremslknödel und am kloana Salat... <i>des werd mit am Unertl-Bier g´macht</i>	11,80
´s original Truderinger Wirtshaus „Schnitzel“ , von der niederbayerischen Landsau rösch in Butter gebraten mit guat g´würzten Bratgadoffe und am Salatteller	11,90

sauber „xund“ und lecker vegetarisch

Frische Rahmschwammerl in feiner Petersiliencreme mit am dicken Bremslknödel	7,50
Gegrillte Gmias-Pflanzerl mit Sonnenblumenkernen drin, auf a Schnittlauchsoß, drunt und drüber Zuckerschoten und Kirschtomaten dazua a bunter Salat	8,80
Mit Fassbutter im Eisenpfandl g´ machte Kässpätz'n , selberg´ machte Röstzwiefe obendrauf und an bunten Salat dazua... <i>de Spätz'n servier'n wir scho' auf am groß'n Teller!!!!</i>	8,40
Ofenfrische Tomatenlasagne mit knackigem Gmias und am g´ schmackigem Käs obendrauf, im Ofen g´ macht, des ois auf zwoa cremigen Soß'n & dazua an Salatteller	9,90
Im Pfandl abg´ schwenkte Spinatspätz'n mit rahmiger Bergschwammerlsoß' obendrauf, dazua gibt´s an kloana Salat <i>so grün, so xund und einfach guat</i>	8,90

In da Pfanna g´ macht, guat g´ schmort und zart gegrillt

Göttler´s Bauerngröst'l ; rösche Schweins-Bratenstückerl, an Speck und Zwiefe griabige Knödelscheib´n, obendrauf a Ochsenaug´ und dazua an kloana Salat	9,30
<u>Frisch g´ fanga:</u> Gegrilltes Buntbarschfilet und Riesengarnelen auf Tomaten-Kräuterbutter mit am dampfigen Butterreis und feinem Blattspinat... <i>schaughidaliegtatoterfischimwasser!!!</i>	14,60
Gegrilltes Sportlersteak vom Angus-Rind mit Kräuterbutter, röschem Bauern-Knofibrot und am frischen Tomaten-Ruccolasalat <i>desziagtfeisaubane!</i>	14,90
Bärig g´ schmorter Wildschweinbraten in dunkler Soß´ mit am abgebräunten Bremslknödel, dampfigem Apfel-Blaukraut und Preiselbääääären.... <i>die spinnen die Römer</i>	13,50
A guat geklopft´s Stückerl aus der Jungstierlende: Zwiebelrostbraten im gusseisernen Pfandl g´ macht mit gwandter Zwiefelsoß´, feinen Kässpätzen und am Buttergmias	15,90
Viva Zapata, oder der südamerikanischer Gaumenschmaus: An Riesenteller dampfig hoäßes „Chili con Carne“ mit Zwiefeln, frischem Hausbrot des ois mit am kloana Salat	9,20
.....und a kloana g´ mischter Salat kost`	3,60



unser „Bremslknödl“:

1. den gibt´s nur bei uns!
2. nur aus bayrischen Brez´n und Semme´n g´ macht!
3. des is´ a g´ scheida Schussa!
4. schmeckt oiwei guat!
5. ... und satt wirst a no!

Jeden Tag so umara hoib eife...(10.30 Uhr)



Zwoa Weisswürscht aus´ m Kessel mit am Händlmaier Senf und Brez´ n	4,30
A Portion abgebräunten Leberkäs´ (des san zwoa guade Scheib´ n) mit am Händlmaier Senf und a röschen Brez´ n dazua	5,20
<u>des Richtige für ´ n groß´ n Appetit vorneweg und a gwandte G´ schicht zur Brez´ n</u> Griebenschmalz und frische Fassbutterdie Portion reicht für 4 Leit	2,95
.....und so a rösche Brez´ n kriegst für nur	0,90

...und auf den zwoa letzt´ n Seit´ n find a jeda (Preiss´ n und Zugroaste) a Transscription und an Bayrischtest

Frisch `pflückt und knackig grün

„ Lumber-Jack “: G` mischter Eisbergsalat in Cäsarendressing (<i>Ave</i>) mit Tomaten und Tschikori dazua Räucherlachs, Apfelkren und an Reiberdatschi ... <i>wenn´s den ned gibt is´ „ Ca-na-da“</i>	10,60
„ Truderinger-Salat “: Bunte Salatblad´ l in Balsamicodressing mit Gurkerl, Mais und Strauchtomaten, obendrauf Truthahnstreifen in knuspriger Körndlkrust´ n gebraten	9,90
„ Wellness-Gamba-Salat “: Großer Salatteller in Balsamicodressing mit knofelig gegrillten Riesengarnelen, Babytomaten und Mozzarellakugeln dazu Baguette & Sweet-Chili-Dip	11,20
„ Atomic-Chicken-Salat “: Feld- und Ruccolasalat in Kirschtomatendressing mit Krutongs, frisch g´ rupfter Kresse, gebratenen Austernpilzen und würzigen Chickenwings obendrauf	10,70
„ Roastbeef-Salat “: Knackige Blattsalate in Sauerrahmdressing mit rosa gebratenem Roastbeef, lecker Soß´ „Reh-muh-lad“ dazua rösche Bratgadoffe	10,90

Bäringe Brotzeitschmankerl

Da hausg´ macht cremige Obatzda mit Zwieferingerl, saurer Gurken und Radieserl dazua gibt´ s a moizig´ s Hausbrot	5,80
Röhrich´ s „ fränggische Rosdbradwerschdla “ sauber obraten, dazua a dampfig saures Speckkraut aus´ m Fassl, an würzigen Senf und Hausbrot dazua	8,20
Würzig´ s Brotzeitbrett´ l (da werd´ s schaun) mit rohem Schinken, Salami, am Kas, G´ würzgurk´ n, Landjäger und Obatzd´ n dazua a Hausbrot und an Butter	9,80
...des is´ so guad, des mach´ n mia auch für 4 Personen ...a riesige G´ schicht.....	29,50
Kirchtruderinger Wurstsalat mit Essiggurk´ n und am moizigem Hausbrot ...den mach´ n mia a in der Schweizer Version ...(für nur ein Oiroh mehra)	6,90
„ Scharfes Brot “: Unser Hausbrot vom Grill mit scharfem Tomaten-Chillipesto, gebratenem Hinterschinken obendrauf dazua Essiggurk´ n, Tomate und a Salatsträußerl	6,90

Obacht!!! G´ schleckerte und süaße Sachen

Oiroh (€)

Des „ Gletscherhaferl “ saukoid aba mit G'schmack ; Fruchtig´s Quark-Sauerkirscheis, Vanilleeis und Haselnußeis mit am Schlagrahm und Krokantsplitter obendrauf	4,40
„ Vui z´ vui G´ fui “; Hoaaße Waldbeeren (die einzig heimischen Bären auða dem Hubschraubär) mit cremigen Vanille- Haselnuß- und Schokoeis und am Rahmhäuberl	5,30
Bei uns is des Eis zum Kugeln: je Kugel <i>dazua foit uns nix mehr ei</i> Vanille, Schoko, Erdbeere, Quark-Sauerkirsch, Haselnuss, Zitronen-Sorbäh, Stracciatella	1,23
An leckeren Millirahmstrudel auf warmen Waldbeeren mit am Schokoeis dazua	5,60
Warme Nußmaultascherl in Zimt und Zucker gebröselst dazua a Stracciatellaeis	5,90
Unser Späschi : Oma´s Waldbeerengrütze mit Bourbon-Vanillesoß	4,80
Fein gebackener Apfelstrudel (im luftigen Blätterteig) mit warmer Vanillesoß.....leckerschmecker!!!	5,50
„ Tante Trudes Zwetschgenschmarrn “, Ofenfrisch g´ macht mit Mandeln, Weinberl und saftigen Zwetschgen drin, an Puderzucker obendrauf (Sauber sog i: aber weil mia an Schmarr´n oiwei frisch mach´n ko des scho a viertel Stund´ dauern)	8,40

Fonsi´s Gute Nacht Kart´n

´s is´ eigentlich scho´ z´ spät zum Essen, aba a bissl was ham mia oiwei (von 23.00 bis 0.30)

Klare Rindskraftbrühe mit am grantig guad´n Leberknödl	3,90
Fruchtig frisches Tomatensupperl mit geknofelten Krutongs (mmmmmh)	3,80
„ Tschilli “ con Carne mit knusprigen Nachos (...viva Mexico)	9,20
... und des is' da Brüller: `s Braumeistergulasch aus der Rindsschulter g'schnitt´n mit söibag´machten „ Buddhaschbäzle “	11,80
Da hausg´ macht cremiga Obatzda mit Zwieferingerl, saurer Gurken und Radieser´l dazua gibt´s a moizig´s Hausbrot	5,80
Würzig´s Brotzeitbrett´l (da werd´s Aug´n machen) mit rohem Schinken, Salami, am Kas, G´ würzgurken, Landjäger und am Obatzden, dazua a Hausbrot und an Butter	9,80
Kirchtruderinger Wurstsalat mit Essiggurk´n und am moizigem Hausbrot ...den mach´n mia a in der Schweizer Version ...(für nur ein Oiroh mehra)	6,90

Märsä für´s Kumma und an Guad´n von de´ ganzen Wirtshäusler