

## Warme und kalte Brotzeiten

Breze	1,80
Bauernbrot (BIO) mit Käse, Tomaten und Zwiebeln	8,60
Abgebräunter Leberkäs mit Spiegelei und Kartoffelsalat	10,90
Gebackener Camembert (BIO) mit Toast, Preiselbeeren und Salatgarnitur	14,40
Bayrischer Wurstsalat mit Zwiebelringen und Bauernbrot (BIO)	10,60
Schweizer Wurstsalat mit Zwiebelringen und Bauernbrot (BIO)	10,70
Obazder vom Camembert mit Zwiebeln	10,70
Kalter Schweinebraten vom Strohschwein mit frischem Kren, Butter und Bauernbrot (BIO)	12,30
Brotzeitbrett '1 mit Bergkäse, Südtiroler Schinken, Obazda, Kaminwurz'n, frischem Kren und Bauernbrot (BIO)	16,70

## Suppen

Tiroler Kaspresknödel in klarer Rinderbrühe	6,80
Pfannkuchensuppe	6,10
Leberspätzlesuppe	6,10
Nudelsuppe mit Rindfleisch	6,90

## Aus dem Wurstkessel

2 Paar Wiener mit Bauernbrot (BIO)	8,30
6 Nürnberger Rostbratwürste mit Sauerkraut	10,90
Regensburger vom Grill mit Sauerkraut	10,90
1 Paar Regensburger mit Essiggurke und Bauernbrot (BIO)	10,30

## Salate

Kleiner gemischter Salat	6,80
Großer gemischter Salat	10,50
Salatteller Isarthor mit gebratenen Putenstreifen, Speck und Parmesan	16,10
Gemischter Salat mit gebratenem Ziegenkäse	16,10
Gemischter Salat mit Rinderlendensteak und Kräuterbutter	25,90

## Hauptgerichte

Tiroler Kaspresknödel mit frischem Salat vom Markt	14,80
Hausgemachte Käsespätzle mit Salat	14,80
Reiberdatschi mit Räucherlachs, Honigsenfsoße und Salat	14,80
Schinkennudeln mit Kräuterei und Salat	14,80
Milzwurst gebacken oder natur mit Kartoffelsalat	16,40
Schweinskotelett gebacken mit Kartoffelsalat	16,90
Ofenfrischer Schweinsbraten vom Strohschwein mit Knödel und Krautsalat	17,20
Geröstete Knödel mit Zwiebeln, Speck, Kräuterei und Salat	14,90
Bauerngröst '1 mit Salat	14,90
Rindersaftgulasch mit Semmelknödel	19,50
Cordon Bleu vom Schwein mit Kartoffelsalat	19,50
Münchner Tafelspitz in Wurzelsud mit Kartoffeln und frischem Kren	20,60
Ochsenfetzen in Dijonsenfauce und hausgemachte Spätzle	20,60
Filetpfanne Isarthor gebr. Schweinefilet auf Käsespätzle mit Champignonrahm	21,30
Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln und Salat	22,90
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln, Preliselerbeeren und Salat	22,90
Grillteller „Isarthor“ mit Pommes, Kräuterbutter und Salat	23,60
Matjes „Hausfrauen Art“ mit Salzkartoffeln	15,90

## Desserts

Kaiserschmarrn mit Apfelmus (Zubereitungsdauer ca. 25 min.)	11,80
Blaubeerpfannkuchen mit Vanilleeis (Zubereitungsdauer ca. 25 min.)	11,80
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	7,50
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	7,80