

# Die Goass-Karte!

Einzig, nicht artig!

## Heimatküche

Samtige Bärlauchsuppe mit gebackenen Weißwurstradln  
und Pumpernickel mit Quarkkräutercreme 7,00

Tasty Bärlauch-soup with baked pieces of Weißwurst and pumpernickel with creamy herb quark

Wiener Schnitzel mit Gänger Spargel und Kräuterkartoffeln, Hollandaise 24,00

Wiener Schnitzel with „Gänger“ asparagus and herb potatoes, sauce hollandaise

Bachforelle vom Stefans Fischschmankerl auf Spargelragout vom  
Gänger Spargel, dazu Bärlauchkartoffeln 23,00

Brook trout from „Stefans Fischschmankerl“ on top of asparagus ragout from „Gänger Spargel“,  
with Bärlauch-potatoes

Krasses Wammerl- glasierter Schweinebauch

(24 Stunden mariniert und gegart) in malziger Jus mit

Blumenkohl-Kartoffel-Creme, Brezenknödel und Zwiebeln 14,50

Glazed pork belly (24 hours marinated and fermented) in malty jus with flower cabbage-potatoe-cream,  
Brezen-dumplings and onions

Bärlauchknödel auf Spargelgemüse, leichter Weißwein-Trüffel-Rahm,  
Parmesan und frische Kräuter 14,50

Bärlauch-dumpling on top of asparagus, light white wine truffle cream, parmesan and fresh herbs

Zitronen-Quark-Mousse mit Balsamicoerdbeeren 6,50

Lime-quark-mousse with balsamico-strawberries



# Die Goass-Karte!

Einzig, nicht artig!

## Vorspeisen

Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Käse-Kräuterschöberl (salziger Biscuit) 6,00  
Homemade beef broth with cheese-herb „Schöberl“

Geisserl Trio:

GoassKas, Griebenschmalz & gebackene Weißwurst mit Händlmaier Dip, Brot 9,00  
"Obazda", lard and baked „Weißwurst“ with „Händlmaier“ mustard, bread

Veggie Variante: GoassKas, Avocadoschmalz, Rucolafrischkäse 9,00  
Vegetarian variant: „Obazda“, avocado-lard, rucola-creamcheese

Carpaccio vom Rind mit Parmesan, Zitronenöl,  
Rauke und gerösteten Pinienkernen 13,50  
Beef carpaccio with parmesan, lemon oil, arugula and roasted pine seeds

Ziegenkäse mit Senfsauce, Haselnusscrumbles,  
Rucola und Balsamico-Erdbeeren 12,50  
Goat cheese with mustard sauce, hazelnut crumbles, rucola salad and balsamico strawberries

## Wurschtiges

2 Stück Weißwürste<sup>4,7</sup> 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

„Saure Zipfel“ – 6 Nürnberger im Essig-Gewürzsud,  
dazu Bauernbrot und Meerrettich 9,00  
Six nuremberger bratwurst served on a bed of homemade sauerkraut with mustard  
and farmer's bread, horseradish

„Ois Chicago“ - Currywurst<sup>6,7</sup> vom Wimberger Metzger mit Steakhouse Pommes  
und hausgemachter Currysauce 10,00  
Curry Sausage with steakhouse fries and homemade curry sauce

Rinder-Currywurst<sup>6,7</sup> „de luxe“ vom Rind vom Bayerwald Butcher, Süß-  
kartoffelpommes, hausgemachter Currysauce & Zanzibar-Curry-Mischung 13,00  
Curry Sausage de luxe with beef sausage, sweet potato fries, homemade curry sauce and zanzibar curry powder



# Die Goass-Karte!

Einzig, nicht artig!

Wir machen euch glücklich!

„Trüffel ohne Schwein“- gefüllte Steinpilzravioli in Trüffelrahm mit Spinat und Cocktailtomaten, Parmesan und frischen Kräutern 16,00

Filled mushroom ravioli in truffle cream with spinach, cocktail tomatoes, parmesan and fresh herbs

Penne „im Woid dahoam“ mit gebratenen Pilzen, Schweinefiletstreifen, leichter Rahmsauce, Cocktailtomaten und frischen Kräutern 14,50

Penne with fried mushrooms, pork filet stripes, light creamsauce, cocktail tomatoes and fresh herbs

„Auf da Alm da gibts koa Sünd!“

Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln, kleiner Salat 9,50

Homemade cheese spaetzle with roasted onions, small salad

„Weiberpasta“- Frauen haben immer Recht! Kurze Maccaroni mit Brokkoli, Blattspinat, Erbsen und frischen Kräutern

in einer herrlichen Thai-Curry-Sauce, pikant, vegan 13,50

Short macaroni with broccoli, spinach leaves, peas and fresh herbs in a lovely thai curry sauce, piquant, vegan

Kau mal wieder vorbei- Grünzeugs!

„Chicki Micki Huhn“- Gemischte Blattsalate der Saison, Ras el hanout Hühnchenstreifen, Avocado, Ziegenkäse, Maracujadressing, Snacktomaten, Sprossenmix, Pinienkerne 14,50

Mixed salad leaves from the season, ras el hanout chicken strips, avocado, goat cheese, passion fruit dressing, snack tomatoes, sprout-mix, pine seeds

„Fischers Fritz!“- Fischfilet und Garnelen an knackigen Salaten, Balsamicodressing, gebackene Auberginen, getrocknete Tomaten, Oliven und viel Amore! 16,00

Fish filet and shrimps with crispy salad, balsamico dressing, baked aubergine, dried tomatoes, olives and lots of „amore“

„Ich will ein Rind von Dir!“ – Wildkräuter, Blattspinat und gemischtes Grün, dazu Mozzarella, Rindfleischstreifen, Granatapfel-Vinaigrette, asiatisch marinierte Brokkoliröschen und bunte Paprikastreifen 16,50

Wild herb, spinach leaves and mixed green with mozzarella, beef strips, pomegranate-vinaigrette, asian marinated broccoli florets and colorful bellpepper strips



# Die Goass-Karte!

Einzig, nicht artig!

## Zum richtig satt werden!

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

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

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

„Chill your base“ Burger mit Hanfbun, hausgemachtem Rinderpatty, Cheddar Sauce, crispy bacon, Krautsalat, Jalapenos, Steakhouse-Pommes, BBQ Dip 16,50

Burger served on hempbun, homemade Beefpatty, cheddar sauce, crispy bacon, coleslaw, jalapenos, steakhouse fries and BBQ dip

Rindertafelspitz mit Meerrettichsauce, Gemüse der Saison und Kräuterkartoffeln 16,50

Beef „Tafelspitz“ with horseradishsauce, vegetables of the season and herb potatoes

In Olivenöl gebratenes Black Angussteak mit hausgemachter Estragon-Pfeffer-Butter, argentinischem Paprikagemüse und Bratkartoffeln 27,00

Olive oil fried black angussteak with homemade estragon-pepper-butter, argentinian bellpepper vegetables and fried potatoes

„Der beste Zwiebelrostbraten ever!“

Medium gebratenes Roastbeef (250g) mit Schmelzzwiebeljus und hausgemachten Röstzwiebeln, dazu cremige Kräuterkäsespätzle, kleiner Salat 21,50

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

„Zum einilegn!“

Gäuboden Gröstl mit Knödel, gebratenen Pilzen, Cocktailtomaten, Spinat und frischen Kräutern in einer luftigen Rahmsauce, 12,50

wahlweise mit Bratenfleisch 14,50

Fried dumplings with mushrooms, snack tomatoes, spinach and fresh herbs in a creamy sauce, your choice either with roasted pork



## Die Goass-Karte!

Einzig, nicht artig!

### Zum richtig satt werden!

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

Hausgemachte Fischpflanzerl aus heimischen Fischbrät, Kartoffel-Gurken-Salat  
und Meerrettichdip 12,50

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

### Für die Zwergerl!

Heidi Teller –

Nudeln mit Tomatensauce/ oder Spätzle mit Rahmsauce/  
oder Pommes/ oder 1 Knödel 3,50

your choice of either: pasta with tomato sauce, or swabian noodles with cream, sauce,  
or french fries or one dumpling

„Geissn Peter Teller“ - hausgemachte Chicken Nuggets mit Pommes 6,00  
homemade chicken nuggets with french fries

Geisslein Teller- kleines Schnitzel mit Pommes 6,00  
a small schnitzel with french fries



# Die Goass-Karte!

Einzig, nicht artig!

## Brotzeitecke!

„I drah durch!“

GoassKas (weil er nimmer Obazda heißen darf...)  
mit bunten Zwiebelringen und Brotkorb 8,50  
a special kind of homemade cheese with onion rings and bread

Sabrina's spezial Brotzeitteller no mit richtiger Metzgerwurst, a bissi Käse,  
Griebenschmalz, Radieserl, Gurkerl, Butter und Brot 13.00  
Sabrina's hearty lunch platter with regional sausage and cold cuts, cheese specials,  
crackling fat, bread and butter

Käseteller mit verschiedenen Käsesorten, Weintrauben, Walnüssen,  
Feigensenf und Marillen-Mandel-Senfsauce 13.50  
cheese platter with a variety of cheese served with grapes, walnuts and fig-mustard

Hausgemachte Schweinebraten-Sulz mit Bratkartoffeln 8,50  
homemade „sulz“ of roast pork with pan-fried potatoes

Trüffel-Parmesan-Pommes 5.50  
truffle parmesan fries

## Für die Süssen!

Bayerisch-Limetten-Creme im Glas serviert mit Erdbeersalat 7.00  
Bavarian lime cream with strawberry salad

Hoasse Goass- Vanille-Eis mit heißen Himbeeren 6,00  
vanilla ice cream served with hot raspberry sauce

Bavarian Cheesecake mit eingelegten Kirschen und Haselnuss-Crumbles 6.50  
cheesecake bavarian style with cherries and hazelnut crumbles

Kaiserschmarrn  
mit Zwetschgen und Apfelmus 9.00  
Kaiserschmarrn with plums and applesauce

Cremiges Tobleroneparfait mit Beerenragout 6,50  
creamy tobleroneparfait with berries

