

Sehr geehrte Gäste,

für uns im Spinnrädli ist Nachhaltigkeit und der bewusste Umgang mit Lebensmitteln sehr wichtig.

Wir bevorzugen nachhaltig angebaute und produzierte Lebensmittel und legen unser Speisenangebot möglichst regional und saisonal aus.

HAUSGEMACHTE SUPPEN

Leberknödelsuppe	5,80 €
Unsere wechselnden Suppen	6,90 €
Samstags: Eintopf mit Spitzbube	8,50 €

KNACKIGE SALATE

Bauern-Salat <small>Blattsalate, Tomaten, Gurken, Ei, Zwiebeln, Bratkartoffeln und Speck</small>	15,50 €
Marktsalat mit gebackenem Schafskäse in Sesampanade	17,50 €
Kleiner Beilagensalat <small>Salate automatisch mit Spinnrädli-Dressing oder wahlweise Kräuter-Vinaigrette</small>	4,90 €

ECHT PÄLZISCH

Was defdisches zum Bier odder zum Woi

Lewwerworschtebrot	5,50 €
Lauwarme Lewwer- und Blutworscht mit Grumbeerstampes un Sauerkraut	11,50 €
Pälzer Flammkuche <small>(Sauerkraut, Lewwer- und Blutworscht)</small>	10,50 €
3 Saumaa´ mit Sauerkraut un Brot	13,50 €
Schiefer Sack <small>(Brotworscht un Lewwerknopp)</small> mit Sauerkraut un Grumbeerstampes	14,50 €

Pälzer Teller <small>(Lewwerknopp, Brotworscht un Saumaa)</small> mit Specksoß', Sauerkraut un Brot	15,50 €
--	---------

Spinnrädli's Ofenbraten mit Abbel-Rotkraut und Schneeällscher	16,90 €
--	---------

Sowas muss mer ääfach gess han!

WARME KÜCHE

3 Spiegeleier mit Bratkartoffeln	9,90 €
Hausgemachte Spinatknödel mit Parmesanspänen	14,50 €
Käsespätzle mit Bergkäse und Schmorzwiebeln <small>in der Eisenpfanne angerichtet</small>	13,50 €
Flammkuchen vegetarisch mit Schafskäse	11,50 €
Überbackener Schafskäse mit Tomaten, Zwiebeln, Peperoni und Oliven, dazu Baguette	14,90 €
Bauernpfanne <small>(Kartoffeln, Eier, Speck und Zwiebeln in der Eisenpfanne angerichtet)</small>	12,50 €
Flammkuchen klassisch	9,90 €
Fleischkäse mit 2 Spiegeleiern und Bratkartoffeln	12,50 €
Bauernsülze mit Spinnräd-Dressing und Bratkartoffeln	10,90 €
Hausgemachter Wurstsalat mit Bratkartoffeln	11,50 €
Paniertes Schnitzel <small>(vom Schwein)</small> mit Bratkartoffeln	14,50 €
Rahmschnitzel <small>(vom Schwein)</small> mit Spätzle	14,50 €
Donnersberger Dunkelbeer-Gulasch <small>(vom Rind)</small> mit Schneebällchen	18,50 €
Spinnräd-Pfännchen <small>(Schweinefiletmedaillons auf Spätzle, mit Rahmsoße und Käse überbacken) in der Eisenpfanne angerichtet</small>	18,90 €
Rumpsteak mit Bratkartoffeln und hausgemachter Kräuterbutter	34,50 €
Rumpsteak mit Spätzle und Schmorzwiebeln	34,50 €

Unsere Rumpsteaks sind aus der Region und von der Färse. Eine Färse ist ein geschlechtsreifes weibliches Rind, das noch nicht gekalbt hat. Färsenfleisch hat eine kräftige rote Farbe, feine Fasern und wird von vielen feinen Fettäderchen durchzogen. Die ausgeprägte Marmorierung macht das Fleisch besonders aromatisch, zart und saftig. Da Färsen langsamer wachsen und kein so hohes Schlachtgewicht wie Jungbullen erreichen, ist Färsenfleisch schwieriger zu finden und dadurch natürlich etwas teurer.

Räuberteller <small>(Raube Dein Essen von Mama's und Papa's Teller)</small>	0,00 €
to go Boxen <small>aus nachwachsenden Rohstoffen gefertigt</small>	1,00 €
Brotkörbchen	3,50 €

ETWAS SÜSSES

Süßer Flammkuchen mit Apfel- und Bananenscheiben, Zimt und Zucker	9,90 €
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße und Sahne	7,50 €
Hausgemachter lauwarmer Schokokuchen mit Sahne	7,50 €