



Landgasthof & Hofmetzgerei

Siebler

Originell und bayerisch

- | | | |
|----|---|--------|
| 1) | Holledauer Bauernbrotzeit: gemischte Platte mit hausgemachtem Pressack, kalter Braten, Schinken (gekocht und roh), Leberwurst und Gurken sowie Brot und Senf
<i>8, 9, A, H, I</i> | 6,90 € |
| 2) | Kalte Bratenplatte: Kalter Schweinebraten, täglich frisch, mit ofenfrischem Brot, Meerrettich, Butter und Gurke <i>A, J</i> | 6,90 € |
| 3) | Gemischte Schinkenplatte: Verschiedene gekochte und rohe Schinken, mit Butter, Meerrettich und frischem Bauernbrot <i>5, 8, 9, A</i> | 6,90 € |
| 4) | Bayerischer Wurstsalat: Wurstsalat aus rauchfrischer Lyoner mit Zwiebelringen
<i>5, 8, 9, A</i> | 6,90 € |
| 5) | Schweizer Wurstsalat: Fein geschnittener Wurstsalat aus Lyoner gemischt, mit Käse, Paprika und frischem Brot <i>5, 8, 9, A</i> | 7,90 € |
| 6) | Bayerische Käseplatte: Emmentaler Käse in Scheiben, mit Brot, Butter, sowie reichhaltiger Obstdekoration <i>A, G</i> | 6,90 € |
| 7) | Hausgemachte Kälberne Milzwurst mit warmen Kartoffelsalat <i>8, 9, A, C, I</i> | 6,90 € |
| 8) | Currywurst mit Pommes Frites und fruchtig pikanter Curry-Tomatensoße | 6,90 € |

Sieblers Pfannen und Grillgerichte

- | | | |
|----|--|---------|
| 1) | Sieblers Grillteller mit Steaks von Schwein und Rind, Kräuterbutter, und dazu hausgemachten Kartoffelsalat oder Bratkartoffel und Krautsalat <i>G, I, 4</i> | 13,90 € |
| 2) | Brauersteak vom Schweinehals mit Zwiebelringen auf Dunkelbiersoße sowie würzigem Kartoffel - Gurkensalat und gemischtem Salatteller <i>A, I</i> | 13,90 € |
| 3) | Zartes Holzfällersteak vom Schweinehals mit Zwiebelringen auf Dunkelbiersoße, sowie würzigem Kartoffel-Gurkensalat und gemischtem Salatteller <i>A, G</i> | 12,90 € |



Landgasthof & Hofmetzgerei

Siebler

Von Rind und Kalb

- | | | |
|----|---|---------|
| 1) | Kalbsfilet, zart rosa gebraten mit gebratenem Gemüse, Bratkartoffel, sowie Salatgarnitur mit Kräuterbutter und Cocktailtomaten <i>I, G</i> | 24,90 € |
| 2) | Rinderlendensteak, Medium mit Bratkartoffel, gebratenem Wintergemüse sowie frischen Kräutern und Kräuterbutter <i>I, G</i> | 14,90 € |
| 3) | Kalbsleber mit Zwiebelringen und Apfelgarnitur , saftig, zart rosa mit frischen Gartenkräutern sowie Salzkartoffel <i>I</i> | 14,90 € |

Selbstverständlich reichen wir auf Wunsch auch einen Beilagensalat zu 3,00 €

Schnitzelvariationen

- | | | |
|----|--|---------|
| 1) | Wiener Schnitzel vom Milchkalb , zartes Kalbsschnitzel paniert in der Pfanne gebacken mit warmen hausgemachtem Kartoffelsalat <i>I, A, C</i> | 13,90 € |
| 2) | Schnitzel Wiener Art vom Schwein : zartes Schweineschnitzel paniert in der Pfanne gebacken mit warmen hausgemachtem Kartoffelsalat und Salatteller <i>I, A, C</i> | 10,90 € |
| 3) | Cordon Bleu vom Milchkalb zartes Kalbsschnitzel paniert in der Pfanne gebacken, gefüllt mit Kochschinken und Käse, dazu warmer hausgem. Kartoffelsalat <i>I, A, C, 8, 9</i> | 14,90 € |
| 4) | Münchener Schnitzel vom Schwein : zartes paniertes Schweineschnitzel in Senf-Meerrettich-Kruste mit knusprigen Bratkartoffeln <i>I, A, C, 4, L, J</i> | 9,90 € |
| 5) | Pariser Schnitzel vom Schwein mit Schinken, Brie und Preiselbeeren gefüllt und knusprigen Bratkartoffeln | 9,90 € |

Jeden Freitag frische Weißwürste sowie ofenfrische Brez'n ab 9.00 Uhr!
Z.B. 2 Stück Weißwurst mit einer Brez'n 3,00 €