

# Unsere Bierspezialitäten



## AUGUSTINER HELL VOM FASS

Ein besonders mildes, spritziges, lang gelagertes und vor allem erfrischendes Bier. Einmalig in seinem Geschmack, ein Genuss für jeden Bierkenner.

0,5 ltr.	3,90 €
0,25 ltr.	2,45 €



## AUGUSTINER EDELSTOFF

Ein helles Exportbier, weich, spritzig und frisch zugleich, aus edelsten Rohstoffen gebraut. Das Spitzenerzeugnis altbayrischer Braukunst.

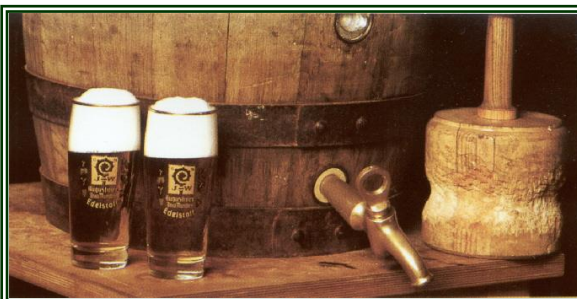
Ein Hochgenuss für jeden Bierkenner.  
0,5 ltr. 4,20 €



## AUGUSTINER DUNKEL

Das Altmünchner Bier mit dem malzaromatischen, würzigen Geschmack. Für den Liebhaber dunkler Biere ein herzhafter Genuss.

0,5ltr. 4,10 €



EIN BESONDERES BIER  
FÜR EINEN BESONDEREN ANLASS?  
AUF VORBESTELLUNG UNSER  
**Augustiner** HELL VOM 30 LITER  
HOLZFASS

*Für eine Allergene Speisekarte fragen Sie bitte unser Servicepersonal.*

# Unsere Leidenschaft

## ERDINGER Urweisse

Von guter altbayrischer Art.

VOM FASS

Ein überliefertes Rezept ist das Geheimnis der Urweissen mit ihrem besonders würzigen Geschmack, der ausgeprägten Hefenote und der dunkel-goldenen Farbe.

0,5 ltr.	4,10 €
0,3 ltr.	2,90 €

## ERDINGER ALKOHOLFREI

Der spritzige Durstlöcher!

Durch seine natürliche isotonische Eigenschaft versorgt es den Körper schnell mit Mineralstoffen und Vitaminen - ideal zum Kräfteauf tanken und Wohlfühlen.

0,5 ltr.	4,10 €
0,33 ltr.	2,90 €

## ERDINGER

*Leicht*

Nur halb so viel Alkohol, aber trotzdem keine halbe Portion: die schlanke Variante für alle, die weniger Alkohol mit vollem Weißbiergenuss kombinieren wollen.

0,5 ltr.	4,10 €
----------	--------

## ERDINGER

*Dunkel*

Dunkles Malz und ein intensives Brauverfahren geben diesem Weißbier ein kräftiges Aroma.

0,5 ltr.	4,10 €
----------	--------



## TRUMER PILS

Neben seiner einzigartigen Markenphilosophie besticht Trumer Premium Pils auch durch hervorragende Qualität.

0,33 ltr.	3,80 €
-----------	--------

# Tagesgerichte

<b>KÜRBISRAHMSUPPE</b> mit steierischen Kernöl und frischen Kräutern	4,80 €
<b>KNÖDELGRÖSTL</b> mit Bratenfleisch, Speck, Zwiebeln, Ei, Biersoß` und Kräutern <sup>27</sup>	8,50 €
<b>PASTA MIT KÄSESOSSE,</b> Blattspinat und Kirschtomaten -Vegetarisch	9,50 €
-mit gegrillter Hühnerbrust	13,90 €
<b>HAUSGEMACHTE BRATENSÜLZE</b> mit Remouladensoße, Bratkartoffeln und Salatsträußerl <sup>27</sup>	10,90 €
<b>TELLERFLEISCH „KLASSISCH“</b> mit frisch geriebenem Kran, Wurzelgemüse und Petersilienkartoffeln <sup>2</sup>	12,20 €
<b>„SAUERKRAUTSCHMANKERL“</b> mit Räucherwammerl, Bauernbratwurst, Schweinebraten und Nürnberger dazu Biersoß` und Semmelknödel <sup>13478</sup>	14,50 €
<b>RAHMBRATEN VOM WEIDEOCHSEN</b> mit Blaukraut und Semmelknödel	15,90 €
<b>GEGRILLTES LACHSFILET</b> mit Kürbisgemüse, Kräutersoße und Butterkartoffeln <sup>2</sup>	17,50 €

## Aus dem Suppentopf

<b>BAYERISCHE BREZENSUPPE</b> mit abgeschmolzenen Brezen, Zwiebeln und frischem Schnittlauch	3,80 €
<b>HAUSGEMACHTE RINDS-BOUILLON</b> - mit frischem Schnittlauch	2,80 €
- mit Pfannkuchenstreifen	3,40 €
- mit Leberspätzle	3,80 €

*Für eine Allergene Speisekarte fragen Sie bitte unser Servicepersonal.*

# Unsere Klassiker

- „WIRTSCHAUSSCHMANKERL“** 15,20 €  
Entenbraten, Jungschweinebraten,  
Fleischpflanzerl und Nürnberger Rostbratwürstel  
mit zweierlei Knödeln und Apfelblaukraut<sup>2 3 4</sup>
- „ALLGÄUER SCHMANKERL“**  14,90 €  
mit Schweinelendchen, Fleischpflanzerl,  
Käsespätzle, Rahmschwammerl und Röstzwiebeln
- \*JUNGSCHWEINEBRATEN**  
mit Dunkelbiersoß´ und Semmel- sowie Kartoffelknödel 9,50 €  
- dazu Krautsalat<sup>2 3 4</sup> 11,20 €
- 1/4 KNUSPRIGE BAUERNENTE**  
mit Soß´ und zweierlei Knödeln<sup>2 3 4</sup> 12,90 €  
- dazu Apfelblaukraut 15,90 €
- „WIENER SCHNITZEL“**  
goldbraun in Butter gebraten, mit Zitrone und Bratkartoffeln<sup>2 7</sup>
- \* von der Schweinlende**  12,20 €  
**von der Hühnerbrust** 13,50 €  
**vom Kalbsrücken** 17,90 €
- \*JUNGSCHWEINELENDCHEN**  14,50 €  
mit frischen Rahmschwammerl und Butterspätzle
- \* JUNGSCHWEINELENDCHEN „BAYERISCHE ART“**  12,90 €  
in würziger Dunkelbiersoß` auf gerösteten Speckknödeln<sup>3 7</sup>
- \* HAUSGEMACHTE FLEISCHPFLANZERL** 10,50 €  
2 Stück mit Dunkelbiersoß`, lauwarmem Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln<sup>2 4 7</sup>

\* = DIESE GERICHTE SERVIEREN WIR AUCH ALS KLEINE PORTION  
DER PREIS REDUZIERT SICH UM 2 €

**QUALITÄTSFLEISCH AUS KONTROLLIERTER  
AUFZUCHT DER ERZEUGERGEMEINSCHAFT  
SCHWÄBISCH HALL** 

# Vom Rind

- \* RINDERLENDENSTEAK** 19,50 €  
„PREMIUMQUALITÄT AUS ARGENTINIEN“  
wahlweise:  
-mit Bratkartoffeln und hausgemachter Kräuterbutter <sup>27</sup>  
  
-mit Bratkartoffeln und Cognac-Pfefferrahmsoße <sup>27</sup>
- \* ZWIEBELROSTBRATEN „MÜNCHNER ART“** 19,50 €  
aus der Rinderlende mit Bratkartoffeln und zweierlei Zwiebeln <sup>27</sup>
- \* ZWIEBELROSTBRATEN „SCHWÄBISCHE ART“** 19,50 €  
aus der Rinderlende mit Käsespätzle und zweierlei Zwiebeln

# Fisch

- \* HAUSGEBEIZTES LACHSFILET** 12,90 €  
mit Dillsenfsoße, Kräuterkartoffeln und Salatsträußerl <sup>2</sup>
- MATJESFILET UND HAUSGEBEIZTES LACHSFILET** 12,90 €  
mit zweierlei Soßen, Kräuterkartoffeln und Salatsträußerl <sup>2</sup>
- \* MATJESFILETS „HAUSFRAUEN ART“** 12,50 €  
in Apfel-Zwiebelsauerrahm mit Bratkartoffeln oder Kräuterkartoffeln <sup>27</sup>
- \* GOLDBARSCHFILET GEBACKEN** 12,50 €  
mit lauwarmem Kartoffelsalat, Zitronenstern  
und hausgemachter Remouladensoße <sup>4</sup>

\* = DIESE GERICHTE SERVIEREN WIR AUCH ALS KLEINE PORTION  
DER PREIS REDUZIERT SICH UM 2 €

# Brotzeiten

**BAYERISCHER WURSTSALAT** 7,50 €  
aus geschnittenen Regensburgern mit Zwiebeln,  
Ei, Gurkerl und Radieserl <sup>178</sup>

**SCHWEIZER WURSTSALAT** 8,50 €  
mit Käsestreifen, Zwiebeln, Ei, Gurkerl und Radieserl <sup>178</sup>

**BAYERISCHER OBATZDA** 7,90 €  
aus Camembert und Frischkäse mit Zwiebeln,  
Ei, Gurkerl und Radieserl

Alle Brotzeiten werden mit Schnittlauchbrot & Hausbrot serviert

**BREZE** 1,10 €

## Von der Metzgerei

**\* 6 STÜCK NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTEL** <sup>1348</sup> 7,90 €  
auf Kartoffelsalat

**\* BAUERNBRATWÜRSTE** <sup>1378</sup> 8,90 €  
mit Kren und Kartoffelsalat

**ABGEBRÄUNTER LEBERKÄSE** <sup>14378</sup> 8,90 €  
mit Ei, Soß` und Kartoffelsalat

**\* MILZWURST** <sup>148</sup> 8,90 €  
gebacken oder in Butter gebraten mit Soß` und Kartoffelsalat

**\*= DIESE GERICHTE SERVIEREN WIR AUCH ALS KLEINE PORTION  
DER PREIS REDUZIERT SICH UM 2 €**

Beilagenänderung 0,80 Euro

Für eine Allergene Speisekarte fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

1.mit Geschmacksverstärker 2.mit Antioxidationsmittel 3.mit Konservierungsstoff  
4.gefärbt 5.Süßungsmittel 6.geschwefelt 7.Nitritpökelsalz 8.Phosphat

# Vegetarisch

<b>GEBACKENER CAMEMBERT</b> mit Salatsträußerl, Preiselbeeren und Knoblauchbrot	8,50 €
* <b>„ALLGÄUER KÄSESPÄTZLE“</b> mit Emmentaler und Bergkäse sowie hausgemachten Röstzwiebeln	8,50 €
* <b>FRISCHE RAHMSCHWAMMERL</b> mit Semmelknödel	9,80 €

## Salate

<b>GROSSER GÄRTNERSALAT</b> mit Tomaten, Gurken und Kräutern	8,90 €
<b>SALAT „ZIEGE“</b> mit überbackenem Ziegenkäse, glasierter Birne, Walnüssen und Ei	12,50 €
<b>SALAT „TIROL“</b> mit gebratener Rinderlende, Speck, Zwiebeln und Ei <sup>7</sup>	13,90 €
<b>SALAT „CEASAR“</b> mit Hühnerbrust, Parmesan und krossem Speck <sup>7</sup>	13,20 €
<b>SALAT „WIEN“</b> mit gebackener Hühnerbrust, Ei und Zitrone <sup>7</sup>	13,20 €

Wahlweise mit hausgemachtem  
French oder Bayrisch<sup>5</sup> Dressing

Zu allen Salaten servieren wir frisch geröstetes Knoblauchbrot

### BEILAGENSALATE

<b>„BAYERISCHER SCHMANKERLSALAT“</b> mit Kartoffel-, Gurken- und Krautsalat <sup>2,4</sup>	4,20 €
Kartoffelsalat <sup>4</sup>	2,90 €
Krautsalat <sup>2</sup>	2,90 €
Bunter Blattsalat	3,90 €
Gurkensalat in Dillrahm	3,90 €
Tomatensalat mit Zwiebeln	3,90 €

# *Zum Nachtisch*

<b>WARMER APFELSTRUDEL</b> mit Vanillegeschmacksoße und Schlagrahm 4	5,90 €
<b>APFELKÜCHERL</b> mit Aprikosensoße, Früchtégarnitur und Vanilleeis	5,90 €
<b>KAISERSCHMARRN „WIENER ART“</b> mit Rosinen, gerösteten Mandeln und Apfelkompott 4	6,20 €

# *Schnapsert 2cl*

## **„Lantenhammer Schliersee“**

<b>UNFILTRIERT &amp; VOLLER AROMA:</b> Roter Williams, Waldhimbeere, Mirabelle	4,80 €
<b>KRISTALLKLARE BRÄNDE:</b> Schlehe, Haselnuss	4,80 €
<b>AUS DEM HOLZFASS:</b> Enzian	3,20 €
<b>FRUCHTLIKÖRE 25%:</b> Williams, Waldhimbeere	3,80 €
<b>„SLYRS“</b> Bayrischer Single Malt Whisky	5,10 €
<b>„BAVARKA“</b> Wodka	3,90 €
<b>GRAPPA Nonino „In Barriques* Lo Chardonnay“</b>	4,80 €
<b>WEITERE SCHNÄPSE:</b> Willi oder Obstler	2,80 €
Jägermeister	2,60 €
Ramazotti	2,60 €



# Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser 0,4 ltr.	2,90 €
Zitronenlimo 0,4 ltr.	3,30 €
Spezi <sup>1 2 3</sup> 0,4 ltr.	3,30 €
Fanta Orangenlimonade <sup>2</sup> 0,4 ltr.	3,70 €
Coca Cola <sup>1 2 3</sup> 0,4 ltr.	3,70 €
Coca Cola Light <sup>1 2 3 5</sup> 0,4 ltr.	3,70 €
Coca Cola Zero <sup>1 2 3 5</sup> 0,4 ltr.	3,70 €

## Wasser mit Kick <sup>0,4 ltr.</sup>

Zauberwasser mit Holunder, Minze, Limette und Zitrone	3,90 €
Ingwerschorle mit Ingwersirup, frischem Ingwer und Minze	3,90 €

<b>Pure Biolimonaden</b> <sup>0,33 ltr.</sup> Riedenburger Brauhaus: Rhabarber-Cassis, Kirsche-Aronia, Bitter-Orange	3,70 €
---	--------

## BioWolfra Säfte <sup>0,4 ltr.</sup> Kelterei aus Erding:

Apfel naturtrüb, Apfel-Birne, Rhabarber, Johannisbeere, Orange	4,10 €
-als Saftschorle	3,70 €

## Plose Mineralwasser Südtirol: Still oder Sprudel

0,25 ltr. / Flasche	2,90 €
0,75 ltr. / Flasche	5,50 €

## Dinzler Kaffee Irschenberg

Tasse Kaffee <sup>3</sup>	2,90 €
Tasse koffeinfreier Kaffee	2,90 €
Cappuccino <sup>3</sup>	3,10 €
Espresso <sup>3</sup>	2,60 €
Espresso Macchiato <sup>3</sup>	2,90 €
Doppelter Espresso <sup>3</sup>	3,80 €
Haferl Kaffee <sup>3</sup>	3,60 €
Milchkaffee oder Latte Macchiato <sup>3</sup>	3,80 €
Heisse Schokolade	3,60 €

## Teekanne Premium Selection Tee<sup>2</sup>

Earl Grey, Green Tea, Pfefferminze, Kamille, Kräuter, Früchte	3,20 €
---	--------

*Für eine Allergene Speisekarte fragen Sie bitte unser Servicepersonal.*

*1. Farbstoffhaltig 2. mit Antioxidationsmittel 3. Koffeinhaltig 4. Chininhaltig 5. Süßstoff 6. Nektar*

# Weine

## Weiß

### GRÜNER VELTLINER

0,2 ltr. 4,90 €

Qualitätswein - Weingut Überacker - Österreich - Wagram  
Trocken, feinwürzig und frisch mit dem typischen Pfefferl

### RIESLING

0,2 ltr. 5,10 €

QbA 2016 - Weingut Diehl - Deutschland - Pfalz  
Trocken, animierend, filigran mit Aromen von frischen Früchten

### GELBER MUSKATELLER

0,2 ltr. 5,70 €

0,75 ltr. 21,30 €

Qualitätswein 2015 - Weingut Hugl & Wimmer - Österreich - Poysdorf  
Aromen von hellen, reifen Trauben. Frisch und aromatisch

### CHARDONNAY

0,2 ltr. 5,90 €

0,75 ltr. 22,10 €

Spätlese trocken 2016 - Weingut Julia Schittler - Deutschland - Rheinhessen  
ein Gaumenhighlight! Komplex und fein balanciert am Gaumen

### LUGANA „LIMNE“

0,2 ltr. 6,20 €

0,75 ltr. 23,20 €

DOC 2014 - Tenuta Rovaglia - Italien - Gardasee  
Wie eine erfrischende Brise vom Gardasee fließt dieser saftige, frische  
und trinkfreudige Lugana über den Gaumen! Viel Spaß im Glas

## Rosè

### PORTUGIESER WEISSHERBST

0,2 ltr. 5,70 €

0,75 ltr. 21,30 €

QbA 2016 - Winzergemeinschaft Unstein - Deutschland - Pfalz  
Feinherb, mild mit frischen Aromen von reifen roten Beeren

## *Rot*

### **MERLOT**

0,2 ltr.

5,30 €

DOC 2016 - Weingut Carlo Cavazza - Italien - Veneto

Intensive Aromen von roten Beeren, leicht und frisch am Gaumen

### **BLAUER ZWEIGELT**

0,2 ltr.

5,60 €

0,75 ltr.

21,00 €

Qualitätswein 2014 Weingut Überacker - Österreich - Wagram

Trocken und mild, dunkles Robinrot, vollmundig mit dezenter Note

von reifen Kirschen am Gaumen

### **SPÄTBURGUNDER**

0,2 ltr.

6,50 €

0,75 ltr.

24,30 €

QbA 2015 Weingut Von der Mark - Deutschland - Baden

Satte beerige Aromen, durch seine Reifung im Holzfass hat er eine angenehme

Tanninstruktur und richtet sich im Gaumen nachhaltig ein.

Ein willkommener Gast der viel zu erzählen weiß!

### **WEINSCHORLE - Weiß / Rot**

0,4 ltr.

5,50 €

## *Prosecco & Co.*

### **APEROL SPRIZZ 4**

0,3 ltr.

6,80 €

Prosecco, Aperol, Orange, Soda

### **HUGO**

0,3 ltr.

6,80 €

Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Limette, Soda

### **PROSECCO „SIGILLO DEL DOGE“**

Frische geradlinige Art, Eleganz und Finesse im Glas

0,1 ltr.

3,30 €

0,75 ltr.

23,50 €

### **GELDERMANN SEKTKELLEREI**

Deutschland - Rhein

Carte Blanche

0,75 ltr.

26,50 €

Rose

0,75 ltr.

29,50 €

## *Rot*

### **MERLOT**

0,2 ltr. 5,30 €

DOC 2016 - Weingut Carlo Cavazza - Italien - Veneto

Intensive Aromen von roten Beeren, leicht und frisch am Gaumen

### **BLAUER ZWEIGELT**

0,2 ltr. 5,60 €

0,75 ltr. 21,00 €

Qualitätswein 2014 Weingut Überacker - Österreich - Wagram

Trocken und mild, dunkles Robinrot, vollmundig mit dezenter Note

von reifen Kirschen am Gaumen

### **SPÄTBURGUNDER**

0,2 ltr. 6,50 €

0,75 ltr. 24,30 €

QbA 2015 Weingut Von der Mark - Deutschland - Baden

Satte beerige Aromen, durch seine Reifung im Holzfass hat er eine angenehme

Tanninstruktur und richtet sich im Gaumen nachhaltig ein.

Ein willkommener Gast der viel zu erzählen weiß!

### **WEINSCHORLE - Weiß / Rot**

0,4 ltr. 5,50 €

## *Prosecco & Co.*

### **APEROL SPRIZZ 4**

0,3 ltr. 6,80 €

Prosecco, Aperol, Orange, Soda

### **HUGO**

0,3 ltr. 6,80 €

Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Limette, Soda

### **PROSECCO „SIGILLO DEL DOGE“**

Frische geradlinige Art, Eleganz und Finesse im Glas

0,1 ltr. 3,30 €

0,75 ltr. 23,50 €

### **GELDERMANN SEKTKELLEREI**

Deutschland - Rhein

Carte Blanche 0,75 ltr. 26,50 €

Rose 0,75 ltr. 29,50 €