



zum Geiss

TRITT EIN, BRING GLÜCK HEREIN

EINZIG, NICHT ARTIG!

Vorspeise:

Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle 6.00

Homemade beef broth with liver spaetzle

Winterlich-orientalische Kürbissuppe mit Garnelen 7.50

Wintery oriental pumpkin soup with shrimps

Geisserl Trio: GoassKas, Griebenschmalz und gebackene Weißwurst mit Händlmaier Dip 9,00

The „Geiss“ Trio: Cheese, lard and fried bavarian veal white sausage with Händlmaier dip

Carpaccio vom Rind mit Parmesanhobel und eingelegten Pilzen, Pinienkerne 12.50

Carpaccio of beef with Parmesan slices and pickled mushrooms, pine nuts

Gratinierter Ziegenkäse mit Walnusskruste, rote Bete Carpaccio, Birne 12.00

Gratinated goat's cheese with walnut crust, beetroot carpaccio, pear

Wurschtiges:

2 Stück Weißwürste ^{4,7} vom Wimberger Metzger mit Händlmaier Senf und Breze 7,00

A pair of veal sausages from our butcher, Wimberger, with Händlmaier sweet mustard and a soft pretzel

6 Nürnberger auf hausgemachtem Sauerkraut, dazu mittelscharfer Senf und Bauernbrot 9,00

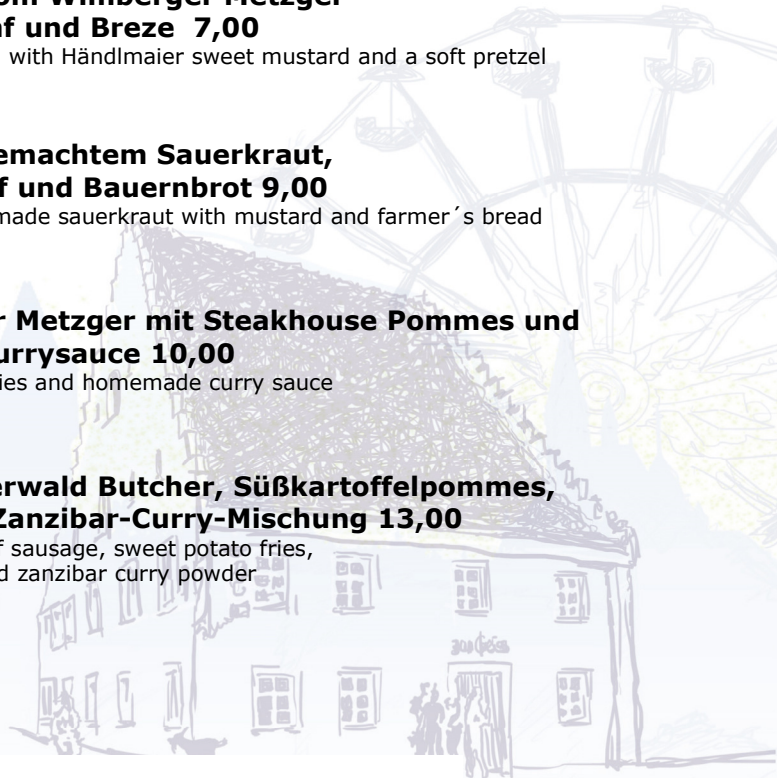
Six nuremberger bratwurst served on a bed of homemade sauerkraut with mustard and farmer's bread

„Ois Chicago“ Currywurst vom Wimberger Metzger mit Steakhouse Pommes und hausgemachter Currysauce 10,00

Curry Sausage with steakhouse fries and homemade curry sauce

Currywurst de luxe vom Rind vom Bayerwald Butcher, Süßkartoffelpommes, hausgemachter Currysauce und Zanzibar-Curry-Mischung 13,00

Curry Sausage de luxe with beef sausage, sweet potato fries, homemade curry sauce and zanzibar curry powder



Nudliges und Kleinigkeiten:

Penne „im Woid dahoam“ mit gebratenen Pilzen, Schweinefilet, leichter Rahmsauce, Cocktailtomaten, frischen Kräuter 14,00

Pasta served with sautéed mushrooms, filet of pork stripes, cocktail tomatoes and fresh herbs in a light cream sauce

„Trüffel ohne Schwein“ - Gefüllte Steinpilzravioli in Trüffelrahm dazu gebratene Pilze, Cocktailtomaten, Parmesan und frische Kräuter 16,00

Ravioli filled with porcini mushrooms in a truffle cream sauce served with fried mushrooms, cocktail tomatoes, parmesan and fresh herbs

Hausgemachte Fischpflanzerl vom heimischen Fischbrät, dazu Kartoffel Gurken-Salat und Meerrettich-Dip 12.50

homemade fishpatty from a local fishery served with potato-cucumber-salad and horseradish dip

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und kleinem Salat 9,50

Swabian Noodles with cheese served with roasted onions and a small salad

Salatiges:

Beilagensalat 4.50

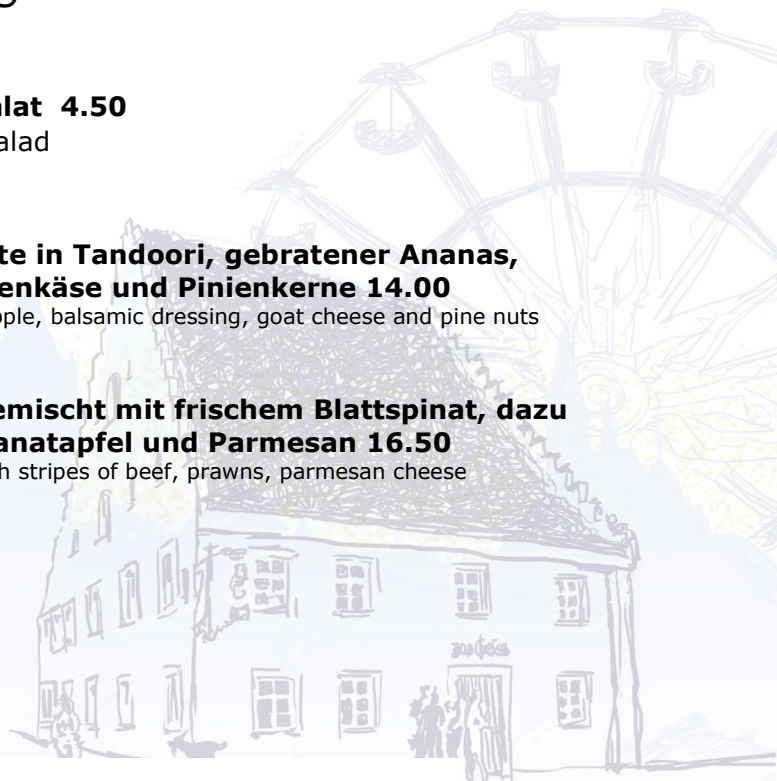
side salad

„Wild Turkey“- Salatvariation mit Pute in Tandoori, gebratener Ananas, Balsamicodressing, Sesam, Ziegenkäse und Pinienkerne 14.00

Winter salad variation with turkey in tandoori, pineapple, balsamic dressing, goat cheese and pine nuts

„Ich will ein Rind von Dir!“- Salatbett gemischt mit frischem Blattspinat, dazu Streifen vom Rind, Garnelen, Granatapfel und Parmesan 16.50

Salad bed mixed with fresh spinach leaves with stripes of beef, prawns, parmesan cheese





zum Geiss

TRITT EIN, BRING GLÜCK HEREIN

EINZIG, NICHT ARTIG!

Hauptgänge:

Roastbeef medium gebraten an Trüffel-Parmesan- Pommes, BBQ-Dip, Grillgemüse 28.00

Roast beef medium fried with truffle parmesan chips, BBQ dip, grilled vegetables

Gemüse-Curry mit Duftreis 14.00

Vegetable curry with rice

Schweinebraten (Schulter und Wammerl) klassisch bayerisch mit hausgemachtem Sauerkraut und zweierlei Knödel 11,50

Pork Roast (shoulder and pork belly) traditional bavarian style with homemade sauerkraut and two types of dumplings

„Geiss“ Burger mit hausgemachtem Rinderpatty, dazu Barbecue-Zwiebel-Sauce, Cheddar, Tomaten, Jalapenos, Eisbergsalat, Steakhouse Pommes, Trüffelmayo 15,50

„Geiss“ Burger with homemade beef patty, barbecue onion sauce, cheddar, tomatoes, jalapenos, iceberg lettuce, steakhouse fries, trufflesmayo

Cordon bleu nach Geiss Art- Schnitzel vom Schwein gefüllt mit Ziegenkäse und Geräuchertem, Honig, Rosmarin und Thymian, Bratkartoffeln 17.00

Cordon bleu Geiss Style – breaded pork schnitzel filled with goat cheese and smoked pork, honey, rosemary, thyme, pan-fried potatoes

Kalbsrahmbraten mit Spätzle, Marktgemüse und Cognacrahmsauce 15.90

Fried veal roast with spaetzle, market vegetables and cognac cream sauce

Zwiebelrostbraten mit Marktgemüse, Bratkartoffeln und hausgemachten Röstzwiebeln 19,50

Roasted Beef with onions served with market vegetables, pan-fried potatoes and homemade roasted onions

Unser Geiss Gröstl mit Pilzen und Kartoffeln, Semmel- und Kartoffelknödel, Bratenfleisch, Zwiebeln, Tomaten und Südtiroler Bergkäse 12.50

The Geiss „Sizzler“- a sizzling hot pan with mushrooms, potatoes, bread and potato dumplings, roasted pork slices, onions, tomatoes and alpine cheese from south tyrol





zum Geiss

TRITT EIN, BRING GLÜCK HEREIN

EINZIG, NICHT ARTIG!

**Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Bratkartoffeln, kleiner Salat 19,00**

„Wiener Schnitzel“ veal scallop served
with pan-fried potatoes and a small salad

**Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein
mit Pommes, kleiner Salat 13,00**

breaded pork schnitzel served with french fries and a small salad

**Schnitzel „Wiener Art“ mit Bratkartoffeln,
kleiner Salat 15,00**

breaded pork schnitzel served with pan-fried potatoes and a small salad

**„Straubinger Backhendl“ von der Hähnchenbrust in der Kräuterpanade,
dazu Kartoffel-Gurken- Salat, Kresse,
Kürbiskernöl und hausgemachte Remoulade 14,50**

Straubinger roast chicken in a herb-breading served with potato-cucumber-salad,
waterkress, pumpkin oil and homemade remoulade

**Gebratenes Zanderfilet mit Rosmarin-Kartoffeln
und Orangen-Spitzkohl-Gemüse, geschmorte Mini-Tomaten 19.00**

Fried pike-perch fillet with rosemary potatoes and orange-cabbage,
braised mini-tomatoes

DESSERT:

Dunkles Schokomousse mit Amarenakirschen 8.00

Dark chocolate mousse with Amarena cherries

Hoasse Goass- Vanille-Eis mit heißen Himbeeren 6,00

vanilla ice cream served with hot raspberry sauce

Bieramisu mit Walnusseis 6.50

Beeramisu with walnut ice cream

**Kaiserschmarrn
mit Zwetschgen und Apfelsauce 8.00**

Kaiserschmarrn with plums with applesauce

