



**genießen Sie „phänomenal regional“  
die Oberpfalzwochen im Schloßbräu vom 11. bis 26. September 2010**

**zum Anfang**

**Oberpfälzer Leberknödelsuppe 2,80 €**

**Oberpfälzer Erdäpfelsuppe 2,50 €**

**Frische Pfifferlinge**

**Geröstete Pfifferlinge auf knackigen Blattsalaten in würziger Kräutervinaigrette,  
dazu Toast 9,70 €**

**gegrillte Schweinelendchen in frischen Rahmpfifferlingen**

mit Herzoginkartoffel und einem bunten Beilagensalat  
13,90 € als kleine Portion 11,30 €

**frischer Fisch vom eigenen Weiher**

**Duo von fangfrischem Saiblings- und Lachsforellenfilet in Mandelbutter gebraten**

dazu gibt es Salzkartoffel und einen bunten Beilagensalat 13,90 € kleine Portion 11,30 €

**feines Juradistl-Lamm vom Schäfer Michael Inzelsperger, Lengenloh**

von den Kräuterreichen Hängen des Jura

**Lammbraten**

mit Erdäpfelknödel und einem bunten  
Beilagensalat  
10,90 € als kleine Portion 8,80 €

**Lammgrillteller am Spieß**

gegrillte Medaillons vom Lammrücken, Lammschnitzerl,  
Lammbratwürstl und Lammfleischpflanzl mit Kräuterschmand,  
dazu gibt es Rosmarinkartoffel und Speckbohnen 14,90 €

**frisches Ochsenfleisch vom Demeterbetrieb Franz Wiedenbauer, Penkhof**

**gekochtes Ochsenfleisch in der Brühe**

dazu servieren wir Sahnekren, Salzkartoffel und Wirsinggemüse 9,90 € als kleine Portion 8,00

**Wild aus der Lintacher und Pursrucker Jagd**

**Gemischter Wildbraten**

von Reh und Wildschwein  
mit Knödel und Preiselbeerbirnen<sup>2,3,5</sup>  
11,30 € als kleine Portion 9,20 €

**gegrillte Rehmedaillons in feiner  
Preiselbeersahnesoße**

dazu gibt es Kroketten und buntes Gemüse  
15,70 € als kleine Portion 12,90 €

---

**Tagespreis für Forellengerichte aus der Fischkarte**

**9,90 €**

**Dessertempfehlung**

**von frischen Äpfeln aus dem eigenen Garten:  
1 Stück hausgemachter Apfelstrudel Wiener Art,  
warm serviert, dazu 1 Kugel cremiges Vanilleeis und Sahne 3,40 €**