

## Warme und kalte Brotzeiten

Breze	1,30
Bauernbrot (BIO) mit Käse, Tomaten und Zwiebeln	6,90
Abgebräunter Leberkäs mit Spiegelei und Kartoffelsalat	8,90
Gebackener Camembert (BIO) mit Toast, Preiselbeeren und Salatgarnitur	11,50
Bayrischer Wurstsalat mit Zwiebelringen und Bauernbrot (BIO)	8,80
Schweizer Wurstsalat mit Zwiebelringen und Bauernbrot (BIO)	8,90
Obazder vom Camembert mit Zwiebeln	8,80
Kalter Schweinebraten vom Strohschwein mit frischem Kren, Butter und Bauernbrot (BIO)	9,20
Brotzeitbrett '1 mit Bergkäse, Südtiroler Schinken, Obazda, Kaminwurz'n, frischem Kren und Bauernbrot (BIO)	12,50

## Suppen

Kartoffelcremesuppe mit Wiener	5,20
Pfannkuchensuppe	5,10
Leberspätzlesuppe	5,10
Nudelsuppe mit Rindfleisch	5,90

## Aus dem Wurstkessel

2 Paar Wiener mit Bauernbrot (BIO)	6,50
6 Nürnberger Rostbratwürste mit Sauerkraut	8,70
Regensburger vom Grill mit Sauerkraut	8,70
1 Paar Regensburger mit Essiggurke und Bauernbrot (BIO)	7,70

## Salate

Kleiner gemischter Salat	5,30
Großer gemischter Salat	8,10
Salatteller Isarthor mit gebratenen Putenstreifen, Speck und Parmesan	12,50
Gemischter Salat mit gebratenem Ziegenkäse	12,50
Gemischter Salat mit Rinderlendensteak und Kräuterbutter	19,50

## Hauptgerichte

Kartoffel-Gemüsepfanne mit Käse überbacken	10,60
Hausgemachte Käsespätzle mit Salat	11,50
Reiberdatschi mit Räucherlachs, Honigsenfsoße und Salat	11,90
Schinkennudeln mit Kräuterei und Salat	11,50
Milzwurst gebacken oder natur mit Kartoffelsalat	12,90
Schweinskotelett gebacken mit Kartoffelsalat	13,50
Ofenfrischer Schweinsbraten vom Strohschwein mit Knödel und Krautsalat	12,90
Geröstete Knödel mit Zwiebeln, Speck, Kräuterei und Salat	11,50
Bauerngröst '1 mit Salat	11,50
Rindersaftgulasch mit Semmelknödel	15,50
Cordon Bleu vom Schwein mit Kartoffelsalat	15,50
Münchner Tafelspitz in Wurzelsud mit Kartoffeln und frischen Kren	16,50
Ochsenfetzen in Dijonsenfsoße und hausgemachte Spätzle	16,50
Filetpfanne Isarthor gebr. Schweinefilet auf Käsespätzle mit Champignonrahm	16,90
Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln und Salat	18,50
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Salat	18,50
Grillteller „Isarthor“ mit Pommes, Kräuterbutter und Salat	18,50
Forelle „Müllerin Art“ mit Salzkartoffeln und Salat	15,20

## Desserts

Kaiserschmarrn mit Apfelmus (Zubereitungsdauer ca. 25 min)	8,90
Blaubeerpfannkuchen mit Vanilleeis (Zubereitungsdauer ca. 25 min.)	8,90
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	5,90
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	5,90