

Einfach, boarisch, guad !

Das „Kastl“ Zupfbrot mit Miso-Butter

2 Debreziner vom Frischholz, gekocht oder gebraten / Kren / Senf / Holzofenbrot

Aufstrich-Dreierlei mit dem „Kastl“ Zupfbrot

Currywurst mit Pommes / hausgemachte Currysoße

Portion Pommes mit Ketchup oder Majo

Flammkuchen / Speck/ Zwiebel / Schnittlauch

Der „Kastl“ Flammkuchen / Ziegenkäse / Feige / Honig / Frühlingszwiebel

Der „Kastl“ Backhendlsalat

Wiener Schnitzel vom Kalb / Bio-Kartoffelsalat

Geräuchertes niederbay. Forellenfilet / Sahnekren / Brotkorb vom Schleich

Südtiroler Speck auf der Bierfassdaube serviert / Butter / Kren / Brotkorb

Die „Kastl“ Speck und Bio-Käseplatte

Bester Südtiroler Speck und versch. Bio-Käsesorten von der Käserei Johannesbrunn
dazu Brotkorb vom Schleich

Heiße Bio-Ofenkartoffel vom Oama-Hof
Kräutertopfen / Balsamico-Zwiebel / Speck / Salat

Kleiner Beilagensalat

Was Süßes zum Schluß

Jede Woche eine neue Überraschung

Hausgemachte Knödelspezialitäten

Kaspressknödelsuppe

2 Stück Kaspressknödel auf knackig frischem Salat

3 Stück Spinatknödel / Nussbutter / Grana Padano
auf knackig frischem Salat

3 Stück Raner Knödel / Walnuß / Rucola
auf einer cremigen Gorgonzola-Grana Padano-Sauce

Die original „Kastl“ Knödel-Trilogie
Kaspress / Spinat / Raner mit Salat, Nussbutter, Grana Padano, Käsecreme, Nüsse

Die Kastl „Bomb Surprise“
Der Schweinsbraten im Knödel
mit Speckkraut und Natursafterl im Pfandl serviert

Das „Kastl“-Gröstl im Pfandl serviert
Knödel / Schweiners / Spiegelei / Zwiebel

Information über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten
auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern

Das Kastl, einfach gmiatlich zamsitzen!

Reservierungen unter 0179 / 2227275