



# GOTZINGER TROMMEL

## Speiskardn

<i>Lebernoggal, Griesnoggal, oder Pfannkuchn in einer Rindssuppn, auf Gotzinger Art gesottn</i>	3,50 €
<i>2 Fleischpflanzl mit Beilage</i>	9,50 €
<i>Milzwurst gebacken mit hausgmachtn Erdäpfesalat</i>	9,50 €
<i>Portion de Privatier (wie Schweinsbraten, nur kleiner)</i>	10,50 €
<i>Rustikaler Schweinsbraten* mit aran reschn Schwartl in einer Braumeistersoß, Bayrischn Kraut und Knödl</i>	12 €
<i>Saftiges Schweinsschnitzel Wiener Art in der Pfanne herausgebackn mit hausgemachtn Erdäpfesalat</i>	11,50 €
<i>Schweinshax mit aran reschn Schwartl in einer Braumeistersoß, Bayrischn Kraut und Knödl</i>	14 €
<i>Reichsritterlicher Tafelspitz mit Rahmkren und hausgmachtn Erdäpfesalat</i>	12 €
<i>Oxnbaggerl mit Apfeblaukraut und Knödl</i>	13,80 €
<i>Hausgmachde Rindsrouladen mit Apfeblaukraut und Knödl</i>	13,80 €
<i>Seelachs mit feiner Remoulade und hausgmachtn Erdäpfesalat</i>	9,50 €
<i>Reiwadatschi mit Apfekompott, je nach Größe</i>	9,50 €
<i>Kaiserschmarrn in Butter herausgebacken mit Apfekompott</i>	10,50 €
<i>Gmischer Salat nach der Jahreszeit</i>	6 €
<i>Apfestrudl mit Schlagrahm</i>	3,80 €
<i>Kuchen</i>	3,80 €

\* In Bayern sagt man Schweinsbraten, weil bei uns ein Schwein so groß ist, dass man n Braten herausbringt. Beim Schweinebraten sind die Viecher so klein (Bonsai-Schwein), dass mehrere Schweindl nötig sind, um einen Braten zu bekommen.  
In unserer Küche verwenden wir ausschließlich Steinsalz!