

Griasgood beim Murrerwirt

Hausgemachte bayerische Schmankerlküche

Mongkratzerl Portion 1,50 €

Erdäpfelkaas oder Griebenschmalz mit Apfel
oder Schnittlauchbrot

Aus der Würstkuchl serviert mit Hausbrot

warm

Original Oberpfälzer Bauernseufzer mit Sauerkraut (8) 4,90 €

Ein Paar Wimberger Weißwürste serviert mit süßem

bayerischen Volksfestsenf (8) 4,90 €

Niederbayerische Schweinsbratwürstl vom Metzgermeister

Franz Sax dazu Sauerkraut (8) 5,50 €

Gebackene Milzwurst mit Kartoffelsalat 6,90

kalt

Kalter Braten mit Gurke und Kren 5,20 €

Niederbayerischer Wurstsalat mit Gurke, Zwiebeln (2,3) 5,20 €

Schweizer Wurstsalat mit Gurke, Zwiebeln, Paprika, Käse 6,20 €

Schmankerlplatte mit feinen Wurst- und Käsespezialitäten (2,3) 7,50 €

Niederbayerisches Schwarzgeräuchertes mit Gurke und Kren (2,3,7) 7,50 €

Nach Saison hausgemachte Schmankerlsulzen 5,50 €

Salódbar 2,50 €

mit Kartoffel, Gurken, Karotten, Mais-Blatt-
und Krautsalat dazu Murrers Salatsoße

Salóddella mit Hähnchenfilet und Obst 7,20 €

mit Schweinefilet und Schwammerl 8,20 €

mit gebratenen Donaufischen vom Meyer 8,50 €

Bayerische Suppen

Murrers Suppentopf

kräftige Rindersuppe mit Rindfleisch, Nudeln und Gemüse 3,80 €

Bayerische Leberknödelsuppe

kräftige Rindersuppe mit Kräutern 2,80 €

Bayerische Rindssuppe

mit Weisswurst und Nudeln 3,80 €

Niederbayerisches saures Lüngerl

mit Kräutern aus unserem Bauerngarten mit Semmelknödel 5,80 €

Wochenkarte 6,20 €

Montag Schlachttag

frische Blut- und Leberwürste serviert mit Sauerkraut und Salzkartoffeln (2,3)

Dienstag

abgebräunter Leberkäse mit Spiegelei und Bratkartoffeln mit Majoran (2,3)

Mittwoch

Aiterhofener Bauernpfanne in der Pfanne gebratene Kartoffel-, Zwiebel- und
Fleischwürfel dazu Ei und frische Kräuter aus unserem Garten

Donnerstag

Fleischpflanzerl nach altem Hausrezept an einer Schwammerlsoße dazu
marktfrisches Gemüse und hausgemachte Eierspätzle

Freitag Fischtage

gebäckener Donaufisch vom Flussfischer Meyer serviert mit Kartoffelsalat

Bei uns kommen nur regionale Produkte vom Bauern in die Pfanne.

Wir kochen ohne Geschmacksverstärker und ohne künstlichen Aromastoffen!

Vegetarisch

Käsespätzle

nach eigenem Rezept mit cremigen Allgäuer Bergkäse aus frischer
Heumilch verfeinert, garniert mit gebackenen Zwiebeln 6,20 €

Hausgemachte Fingernudeln

goldbraun gebraten, serviert mit Sauerkraut (auf Wunsch mit Speck) 5,20 €

Kartoffel-Lauch Strudel

in der Pfanne gebraten serviert mit Joghurt-Kräutersoße
und knackigen Blattsalaten 6,80 €

Niederbayerische Schmankerlküche

Rinderbraten Böfflamodd

vom niederbayerischen Rind, legen es ca. 3 Tage in eine
Beize, reiben es mit aromatischen Kräutern ein und dünsten es gar, serviert
wird es niederbayerisch, original mit Blaukraut und Knödel 9,80 €

Schweinefilet bayerisch

an einer bayerischen Senfsoße dazu gibt es bebratenes Gemüse
und goldbraune Kartoffelpflanzerl 9,90 €

Schwammerlrahmbraten Schwammerlbron

an feiner Rahmsoße serviert mit angebratenen Champignons
marktfrischen Gemüse und hausgemachten Eierspätzle 8,20 €

Niederbayerischer Schweinebraten Schweinsbron

vom Hals, eingerieben mit Bier, etwas Knoblauch, Salz und Pfeffer im Ofen gebraten
an Dunkelbiersoße mit eingeschnittenen Wurzelgemüse, serviert mit Knödel 8,20 €

Omas Krautwicklerl Grauswiggall

an brauner Soße mit Kartoffel-Lauchstrudel 8,20 €

Gesottener Kalbstafelspitz Vochtst Reine

an einer Kräutersoße aus dem Miniköche-Garten dazu gibt
es Bayerisches Kraut und Kartoffelpflanzerl 8,20 €

Aiterhofener Zwiebelfleisch

serviert mit gebratenen Zwiebeln und einem Spiegelei
dazu gibt es Fingernudeln 8,20 €

Murrers Schweinszüngerl im Netz

ein besonderes Schmankerl an Semmelkrensoße
garniert mit Wurzelgemüse dazu Petersilienkartoffeln 8,20 €

Schweineschnitzel

gefüllt mit Schinken, Käse und Kräuter dazu Bratkartoffeln 8,20 €

Hauptgerichte als Seniorenteller 2,- € günstiger

Murrers Rehragout

einen Teller voll mit Semmelknödel 7,50 €

Maibog vom Jaga

Millirahmstrudl

mit Apfelspalten, Rosinen und Rum 4,80 €

Semmelschmarrn

mit Apfelmus 4,50 €

Apfelkücherl

serviert mit Vanilleeis 5,20 €

Nachspeisen

Kreiwacker

aus dem bay. Wald Pfannkuchen mit Rosinen, Semmeln und Schmand 5,20 €

Rupfhauben

bayerisches Schmankel aus dem Rotthal mit Zwetschgen 5,20 €