

Küche von 11:30 – 22:00 Uhr

1. Wirtshaussuppe 6,50
mit Leberknödel, Grießnocke,
Pfannkuchenstreifen
und Lauchzwiebeln

2. Wirtshaussalat 15,00
mit gegrillten Hähnchenbruststreifen
gebratenen Champignons
und Senfdressing

3. Obatzter 10,90

angemacht mit am Schuss Maisel's Weisse, Zwiebeln, Kümmel und Paprika, dazu gibt's Radieserl, rote Zwiebelringe, a Brez'n und unser Oskar Brot ¹⁰

Abgebräunter Metzger-Leberkäs'
4a. mit Spiegelei, Kartoffelsalat **12,50**
und am Kleck's Soß'

oder
4b. mit Sauerkraut, Senf **12,00**
und Oskarbrod

5. Dampfkartoffel
mit Schnittlauchquark **12,00**
und am knackigen Salat

Heißgetränke

Tasse Kaffee	2,90
Haferl Kaffee	3,90
Espresso	2,60
Espresso doppelt	4,00
Milchkaffee	3,90
Cappuccino	3,90
Latte macchiato	4,00

6. Oskar's Original Schweineschnitzel 17,50
mit Brez'nmehl paniert, in Butterschmalz rausgebraten
und dazu Kartoffelsalat oder Pommes

7. Saftiger Schweinsbraten 16,30
in Dunkel-Biersoß' mit am Bayreuther Kloß
und deftigem Sauerkraut

8. Knuspriges Schweineschäufele 19,50
mit Lorbeer, Kümmel und Bier geschmort dazu an Bayreuther Kartoffelkloß und Speckkrautsalat

9. Fränkischer Sauerbraten 18,40
in sämiger Lebkuchensoß' mit Bayreuther Kloß
und Blaukraut

10. Bayreuther Krenfleisch 18,90
gesottener Rindertafelspitz in scharfer Meerrettichsoße und Kartoffelkloß

11. Hähnchenbrust 16,90
natur gebraten, dazu eine Dampfkartoffel Schnittlauchquark und Salat

12. Käsespätzle 14,50
mit am würzigen Käs' überbacken, Röstzwiebeln

13. Rahmschwammerl 15,00
mit Speck, Zwiebeln und Kräutern,
2 Semmelknödel – gerne auch vegetarisch

VEGAN

**14. Schnitzel-
Erbsenproteinen-Basis 16,30**
in Brezenpanade knusprig gebraten, Preiselbeeren, Kartoffel-Feldsalat oder Pommes

15. Rote Bete 15,70
in knuspriger Puffmaispanade
mit Violife-Feta-Bratkartoffeln und Feldsalat

A süße Sach'

Schokoladen Tarte 9,00
Bananenschmand und geröstete Haselnüsse