



### Zur Einstimmung oder einfach so

#### Moosliesl

Aperol mit Maracujasaft und Wasser

0,25l 6,90 €

#### Violet Sprizz

Likör aus Trauben und Kräutern  
mit Secco und Wasser gespritzt

0,2l 7,90 €

#### Italicus Sprizz

Likör aus Bergamotte, Bitterzitrone und Kräutern  
mit Secco 0,2l 8,90 €

#### Grenadine Sprizz alkoholfrei

Grenadine, alkoholfreier Sekt und Mineralwasser

0,2l 6,90 €

#### Hausgemachte Limonade

Grenadine<sup>6</sup>

Hibiskus

Holunderblüte

0,3l 4,70 €



## Aus eigener Zucht und Schlachtung

Seit 1950 gibt es beim Haas eine Schäferei.  
Die Schafe weiden auf den Wiesen rund um den Hof  
und werden dort, ohne Stress, geschlachtet und  
zerlegt.

Frisches Lammfleisch erhalten Sie auf Vorbestellung und  
die hausgemachten Käsegriller vom Karlskroner  
Weideschaf sind jederzeit erhältlich.

### Unsere Lieferanten aus der Region:

Bäckerei Fall, Karlskron  
Familie Kramlich, Adelshausen  
Kartoffeln und Kürbis  
Gemüsehof Humboldt, Unsernherrn  
Familie Degen, Hohenried  
Karotten  
Familie Tyroller, Schrobenhausen  
Spargel  
Familie Schwarzbauer, Karlskron  
Eier  
Metzgerei Stöckle, Donauwörth  
Brennerei Kramlich, Karlshuld  
Edelbrennerei Johannes Haas, Pretzfeld  
Brauerei Toerring, Freising  
Adelholzener Mineralwasser, Siegsdorf



## Vorspeisen

Ziegenkäse im italienischen Landschinken gebraten an kleinem Salatbouquet 13,90 €

Ratatuillesalat (Aubergine/ Zucchini)  
mit gebratenem Lammfilet und Thymiansauce 17,90 €

Mousse vom Hokaidokürbis mit Frischkäse und Ingwer  
mit marinierten Flußkrebsschwänzen 14,90 €

## Salat

Kleiner Beilagensalat 4,50 €

Großer Salatteller mit Weißbrot 9,50 €

wahlweise dazu:

Gebackene Mozzarellasticks 6,50 €

Gebackene Tintenfischringe 5,50 €

Gebackene, panierte Champignons 5,50 €

200g gebratene Streifen von der Putenbrust 7,20 €

200g gebratene Streifen vom Rinderrücken 13,90 €

## Suppen

Kürbissuppe (vegan) 5,90 €

Rinderkraftbrühe mit Leberknödel 5,90 €

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen 5,20€



## Hauptgerichte

Karlskroner Lamm, mhhhhh...lecker!

Aus eigener Zucht und Schlachtung.

Lammbraten (Rollbraten & Schlegel)  
in Thymiansauce mit Semmelknödel 18,90 €

Mediterraner Lammbraten (Rollbraten und Schlegel)  
mit getrockneten Tomaten, Oliven, Fetakäse und  
Kräutern verfeinert, mit gebratenen Kartoffeln  
19,90 €

...vom Geflügel

Piccata Milanese  
Feine Putenschnitzel in Parmesan-Ei-Hülle mit  
Tomatensauce und feinen Bandnudeln 18,90 €

... vom Schwein

In Butter gebratenes Schweineschnitzel „Wiener Art“,  
von der Lende, mit Pommes frites 14,90 €

Schweinefilet in Pilzrahmsauce  
mit Spätzle 19,50 €

Ofenfrischer Schweinebraten  
mit Bier-Kümmelsauce  
dazu Kartoffelknödel<sup>3</sup> 12,90 €  
(Nur Sonn- und Feiertagmittag)

...vom Rind

Zwiebelrostbraten  
Rinderrückensteak mit Röstzwiebeln und Kroketten  
23,50 €

### ...Fisch

Filet von der roten Meerbarbe  
auf gebratenem Gemüse und Basilikumrahmsauce,  
mit feinen Bandnudeln 22,50 €

### Vegetarisch.....

Rahmschwammerl mit Semmelknödel 14,90 €

Gnocchi in Basilikumrahmsauce  
mit Kirschtomaten und Rucola 14,90 €



## Burger

### Bayernburger

Brezenknöpferl | 100g Rindfleischpflanzerl | Speck | Käse |  
Emmentaler | Tomate | Salat | Radieserlschnitz |  
Fritten nach Wahl | 15,50 €  
+ extra Patty 3,00€

+ extra Patty 3,00€

### Meesler

Schwarzes Weizenbrötchen | zupfde Sau | gebratener Speck |  
BBQ Sauce |  
Käse | Tomaten | knackiger Salat  
Fritten nach Wahl | 15,50 €

Fritten: Pommes frites, Wedges, Curly fries

Jeder Burger kann mit einem vegetarischen Pflanzlerl bestellt  
werden. Bitte sagen Sie Bescheid, ob Sie den Burger mit oder  
ohne Speck möchten.



## Brotzeit

Bayerischer Wurstsalat<sup>1,6, 7</sup> mit Brot 10,50 €

Schweizer Wurstsalat <sup>1,6, 7</sup> mit Brot 11,50 €

Hausgemachte Lamm - Käsewurst<sup>1</sup>,  
gegrillt, mit Brot 7,90 €

Große Currywurst <sup>1,6, 7</sup> mit hausgemachter  
Sauce und Pommes frites 11,90 €

Bayerisches Chevice vom Schweinebraten  
Die bayerisch-peruanische Versuchung –  
herrlich leicht und würzig.

Dünne Streifen vom kalten Schweinebraten, erfrischend mariniert  
in spritzigem Limettensaft. Angemacht mit roten Zwiebelringen,  
fruchtiger Mango, Avocado frischen Kräutern und einem Hauch  
Chili. Auf Blattsalat serviert. Mit Weißbrot 12,90 €