

# Wiedmann

Landhotel & Gasthaus

Bayerische Gastronomie mit ♥

Erklärung zu den, in den Gerichten genannten Zahlen (Legende) finden sie auf der letzten Seite in der Speisemappe!

## Tageskarte!

### Aus dem Suppentopf!

Hausgemachte Pfannkuchensuppe <sup>(1)</sup> mit frischen Kräutern 3,90

### Fisch für alle Fälle!

Saiblingsfilet <sup>(1)</sup> in Mehl paniert und gebraten, dazu Salzkartoffeln <sup>(1)</sup>  
und in Butter glacierte Orangenfilets 13,80

### Wild soll es sein!

Hirschbraten <sup>(1, 12)</sup> aus der Keule mit hausgemachtem  
Semmelknödel <sup>(1)</sup>, Spätzle <sup>(1)</sup>, Blaukraut <sup>(1, 2,)</sup>,  
Pfirsichspalte und kaltgeschlagene Preiselbeeren 14,20

### Vom Schwein und Rind!

Frische Rinderroulade <sup>(1, 12)</sup> mit hausgemachten Spätzle <sup>(1)</sup> und  
Blaukraut<sup>(1)</sup> 12,80

Schweinebraten <sup>(1, 12)</sup> vom Hals mit Kartoffelknödel <sup>(9)</sup> und einer  
kräftigen Biersoße 9,20

Zwiebelrostbraten <sup>(12)</sup> aus der Rinderschwanzrolle mit  
hausgemachten Spätzle <sup>(1)</sup>  
und frischen Röstzwiebeln ( **Braten, kein Steak** ) 12,80

„**Wiener Schnitzel**“<sup>(1)</sup> mit knusprigen Bratkartoffeln<sup>(1)</sup> 15,80

Zarter Rinderbrustkern<sup>(1)</sup> mit einer Meerrettich – Sahnesoße,<sup>(1)</sup>  
knusprigen Bratkartoffeln<sup>(1)</sup> und Wurzelgemüse 12,50