

D' HAFT



FISCH



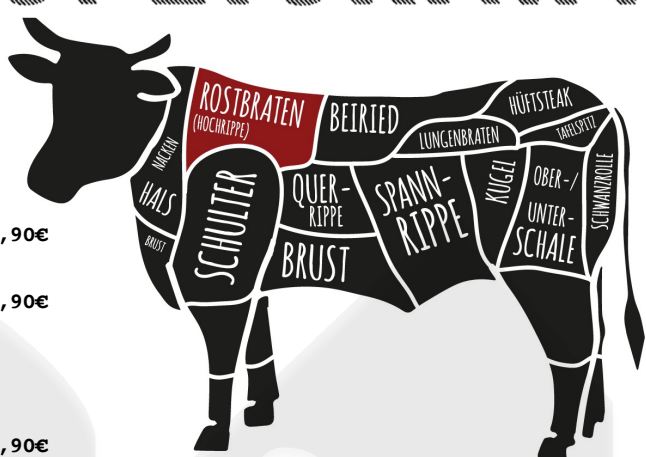
ROTBARSCH GEBACKEN



ZANDERFILET



D' SPEISKART'N



MOCKALESER KNOCKO

RAHMSCHWAMMERL

herzhafte Rahmschwammerl mit Semmelknödel

KÄSESPÄTZLE

Hausgemachte Käsepätzle mit Bergkäse und Röstzwiebeln

SPINATKNÖDEL

Hausgemachte Spinatknödel mit Nussbutter, Parmesan und Kirschtomaten

SELLERIESCHNITZEL

Sellerieschnitzel mit Kartoffel-Feldsalat

OFENKARTOFFEL

Ofenkartoffel mit Kräuterquark an frischem Salat der Saison

OBAZDA

Bairische Brotzeitspezialität aus Brie, Frischkäse und Paprika

STEIRER RINDFLEISCHSALAT

mit Apfel-Merrettich und Kürbiskernöl

NÜRNBERGER

9St.Original Nürnberger Rostbratwürstl mit Sauerkraut und scharfem Senf

BEILAGEN

POMMES FRITTES
BRATKARTOFFELN
SALZKARTOFFELN
BUTTERSPÄTZLE

GR. GEMISCHTER SALAT

KL. GEMISCHTER SALAT

SUPPEN

PFANNENKUCHENSUPPE

mit Suppennudeln & Rindfleisch

LEBERKNÖDELSUPPE

OCHSENSUPPE

mit Suppennudeln & Rindfleisch

SALATE



FRISCH & KNACKIG

BUNT GEMISCHTE SALATE DER SAISON ZUR AUSWAHL MIT:

CHILILENDE

in Chili scharf angebratene Rinderlendenstreifen

SCHNITZELSTREIFEN

Knusprige Schnitzelstreifen „Wiener Art“ mit Preiselbeeren

GEBRATENER SCHAFSKÄSE

Auf Rosmarin gebratener Schafskäse mit Weintrauben und Walnüssen

KRÄUTERHENDL

In hausgemachter Kräuterbutter gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Bauernbrot-Croutons

BACKHENDL

Im Kürbiskernmantel gebackenes Hähnchenbrustfilet mit Kartoffel-Gurkensalat od. gemischtem Salat der Saison

BROTZEIT & KLOANA HUNGER



WEINBAUERSCHNITZEL (Schwein)

Oder
KAISERSCHNITZEL (Kalb)
mit süßem Senf & Meerrettich mariniertes Schnitzel im Brezenmantel gebacken mit Kartoffel-Gurkensalat

WIENER SCHNITZEL

Original vom Kalb mit Röstkartoffeln und Preiselbeeren

CORDON BLEU

vom Kalb gefüllt mit Kochschinken und Emmentaler Käsemit Kartoffel-Gurkensalat

WEINBAUER BLEU

vom Schwein gefüllt mit Schinken, Obazda und roten Zwiebeln mit Kartoffel-Gurkensalat

KÖNIG LUDWIG BLEU

Feines Kalbsschnitzel gefüllt mit Trüffelsalami u. Appenzeller Bergkäse mit Kartoffel-Feldsalat

JUNGSCHEINEBRATEN

Zart & mager vom niederbayerischen Landschwein mit zweierlei Knödel und Dunkelbiersauce

WEINBAUERS CURRYWURST

Zwei scharfe, rote Rostbratwürstl mit hausgemachter Currysauce und Pommes

MÜNCHNER FLEISCHPFLANZERL

Hausgemacht nach altbairischem Rezept mit Kartoffel-Gurkensalat

TRÜFFELSPÄTZLE

Hausgemachte Spätzle mit südtiroler Trüffelsalami in Trüffelbutter geschwenkt

MÜNCHNER TAFELSPITZ

Gesottenes Rindfleisch in Sahnemeerrettich-Sauce mit geriebenem Kren und Salzkartoffeln

ZWIEBELROSTBRATEN

aus der Lende vom bairischen Weiderind mit Zwiebelsauce, reschen Röstwiebeln und Bratkartoffeln mit Beilagensalat

LENDENSTEAK

300 gr. vom bairischen Weiderind mit hausgemachter Kräuterbutter und Bratkartoffeln dazu ein kl. knackiger Salat der Saison

ROSTBRATEN (HOCHRIFFE)

19,90€

BEIRIED

29,90€

LUNGENBRATEN

28,90€

HÜFTSTEAK (TALSOTT)

28,50€

SCHULTER

21,90€

QUER-RIFFE

28,90€

SPANN-RIFFE

21,90€

KUGEL

29,90€

OBER-/UNTER-SCHALE

29,90€

SCHWANZROLLE

29,90€

HALS

29,90€

BRUST

29,90€

PFANNENKUCHENSUPPE

6,90€

LEBERKNÖDELSUPPE

7,90€

OCHSENSUPPE

9,90€

CHILILENDE

22,90€

SCHNITZELSTREIFEN

19,90€

GEBRATENER SCHAFSKÄSE

18,90€

KRÄUTERHENDL

19,90€

BACKHENDL

21,50€

RAHMSCHWAMMERL

16,90€

KÄSESPÄTZLE

16,90€

SPINATKNÖDEL

18,80€

SELLERIESCHNITZEL

16,90€

OFENKARTOFFEL

13,90€

OBAZDA

11,50€

STEIRER RINDFLEISCHSALAT

18,90€

NÜRNBERGER

15,90€

BEILAGEN

POMMES FRITTES 6,90€
BRATKARTOFFELN 6,90€
SALZKARTOFFELN 5,90€
BUTTERSPÄTZLE 6,90€

GR. GEMISCHTER SALAT

7,90€

KL. GEMISCHTER SALAT

5,90€

MEHLSPEISEN & DESSERT

KAISERSCHMARRN (für 2Per.)

nach altbairischem Rezept, karamellisiert mit Mandelblättchen, Rosinen und Apfelkompott

SCHOKOKÜCHERL

Lauwarmes, souffliertes Schokoladenkücherl mit Vanilleeis

APFELKÜCHERL

Hausgemacht im Bierteig gebacken mit Zimt & Zucker und Vanilleeis

STEIRER EIS

Vanilleeis mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen

Z' DRINGA GIBTS



APERITIF & LONGDRINK



Liter	Euro
Edelhell	0,5 5,20
Schnitt/Pfiff	Schaum 4,20
Mass	1,0 10,40

FASSBIER

Münchner Hell	0,5	5,20
Radler mit Zitronenlimo	0,5	5,20
Kraxler mit Almdudler	0,5	5,50
Weißbier	0,5	5,70
Ruß	0,5	5,70

FLASCHENBIER

Münchner Dunkel	0,5	5,40
Leichtes Weißbier	0,5	5,70
Dunkles Weißbier	0,5	5,70
Pils	0,33	5,50
Alkoholfreies Helles	0,5	4,90
Alkoholfreies Weißbier	0,5	5,50

ALKOHOLFREI

Paulaner Spezi	0,5	4,90
Zitronenlimo	0,5	4,90
Almdudler	0,33	4,90
Coca Cola	0,33	4,50
Cola Light	0,33	4,50
Cola Zero	0,33	4,50
Fanta	0,33	4,50
Red Bull	0,33	6,00
Tonic Water	0,2	4,50
Spicy Ginger	0,2	4,50



Apfelsaft naturtrüb	0,25	3,90
Johannisbeere	0,5	5,50
Rhababer		
Maracuja		
Orange		

Saftschorle	0,5	4,90
Hollerschorle	0,5	4,90

Tafelwasser	0,5	4,90
Adelholzener Classic	0,75	6,90
Adelholzener Naturell	0,75	6,90

KAFFEE & TEE

Espresso	2,90
Doppelter Espresso	3,90
Espresso Macchiato	3,50
Haferl Kaffee	3,90
Milchkaffee	4,30
Latte Macchiato	4,50
Cappuccino	3,90
Haferl Tee	3,80



SAFETY INSTRUCTIONS

1. SEIDS FRIEDLICH MIT EINAND
 2. WENN WOS NED BASSD EINFACH SOGN
 3. TRINKGELD = WERTSCHÄTZUNG
 4. ZAHLUNG IN BAR ODER KARTE
 5. BEI UNS HOCKT MA SI ZAM
 6. DA WIRT HATS HAUSRECHT
 7. GRANTLER BLEIM BITTE DRAUSS
 8. WIEDERSEHEN MACHT FREUDE IN DIESEM SINNE VUI SPASS
- EUER WEINBAUER-TEAM



Wein-Schorle rot/weiß	0,4	7,20
Franzi-Schorle/Rhababer	0,4	7,90
Aperol Spritz	0,4	7,90
Hugo	0,4	7,90
Gin/Tonic	0,4	9,50
Vodka/Soda	0,4	9,50
Cuba Libre	0,4	9,50
Moscow Mule	0,4	9,90
Munich Mule	0,4	9,90
Vodka Bull	0,4	9,90



WEINE

OFFENE WEINE

Grüner Veltliner
Rivaner »Kooperativa«
Grauburgunder
Chardonnay
Lugana

Zweigelt »Montem«
Primitivo
Merlot

FLASCHENWEINE

Riesling Jacobus
Grauburgunder »Qvinterra«
Weissburgunder
Silvaner »Eigenart«
Sauvignon Blanc
Gemischter Satz
Grüner Veltliner Strasser W.
Muskateller
Lugana Frati

Morellino di Scansano
Spätburgunder Hozfass
Côtes du Rhône Albizzias
Montpulciano d'Abruzzo
Bardolino DOC
Blaufränkisch »a.d.Kalk«
Syrah Primeur Rouge

SCHAUM/ROSÉ

Rosé Grand Ferrage
Rosé Pinot Noir ROB
Valdo Prosecco Treviso DOC
Champagner Brut
Champagner Brut Rosé

Liter	Euro
0,4	7,20
0,4	7,90
0,4	7,90
0,4	7,90
0,4	9,50
0,4	9,50
0,4	9,50
0,4	9,90
0,4	9,90
0,4	9,90

WEIß

Hugel Wimmer/Baden	0,2	6,50
Weingut Kiefer/Kaiserstuhl	0,2	7,20
Jochen Seebach/Reinhessen	0,2	7,60
Torre Gajo/Venetien	0,2	7,20
Colli VaiBo/Lombardei	0,2	7,90

ROT

Josef Dockner/Kremstal	0,2	6,90
Cantina San Marzano/Apulien	0,2	7,90
Florent Desconte	0,2	7,80

WEIß

Peter J. Kühn/Rheingau	0,75	42
Kühling-Gillot/Rheinhessen	0,75	38
Max Müller/Franken	0,75	39
Max Müller/Franken	0,75	52
Studier/Pfalz	0,75	35
M&A Arndorfer/Kamptal	0,75	34
M&A Arndorfer/Kamptal	0,75	39
Siegloch/Württemberg	0,75	36
Ca dei Frati/Lombardei	0,75	42

ROT

Poggio Nibbiale/Toscana	0,75	38
Battenfeld-Spanier/Rheinhessen	0,75	42
Saint Etienne, Rhone sud	0,75	65
Borgo/Abruzzo	0,75	42
Citari/Lombardei	0,75	28
Michael Wenzel/Neusiedlersee	0,75	36
Domaine Christoph Peyrus	0,75	45

M.Chapoutier /Côtes du Provence	0,75	42
Immich Batterieberg/Mosel	0,75	35
Marca Oro Valdo/Venetien	0,75	33
Ruinart/Champagne	0,75	115
Ruinart/Champagne	0,75	145

BRÄNDE&LIKÖRE

SCHNÄPSE

Haselnuss	2cl	4,90
Heu	2cl	4,90
Zwetschge	2cl	4,90
Williams Birne	2cl	4,90
Obstler	2cl	4,90
Marille	2cl	4,90
Himbeere	2cl	4,90
Holzfass Enzian	2cl	4,90
Grappa Nonino	2cl	5,90



LIKÖRE & CO.

Fernet Branca	2cl	4,50
Jägermeister	2cl	4,50
Averna	2cl	4,50
Ramazotti	2cl	4,50
Sambuca	2cl	4,50
Ouzo	2cl	4,50

Achtender (im Geweih)	16cl	35
acht Brände&Liköre nach Wahl		
15 auf einen Streich	30cl	59
fünfzehn Brände&Liköre nach Wahl		



rate us THX