

Warme und kalte Brotzeiten

Breze	1,50
Bauernbrot (BIO) mit Käse, Tomaten und Zwiebeln	7,50
Abgebräunter Leberkäs mit Spiegelei und Kartoffelsalat	9,50
Gebackener Camembert (BIO) mit Toast, Preiselbeeren und Salatgarnitur	12,50
Bayrischer Wurstsalat mit Zwiebelringen und Bauernbrot (BIO)	9,20
Schweizer Wurstsalat mit Zwiebelringen und Bauernbrot (BIO)	9,30
Obazder vom Camembert mit Zwiebeln	9,30
Kalter Schweinebraten vom Strohschwein mit frischem Kren, Butter und Bauernbrot (BIO)	10,70
Brotzeitbrett '1 mit Bergkäse, Südtiroler Schinken, Obazda, Kaminwurz'n, frischem Kren	14,50

Suppen

Kartoffelcremesuppe mit Wiener	5,50
Pfannkuchensuppe	5,30
Leberspätzlesuppe	5,30
Nudelsuppe mit Rindfleisch	6,10

Aus dem Wurstkessel

2 Paar Wiener mit Bauernbrot (BIO)	7,20
6 Nürnberger Rostbratwürste mit Sauerkraut	9,50
Regensburger vom Grill mit Sauerkraut	9,50
1 Paar Regensburger mit Essiggurke und Bauernbrot (BIO)	8,90

Salate

Kleiner gemischter Salat	5,90
Großer gemischter Salat	9,10
Salatteller Isarthor mit gebratenen Putenstreifen, Speck und Parmesan	14,00
Gemischter Salat mit gebratenem Ziegenkäse	14,00
Gemischter Salat mit Rinderlendensteak und Kräuterbutter	22,50

Hauptgerichte

Tiroler Kaspresknödel mit frischem Salat vom Markt	12,70
Hausgemachte Käsespätzle mit Salat	12,70
Reiberdatschi mit Räucherlachs, Honigsenfsoße und Salat	12,90
Schinkennudeln mit Kräuterei und Salat	12,90
Milzwurst gebacken oder natur mit Kartoffelsalat	14,20
Schweinskotelett gebacken mit Kartoffelsalat	14,70
Ofenfrischer Schweinsbraten vom Strohschwein mit Knödel und Krautsalat	14,90
Geröstete Knödel mit Zwiebeln, Speck, Kräuterei und Salat	12,90
Bauerngröst '1 mit Salat	12,90
Rindersaftgulasch mit Semmelknödel	16,90
Cordon Bleu vom Schwein mit Kartoffelsalat	16,90
Münchner Tafelspitz in Wurzelsud mit Kartoffeln und frischen Kren	17,90
Ochsenfetzen in Dijonsenfauce und hausgemachte Spätzle	17,90
Filetpfanne Isarthor gebr. Schweinefilet auf Käsespätzle mit Champignonrahm	18,50
Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln und Salat	19,90
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Salat	19,90
Grillteller „Isarthor“ mit Pommes, Kräuterbutter und Salat	20,50
Forelle „Müllerin Art“ mit Salzkartoffeln und Salat	17,50

Desserts

Kaiserschmarrn mit Apfelmus (Zubereitungsdauer ca. 25 min)	9,80
Blaubeerpfannkuchen mit Vanilleeis (Zubereitungsdauer ca. 25 min.)	9,80
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	6,50
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	6,50