

Warme und kalte Brotzeiten

Breze	1,90
Bauernbrot (BIO) mit Käse, Tomaten und Zwiebeln	9,50
Abgebräunter Leberkäs mit Spiegelei und Kartoffelsalat	13,10
Gebackener Camembert (BIO) mit Toast, Preiselbeeren und Salatgarnitur	16,40
Bayrischer Wurstsalat mit Zwiebelringen und Bauernbrot (BIO)	12,60
Schweizer Wurstsalat mit Zwiebelringen und Bauernbrot (BIO)	12,90
Obazder vom Camembert mit Zwiebeln	11,90
Kalter Schweinebraten vom Strohschwein mit frischem Kren, Butter und Bauernbrot (BIO)	13,90
Brotzeitbrett '1 mit Bergkäse, Südtiroler Schinken, Obazda, Kaminwurz'n, frischem Kren und Bauernbrot (BIO)	17,50

Suppen

Tiroler Kaspressknödel in klarer Rinderbrühe	7,50
Pfannkuchensuppe	6,90
Leberspätzlesuppe	6,90
Nudelsuppe mit Rindfleisch	7,50

Aus dem Wurstkessel

2 Paar Wiener mit Bauernbrot (BIO)	9,00
6 Nürnberger Rostbratwürste mit Sauerkraut	12,90
Regensburger vom Grill mit Sauerkraut	12,90
1 Paar Regensburger mit Essiggurke und Bauernbrot (BIO)	11,50

Salate

Kleiner gemischter Salat	7,30
Großer gemischter Salat	11,50
Salatteller Isarthur mit gebratenen Putenstreifen, Speck und Parmesan	17,90
Gemischter Salat mit gebratenem Ziegenkäse	17,90
Gemischter Salat mit Rinderlendensteak und Kräuterbutter	26,90

Hauptgerichte

Tiroler Kaspressknödel mit frischem Salat vom Markt	16,50
Hausgemachte Käsespätzle mit Salat	16,50
Reiberdatschi mit Räucherlachs, Honigsenfsoße und Salat	16,50
Schinkennudeln mit Kräuterei und Salat	16,50
Milzwurst gebacken oder natur mit Kartoffelsalat	18,50
Schweinskotelett gebacken mit Kartoffelsalat	18,50
Ofenfrischer Schweinsbraten vom Strohschwein mit Knödel und Krautsalat	17,90
Geröstete Knödel mit Zwiebeln, Speck, Kräuterei und Salat	15,90
Bauerngröst '1 mit Salat	16,50
Rindersaftgulasch mit Semmelknödel	21,50
Cordon Bleu vom Schwein mit Kartoffelsalat	21,50
Münchner Tafelspitz in Wurzelsud mit Kartoffeln und frischen Kren	22,50
Ochsenfetzen in Dijonsenfsoße und hausgemachte Spätzle	22,50
Filetpfanne Isarthur gebr. Schweinefilet auf Käsespätzle mit Champignonrahm	22,90
Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln und Salat	24,90
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Salat	24,90
Grillteller „Isarthur“ mit Pommes, Kräuterbutter und Salat	25,50
Matjes „Hausfrauen Art“ mit Salzkartoffeln	15,90

Desserts

Kaiserschmarrn mit Apfelmus (Zubereitungsdauer ca. 25 min)	12,80
Blaubeerpfannkuchen mit Vanilleeis (Zubereitungsdauer ca. 25 min.)	12,80
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	8,90
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	8,90