



# GOTZINGER TROMMEL

## Speiskardn

Griesnoggal, Pfannenkuchn oder Leberspatzl in einer Rindssuppm, auf Gotzinger Art gesottn	2,50 €
Kleiner rustikaler Schweinsbraten* mit an reschn Schwartl in einer Braumeistersoß, Bairischn Kraut und Knödl	5,60 €
Rustikaler Schweinsbraten* mit an reschn Schwartl in einer Braumeistersoß, Bairischn Kraut und Knödl	7,30 €
Schweinsbrust mit Kalbsbrat gefüllt, Bairischn Kraut und Knödl	7,70 €
Halsgrat aus der freiherrlichen Kuchä mit Butterbohnen und grösten Erdäpfln	7,80 €
Saftigs Schnitzl Wiener Art in der Pfanne herausgebackn mit hausgemachtn Erdäpflsalat	8,50 €
Schweinsfilet aus der freiherrlichen Kuchä mit Erbsen in einer Honig-Cayennepfeffer-Soß und grösten Erdäpfln	8,50 €
Reichsritterlicher Tafelspitz mit Rahmkren und hausgemachtn Erdäpflsalat	9,50 €
Rindsbraten nach dem Gusto des Edelmanns in bester Burgunder-Rosmarinsoß mit Spatzl	9,50 €
Rindsgulasch auf Art der Magyaren hergerichtet und gsotten mit Knödl oder Nudln	8,60 €
Kalbsbrust gefüllt mit Knödl und gmischn Salat	9,50 €
Putengeschnetzelts mit Mango und Nudeln	7,30 €
¼ Niederaltenburger Bauernantal mit Apfeblaukraut und Knödl	9,30 €
½ Niederaltenburger Bauernantal mit Apfeblaukraut und Knödl	12,80 €
Niederaltenburger Bauerngansal mit Apfeblaukraut und Knödl	13,00 €
Schwammal mit Rahmssoß und Knödl	10,80 €
Leberkas mit Ochsaug und Erdäpflsalat	5,60 €
2 Gschwoine mit hausgemachtn Erdäpflsalat	6,50 €
Goldbarschfilet mit feiner Remoulade u. hausgemachtn Erdäpflsalat	7,80 €
Gmischer Salat nach der Jahreszeit	2,00 €
Apfestrudl oder Topfenstrudl mit Schlagrahm	2,50 €

Fleischlose Speisen wie Kasspatzn oder Reiberdatschi und alles andere  
auf Nachfrage! Bsondere Schmanggal auf der Tafel!

\*In Bayern sagt man Schweinsbraten, weil bei uns ein Schwein so groß ist, daß man mehrere  
Braten herausbringt. Beim Schweinebraten sind die Viecher so klein (Bonsai-Schweindl), daß  
mehrere Schweindl nötig sind, um einen Braten zu bekommen.

**WWW.GOTZINGER-TROMMEL.DE**