

*Herzlich Willkommen
im Landgasthof Daferner*

Bergstrasse 19

86676 Walda

Tel.-Nr: 08253 6151

*Einen schönen Aufenthalt und einen guten Appetit
wünscht Ihnen*

Familie Daferner

*Bei eventuellen Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an das Personal, diese
können Ihnen Auskunft über die verwendeten Zutaten und Inhaltsstoffe geben.*

Speisekarte

Aus dem Suppentopf

<i>Rinderbrühe mit hausgemachten Leberknödel</i>	4,00€
<i>Rinderbrühe mit hausgemachten Brätspätzle</i>	4,00€
<i>kräftige Pfannenkuchensuppe</i>	3,80€

Wildspezialitäten

Wildschweinbraten

<i>geschmort, aus heimischer Jagd mit hausgemachten Spätzle, Preiselbeerbirne und buntem Salatteller</i>	14,00€
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------

Rehbraten

<i>feines Wildfleisch aus heimischer Jagd mit hausgemachten Spätzle Kroketten, Preiselbeerbirne und buntem Salatteller</i>	15,00€
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------

Hirschbraten

<i>aus der Keule geschnitten, mit hausgemachten Spätzle, Kroketten, Preiselbeerbirne und buntem Salatteller</i>	15,00€
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------

Deftige Braten

Kalbsnierenbraten

vom Milchkalb mit hausgemachten Spätzle, Buttergemüse und buntem Salatteller

14,50€

Kalbsbrust

vom Milchkalb, mit feiner Brätfüllung, hausgemachten Spätzle, Buttergemüse und buntem Salatteller

14,50€

Ochsenbraten

mit hausgemachten Spätzle, Buttergemüse und buntem Salatteller

14,50€

Sauerbraten

vom Rind, mit hausgemachten Spätzle, einem Kartoffelknödel, Preiselbeerbirne und buntem Salatteller

15,00€

Ofenfrischer Schweinebraten

vom eigenem Strohschwein mit Kartoffelknödel, dunkler Biersauce und buntem Salatteller

14,50€

Zwiebelbraten

vom Rind mit deftiger Sauce, Röstzwiebeln, hausgemachten Spätzle, Pommes frites und buntem Salatteller

15,00€

Spezialitäten vom Grill

Pfeffersteak

*aus der Rinderlende geschnitten, mit Speckbohnen Pommes frites,
Kräuterbutter und buntem Salatteller, auf einem Holzbrett serviert* **18,50€**

Jakob`s Leibspeis

*saftiges Schweinelendensteak mit Pilzrahmsauce, gerösteten
Erdäpfeln und buntem Salatteller* **14,00€**

Grillteller

*mit Rind-, Schweine- und Putensteak, gegrillter Speckscheibe und
Grillwurst, dazu Pommes frites, Speckbohnen, Kräuterbutter
und einem buntem Salatteller* **19,00€**

Medaillons vom Schweinefilet

*mit Bratensauce, Kartoffelkroketten, hausgemachten Spätzle,
Kräuterbutter und buntem Salatteller* **14,50€**

Zwiebelrostbraten

*aus der Rinderlende geschnitten, mit knusprig gerösteten
Zwiebelringen, hausgemachten Käsespatzen und buntem Salatteller* **18,50€**

Pfannengerichte

Cordon Bleu

*paniertes Schweineschnitzel, gefüllt mit gekochtem Schinken
und Allgäuer Bergbauernkäse, Pommes frites und buntem Salatteller* **14,50€**

Schnitzel, Wiener Art

*paniertes Schweineschnitzel, mit Pommes frites
und buntem Salatteller* **12,50€**

Schnitzel, Schweizer Art

*paniertes Schweineschnitzel mit Schinken und Allgäuer Bergbauernkäse
überbacken, dazu Pommes frites, Buttergemüse
und buntem Salatteller* **14,50€**

Buntbarschfilet

*paniert, in der Pfanne ausgebacken mit hausgemachtem Kartoffelsalat
und buntem Salatteller* **13,50€**

Wirtshausburger

*mit saftigem Hack, Röstzwiebel, Allgäuer Käse,
knusprigen Speckstreifen, Salat, Tomate und
Hausburgersauce dazu Pommes frites und bunter Salatteller* **14,00€**

„gfetzte Sau“ Burger

*Pulled Pork vom Strohschwein mit BBQ-Soße, Cole Slaw-Salat,
Allgäuer Käse, Pommes frites und buntem Salatteller* **14,00€**

Vegetarisch

Knusprige Frischkäsetaschen

auf einem großen Salatteller mit Blatt- und Rohkostsalaten

12,00€

Gebackener Bergbauernkäse

*würziger Allgäuer Käse, in der Panade mit Preisbeergarnitur,
Weißbrot und buntem Salatteller*

11,50€

Käsespätzle

*mit geriebenem Allgäuerkäse, knusprigen Zwiebelringen garniert
und buntem Salatteller im Pfännchen serviert*

11,50€

Salate

Großer Bauernsalat

*mit frischen Blatt- und Rohkostsalaten, einem gekochten Ei,
Schinken und Käsestreifen und frischem Weißbrot*

8,50€

Knusprige Putenstreifen

*mit Blatt- und Rohkostsalaten, feinem Dressing
und frischem Weißbrot*

13,50€

Rinderstreifen vom Grill

*mit Blatt- und Rohkostsalaten, feinem Dressing
und frischem Weißbrot*

14,50€

Altmühltaler Kürbiskernsalat

*mit Blatt und Rohkostsalaten, kross gebratenen
Schnitzelstreifen, gerösteten Kürbiskernen und Naturreinem
Altmühltaler Kürbiskernöl dazu frisches Weißbrot*

13,50€

Getränkekarte

Bierspezialitäten

aus der Schlossbrauerei Unterbaar

<i>Helles vom Fass</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,00€</i>
<i>Pils</i>	<i>0,33l</i>	<i>3,00€</i>
<i>Dunkles Bier</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,20€</i>
<i>Weizen vom Fass naturtrüb</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,20€</i>
<i>Leichtes Weizen</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,20€</i>
<i>Dunkles Weizen</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,20€</i>
<i>Weizen alkoholfrei</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,20€</i>
<i>Russ</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,20€</i>
<i>Radler</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,00€</i>
<i>Cola- Weizen</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,20€</i>

Alkoholfreie Getränke

<i>alkoholfreies Bier(Gerstel)</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,20€</i>
<i>Apfelschorle süß oder sauer</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,00€</i>
<i>Orangensaftschorle</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,00€</i>
<i>Spezi</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,00€</i>
<i>Mineralwasser</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,00€</i>
<i>Orangensaft</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,00€</i>
<i>Apfelsaft</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,00€</i>
<i>Orangenlimonade</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,00€</i>
<i>Cola</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,00€</i>
<i>Zitronenlimonade</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,00€</i>

Weinkarte

Sämtliche Weine sind Qualitätsweine des Weingutes Siener aus Weyer in der Pfalz

Weißweine

Silvaner halbtrocken 0,25l 4,00€
exzellenter Tischwein

Weißweinschorle 0,5l 4,50€
sauer oder süß

Rivaner trocken 0,25l 4,00€
pikante Säure, spritzig, mineralreich

Weißburgunder Kabinett 0,25l 4,00€
trocken, exotischer Duft von Honigmelone

Grauer Burgunder 0,25l 4,00€
trocken, erdig, vollmundig

Rotweine

Pfälzer Rotwein 0,25l 4,00€
mild und fruchtig

Spätburgunder Rotwein 0,25l 4,00€
kräftig, trocken

Portugieser Rosé 0,25l 4,00€

Schnäpse und Liköre

<i>Südtiroler Williams</i>	<i>2cl</i>	<i>3,00€</i>
<i>Südtiroler Waldhimbeergeist</i>	<i>2cl</i>	<i>3,00€</i>
<i>Obstler</i>	<i>2cl</i>	<i>3,00€</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>4cl</i>	<i>3,00€</i>
<i>Lockstedter (Kräuterschnaps)</i>	<i>2cl</i>	<i>3,00€</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>2cl</i>	<i>3,00€</i>
<i>Asbach Uralt</i>	<i>2cl</i>	<i>3,00€</i>
<i>Kirschlikör</i>	<i>2cl</i>	<i>3,00€</i>
<i>Eierlikör</i>	<i>2cl</i>	<i>3,00€</i>
<i>Hochmoorgeist</i>	<i>2cl</i>	<i>3,00€</i>
<i>Kartoffel-Feige Likör</i>	<i>2cl</i>	<i>3,00€</i>

Warme Getränke

<i>Tasse Kaffee</i>	<i>2,20€</i>
<i>Haferl Kaffee</i>	<i>2,80€</i>
<i>Milchkaffee</i>	<i>2,70€</i>
<i>Latte Macchiato</i>	<i>2,70€</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>2,70€</i>
<i>Espresso Macchiato</i>	<i>2,70€</i>
<i>Espresso</i>	<i>1,80€</i>
<i>Glas Tee</i>	<i>2,00€</i>
<i>(Früchte, Pfefferminze, Kamille und Schwarzer Tee)</i>	