

## Allergen- & Zusatzstoffklärung

- 1) mit Farbstoff
  - 2) mit Konservierungsstoff
  - 3) mit Antioxidationsmittel (z.B. Ascorbinsäure)
  - 4) mit Geschmacksverstärker
  - 5) geschwefelt
  - 6) geschwärzt
  - 7) mit Phosphat
  - 8) mit Milcheiweiß
  - 9) koffeinhaltig
  - 10) chininhaltig
  - 11) mit Süßungsmittel
  - 12) enthält eine Phenylalaninquelle
  - 13) gewachst
  - 14) mit Taurin
- A) glutenhaltiges Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel oder Kamut
- B) Krebstiere
- C) Eier
- D) Fische
- E) Erdnüsse
- F) Sojabohnen
- G) Milch und Laktose
- H) Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse
- I) Sellerie
- J) Senf
- K) Sesamsamen
- L) Schwefeldioxid und Sulphite
- M) Lupinen
- N) Weichtiere

...sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

## Zum Ofanga

### Kleiner gemischter Beilagensalat

Kartoffel-, Karotte-, Kraut- und Gurkensalat mit Blattsalat

### Kräftige Rinderbouillon

mit Leberspätzle und Gemüse Brunoise

klein

groß

## an Salod

### Grober gemischter Salat

Kartoffel-, Karotte-, Kraut- und Gurkensalat mit Blattsalat

mit gebratenem Hähnchenbrustfiletstreifen

mit 4 gebratenen Garnelen<sup>(1)</sup>

mit Rinderhüftsteakstreifen

### Steirischer Backhendlsalat<sup>A,C,G</sup>

in Mehrkornpanade mit steirischem Kernöl, Sonnenblumenkernöl, auf gemischtem Salat

Zu unserem Salat servieren wir unser **Joghurt-Hausdressing**<sup>(1)</sup>

## Selle`s Wirtshausklassiker

### Schnitzel Wiener Art<sup>A,C,G</sup> - vom Strohschwein -

aus der Butterpfanne<sup>(1)</sup> mit Pommes und Preiselbeeren

### Cordon Bleu<sup>A,C,G</sup> - vom Strohschwein -

aus der Butterpfanne<sup>(1)</sup>, gefüllt mit Schweizer Sennenkäse<sup>(1)</sup>, Schinken<sup>2,3</sup>, dazu Preiselbeeren und Kartoffelsalat

### Müllerbräu Schnitzel<sup>A,C,G</sup> - vom Strohschwein -

aus der Butterpfanne<sup>(1)</sup>

mit süßem Senf<sup>(1)</sup> in der Brezen-Kren<sup>(3)</sup> Panade, dazu Bratkartoffeln<sup>(1)</sup>

### Selle`s Wirtshauspfand`l- vom Strohschwein -

Strohschweinelendchen, Spätzle<sup>A,C</sup> und Schwammerlsauce<sup>G,L</sup>

überbacken mit Bergkäse<sup>(1)</sup>, dazu Röstzwiebeln<sup>A</sup>

### Zwiebelrostbraten - aus der Rinderhüfte -

mit Spätzle<sup>A,C</sup>, Bratensauce<sup>(1)</sup> und Röstzwiebeln<sup>A</sup>

### Kas`spatzen

Spätzle<sup>A,C</sup> mit Sahne<sup>(1)</sup>, Bergkäse<sup>(1)</sup> und Röstzwiebeln<sup>A</sup>

### Rahmschwammerl

2 Semmelknödel<sup>A,C,G</sup> mit Schwammerlsauce<sup>G,L</sup>

## Teufelstoast

2 Schweinelendchen auf Toast<sup>A)</sup> mit Teufelsauce<sup>F,G,H,I,2,4)</sup>  
dazu wahlweise Pommes oder Salat<sup>G)</sup>

klein

## Currywurst<sup>I,J,2,3)</sup>

mit Pommes

## Paniertes Schollenfilet<sup>A,C,G)</sup>

mit Kartoffel-Gurkensalat und Sauce Remoulade<sup>G)</sup>

# Selle`s Schmankerlburger

## Selle`s Cheeseburger<sup>A)</sup>

Rinderhackfleisch<sup>H)</sup>, Salat, Essiggurke, Tomate, Zwiebeln  
und Burgersauce<sup>G)</sup> mit Goudakäse gratiniert, dazu hausgemachte Wedges

## Selle`s Chickenburger<sup>A)</sup>

Hähnchenbrustfilet natur gebraten, Salat, Tomate, Zwiebeln,  
Ketchup & Mayonnaise<sup>G)</sup> dazu hausgemachte Wedges

## Selle`s veganer Burger<sup>A)</sup>

Green Oat Burger<sup>A)</sup>, Salat, Tomate, Zwiebeln,  
vegane Mayonnaise<sup>H)</sup> dazu hausgemachte Wedges

## Sonntags und an Feiertagen:

### Ofenfrischer Schweinsbraten mit rescher Kruste

- von der Strohschwein Schulter -

mit Semmelknödel<sup>A,C,G)</sup>, Dunkelbiersauce<sup>H)</sup> und Bayerisch Kraut mit Speck<sup>2,3,G,L)</sup>

Zur Info:

Beilagen Änderungen: +1,00

umbestellung auf Bratkartoffeln: +2,00

Kleine Portionen (teilweise möglich): -2,00



## Eb`s Siab`

### hausgemachter Kaiserschmarr`n<sup>A,C,G)</sup>

- Wartezeit ca. 20 Minuten - kleine Portion nicht möglich -

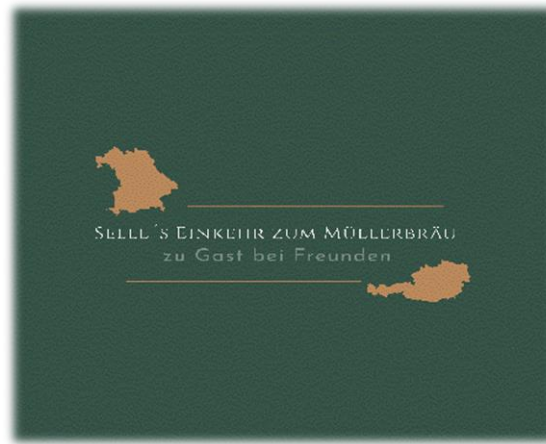
mit Rum-Rosinen und Apfelmus<sup>3)</sup>

### Dampfnudel<sup>A,C,G)</sup>

mit Vanillesauce<sup>G)</sup>

### frische Waffel<sup>A,C,G)</sup>

mit Puderzucker und Vanilleeis<sup>1,G)</sup>



„Darf ich Ihnen das Du anbieten?  
Ein Bier wäre mir lieber!“

Bei uns gibt es beides.  
Gutes Müllerbräu Bier und  
ein freundliches Du miteinander,  
getreu unserem Motto:

„Zu Gast bei Freunden“

Genieße bei uns authentische, regionale und saisonale  
Wirtshausküche und fühl dich wohl.  
Schön, dass Du bei uns bist!

Wenn mal was nicht ganz passt – sag uns Bescheid!  
So wie man es unter Freunden macht.  
Danke Dir dafür

### Öffnungszeiten

Montag / Donnerstag / Freitag  
Ab 16 Uhr

Samstag / Sonntag / Feiertage  
10-14 Uhr und ab 17 Uhr

Im Sommer ist der Biergarten bei schönem Wetter  
durchgängig geöffnet

## Regionalität in deiner Einkauf – wo kommt's her

Alles an Obst, Gemüse, Salat und unsere Kartoffeln beziehen wir von:



Unser Fleisch und die Wurstwaren kommen von Der Landmetzgerei Gassner

Informationen zur artgerechten Strohschweinhaltung bekommt ihr jederzeit gerne von uns.



Unser Wild wird exklusiv für uns vom befreundeten Jäger aus dem Erdinger Forst – Holzland geschossen.

Unsere Enten und Gänse holen wir frisch vom Geflügelhof Lugeder, Pleiskirchen



Aus Liebe zur Umwelt



sind wir seit April 2022 auf ein Mehrweg-Pfandsystem für unser Außer Haus Geschäft umgestiegen

und bieten übrig gebliebenes Essen über die App „too good to go“ für einen kleinen Preis an, um Essensverschwendung zu stoppen

