

Speisekarte

Suppen und Salate

gibt's den ganzen Tag von 11:30 – 20:30 Uhr

klare Hühnersuppe mit hausgemachten Leberspätzle und Schnittlauch	4,90 €
Pfannkuchensuppe – klare, hausgemachte Hühnersuppe mit Suppengemüse und Schnittlauchringerl	4,90 €
kleiner gemischter Salatteller in Hausdressing mariniert (vegan)	4,40 €
großer gemischter Salatteller in Hausdressing mariniert (vegan)	8,50 €

Hauptgerichte

gibt's den ganzen Tag von 11:30 – 20:30 Uhr

Currywurst ☉ aus der hauseigenen Metzgerei mit Pommes frites	8,90 €
Metzgerpfandl, vom ausgelösten Schweinerücken der Gumpertinger Landsau – am Rost zubereitet, mit Eierspätzle, weichen Grillzwiebeln und Rahmsoße	13,90 €
Schweineschnitzel „Wiener Art“ wahlweise mit Kartoffelsalat oder mit Pommes frites	11,90 €
Cordon-Bleu vom Schwein mit Pommes frites und Preiselbeergarnitur	12,90 €
Käsenockerl aus vier bayerischen Käsesorten, in Butter gebraten, dazu ein bunter Salat der Saison	10,90 €
Rindfleisch-Burger - hausgemachtes Rindfleischpflanzerl mit Mayonnaise, Salat, Zwiebeln, Speck und Tomate, dazu Kartoffelwedges	9,90 €
Veggie-Burger – veganes Kidneybohnen-Kartoffel-Pflanzerl mit Zitronendip, Salat, Zwiebeln und Tomate, dazu Pommes frites	9,90 €
hausgemachte Fischwürste, gebacken, serviert mit Remouladensoße und Kartoffelsalat	10,50 €
Bayerischer Wurstsalat ☉ mit milden Zwiebeln, Essiggurke, Tomate, dazu frisches Bauernbrot	8,50 €
hausgemachte Tellersülze mit Essiggurke, Ei und Tomate, dazu servieren wir Bauernbrot	7,90 €



Hauptgerichte

gibt's unter der Woche nur abends von 17:00 – 20:30 Uhr
an Sonn-/Feiertagen von 11:30 – 14:00 Uhr und 17:00 – 20:30 Uhr

Mayerhofers Böfflamott

Rinderbraten in einer sämigen, dunklen Einbrennsoße mit hausgemachtem Apfelblaukraut und Eierspätzle *Hausrezept von 1873* 14,90 €

gebratenes Chili-Lachsfilet serviert mit Sauce Hollandaise, würzigem Blattspinat und Salzkartoffeln 17,90 €

bunter Fischgrillteller, mit gegrilltem Lachs-, Zanderfilet und Garnelenspieß, dazu pikanter Gemüsereis und Sauce Choron 19,50 €

Gemüserösti – Kartoffelrösti mit Marktgemüse belegt und überbacken mit würzigem Käse, dazu Sauce Hollandaise 10,90 €

Niederbayerischer Schweinebraten vom Gumpertinger Landschwein (Veitweber-Hof, Aldersbach)
an Aldersbacher Dunkelbiersoße, hausgemachtem Serviettenknödel und Krautsalat 11,90 €

Rinderfiletsteak vom Vilstalbullen (200g) – nach Wunsch gebraten - mit Pfefferrahmsoße, Speckbohnen und Röstkartoffeln 21,90 €

Mayerhofer's Grillteller mit Pute, Rinder- und Schweinelende, Speck und Würstl, dazu Würzbutter und dazu Pommes frites 16,90 €

ausgelöster Kalbskopf (Rezept vom Mayerhofer-Opa)④ nach Wiener-Art gebacken mit Remouladensoße und Kartoffelsalat 13,90 €

niederbayerische Kalbsmilzwurst ④ (ohne Brät) von unseren Metzgern hergestellt,
nach Wiener Art gebacken, mit Natursoße und Kartoffel-Gurken-Salat 13,90 €

geschmortes Rindsbackerl in Rotweinssoße mit Schmorgemüse, dazu servieren wir hausgemachten Serviettenknödel 14,90 €

„koids Bradl im Reind'l“ - kalter Braten mit Kren und Essiggurke, dazu Butter und Bauernbrot 8,50 €

2 Stück Weißwürste (aus der hauseigenen Metzgerei) mit Senf und einer Breze 5,90 €

Wirtsbrotzeit – Brotzeiteller mit Schmankerln aus unserer hauseigenen Metzgerei- herzhafte garniert, dazu Butter und Bauernbrot 10,90 €

Nachspeisen

gibt's den ganzen Tag von 11:30 – 20:30 Uhr

Mayerhofer's Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Vanilleeis –im Gußpfandl serviert 5,90 €

B'soffener Zisterziensermönch – lauwarmer Schoko-Mandel-Auflauf getränkt in Rum,
dazu Zwetschgenkompott und Vanilleeis (auch nüchtern möglich) 5,90 €

Joghurt-Eisknödel, gefüllt mit Himbeere, umhüllt mit Mohn und geriebenen Haselnüssen, mit Himbeerssoße, Sahne und Waffel 5,10 €

Apfelstrudel mit Vanillesoße und Sahnepuffer 4,90 €



④ mit Phosphat