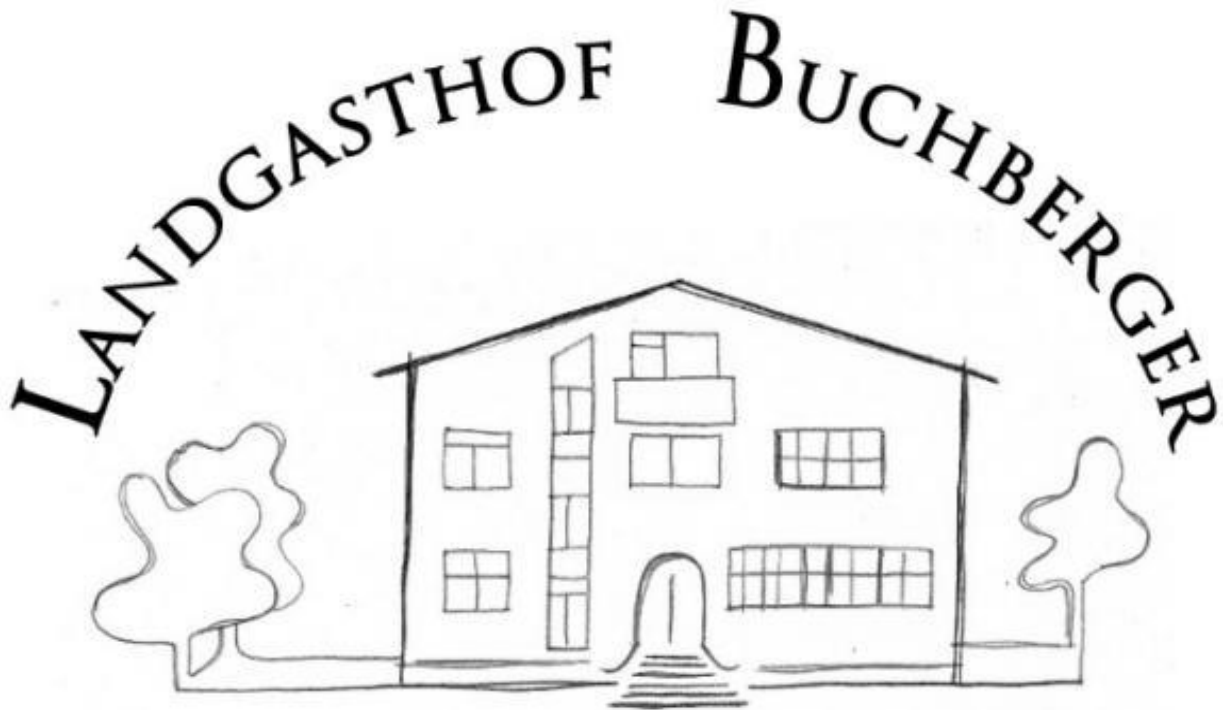


Herzlich Willkommen im



Wir freuen uns über Ihren Besuch,
und wünschen Ihnen gemütliche
Stunden in unserem Haus.

Unsere Speisen
werden frisch zubereitet,
daher bitten wir Sie um Ihr
Verständnis für eine angemessene Wartezeit.
Einen schönen Aufenthalt und guten Appetit
im „Landgasthof Buchberger“ wünschen:
Johanna-Maria Buchberger
mit Familie und Mitarbeitern

A bissal was vorher

Kleiner Salatteller (2,3,4,11, g,i,k)

Großer Salatteller (2,3,4,11, g,i,k)

Kleines Salatbouquet (2,3,4,11, g,i,k)
mit Räucherlachs und Röstitaler (a,c)

Hausgemachte Pfannkuchensuppe(4, a,c,f,g,i,k)

Hausgemachte Brätstrudelsuppe (4, a,c,f,g,i,k)

Bunte Salatplatte (2,3,4,11, g,i,k)

... zur Auswahl mit ...

... gebratenen Putenstreifen (1,4, i)

... Thunfisch, Mais und Zwiebeln (1,4, i)

... gebackenen Camembert (a,c,g)

... gebratenen Garnelen (1,4, d,i)

Für unsere kleinen Gäste

Fischstäbchen mit Pommes (2,4, a,c,g)

Spätzle mit Soße (1,4, a,c,g,i,k)

Kinderschnitzel mit Pommes (a,c,g)

Kinder-Cornflakes-Schnitzel mit Pommes(a,c,g)

2 Reiberdatschi (a,c) mit Apfelmus(3,4,)

Für den großen Hunger

Schweineschnitzel „Wiener Art“^(a,c,g)
mit Pommes

„Cordon Bleu“
Schweineschnitzel paniert^(a,c,g) gefüllt mit Schinken^(2,3,4,)
und Käse^(g)dazu Pommes

„Jägerschnitzel“ (Schweineschnitzel natur)
in Champignonrahmsauce ^(1,4, a,c,i,g,k)
dazu hausgemachte Spätzle^(a,c,g)

„Preiselbeer- oder Zwiebelschnitzel“
Schweineschnitzel paniert^(a,c,g),
mit Preiselbeeren oder hausgemachten Röstzwiebeln^(a)
und Käse^(g) überbacken dazu Pommes

Putenschnitzel (natur)
mit Kartoffelstiften, Gemüse ^(1,4, i) und Kräuterbutter^(a)

„Hofstettner Zwiebelrostbraten“ (vom Rind)
dazu Kartoffelkroketten^(a), Röstzwiebeln ^(a)
und mit Kräuterbutter garniert

„Woangerwirts-Toast“
Schweinefilet auf goldbraunen Weißbrotecken^(a)
mit Preiselbeeren und Käse^(g) überbacken,
dazu Gemüse ^(1,4, i,)

„Hausteller“ Filet vom Schwein
in Champignonrahmsauce dazu
hausgemachte Spätzle^(a,c,g) und Gemüse ^(1,4, i,)

„Gemüse-Nudeln“
Bandnudeln^(a,c) mit buntem Gemüse^(1,4,i)
und Käse^(g) garniert

Gemüseplatte
verschiedene Gemüsesorten ^(1,4, i,)
mit Käse^(g) goldbraun überbacken und Rösti

Wenn der kleine Hunger kommt...

„Hütten Gaudi“

Kartoffelrösti (a,c) mit Preiselbeeren und Käse(g)
goldbraun überbacken, an Salatbouquet (2,3,4,11, g,i,k)

Bayrischer Wurstsalat

oder Schweizer Wurstsalat (2,3,4, g,k)
dazu servieren wir Brot(a)

Krautschupfnudeln

Schupfnudeln(c) in Sauerkrautrahm,
wahlweise mit oder ohne Speck (2,3,4)

1 Paar geräucherte Bratwürste (2,3,4, i,k)

mit Sauerkraut dazu servieren wir Brot(a)

Bauerngeräuchertes (2,3) mit Käse(g)

dazu Meerrettich, Brot (a) und Butter (a)

4 Reiberdatschi (a,c) mit Apfelmus (3,4)

„Strammer Max“ Schinkenbrot (2,3,4, a,g) mit Spiegelei(c)

„Hawaii Toast“

Schinken (2,3,4,) und Ananas auf
goldbraunen Toastbrotscheiben(a) mit Käse(g) überbacken

„Käsespätzle“ (1,4, a,c,g,i) mit hausgemachten Röstzwiebeln (a)

Fränkische Bratwürstl (3,4, i,,k)

mit Sauerkraut dazu servieren wir Brot (a)