



SUPPEN

KRÄFTIGE TAFELSPITZBRÜHE (CONSOMME`) wahlweise mit:

PFANNENKUCHENSTREIFEN	6,90
LEBERKNÖDEL	7,90
RINDFLEISCH / NUDELN / GEMÜSE / KREN	9,90
BAY.BROTSUPPE mit RÖSTZWIEBELN	6,90
TOMATENSUPPE mit Gin und Croutons	8,50



SALATE

BUNT GEMISCHTE SALATE DER SAISON
ZUR AUSWAHL MIT:

OFENKARTOFFEL mit Kräuterquark	14,90
SCHNITZELSTREIFEN knusprige Wiener-Schnitzel-Streifen	23,90
SCHARFE OCHSENFETZEN In Chili scharf angebratene Rinderlendenstreifen	24,50
GEBRATENE SCHAFSKÄSE auf Rosmarin gebraten mit Weintrauben und Walnüssen	19,90
BACKHENDL „Steirer Art“ im Kürbiskern-Mantel dazu Kartoffel-Gurkensalat	21,90
GEBRATENE HENDLBRUST it Hähnchenbrustfilet-Streifen und saisonalen Früchen	21,90
GR. GEMISCHTER SALAT	5,50
KL. GEMISCHTER SALAT	5,50



BAYERISCHE SCHMANKERL & PFANNENGERICHTE



SCHWEINSHAXE Resche, halbe, hintere Schweinshaxe mit Dunkelbiersauce, Kartoffelknödel und Sauerkraut	
MÜNCHNER DOMSCHNITEL mit süßem Senf & Meerrettich mariniertes Schnitzel im Breznmantel gebacken mit Kartoffel-Gurkensalat	
MÜNCHNER BLEU mit Schinken, Obazda und roten Zwiebeln gefülltes Schweineschnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat	
JUNGSCHWEINEBRATEN Zart & mager vom niederbayerischen Landschwein mit Kartoffelknödel, Dunkelbiersauce und Krautsalat	
DÜRNBRÄUPFANDL Schweinefiletmedaillons im Speckmantel auf Rahmschwammerl mit Breznknödel	
SAUERBRATEN hausgemacht nach altbayerischem Rezept mit Semmelknödel, Blaukraut und Preiselbeeren	
WIENER SCHNITZEL Original vom Kalb mit Röstkartoffeln und Preiselbeeren	
CORDON BLEU vom Kalb gefüllt mit Kochschinken und Emmentaler und Kartoffel-Gurkensalat	
TAFELSPITZ zart gesottenes Rindfleisch mit Sahnemeerrettich-Sauce Wurzelgemüse dazu Petersilien-Kartoffeln	
ZWIEBELROSTBRATEN aus der Lende vom bayrischen Weiderind mit Zwiebelsauce reschen Röstwiebeln Bratkartoffeln und kl. Salat	
LENDENSTEAK 250 gr. vom bayrischen Weiderind mit hausgemachter Kräuterbutter, Bratkartoffeln und kl. Salat	
FILETSTEAK 300 gr. vom bayerischen Weiderind mit hausgemachter Kräuterbutter, Bratkartoffeln und kl. Salat	

ENTE GUT ALLES GUT !

BAYRISCHE FREILANDENTE Vom Lugeder mit hausgemachtem Apfelblaukraut und Kartoffelknödel	HALBE ENTE VIERTEL ENTE	34,00 21,90
---	----------------------------	----------------

KESSELFrische WeibWurst

NUR BIS 17:00 UHR!

Die Weltbesten mit süßem Hausmachersenf tägl. Kesselfrisch von der Metzgerei Gaßner.	Ab 1 Paar mit Brez'n Extrawurst	8,90 3,50
---	------------------------------------	--------------

Obazda

Bayrische Brotzeitspezialität aus Brie/Frischkäse/Paprika	12,90
---	-------

Steirer Rindfleischsalat

mit Kürbiskernöl und Apfel-Meerrettich	19,90
--	-------

Kalter Braten

mit Butter/frischem Meerrettich/Essiggurke/rote Zwiebeln	12,80
--	-------

Bayerischer Wurstchsalat

Regensburger mit roten Zwiebeln/Essiggurke	9,90
--	------

Münchner Wurstchsalat

Leberkäs mit roten Zwiebeln/Essiggurke/Emmentaler	12,90
---	-------

Wollwurst/Gschwollne

Bayrische Brühwurst-Spezialität mit Kartoffelsalat	13,90
--	-------

Nürnberger „Original Nürnberger“

Rostbratwürstel mit hausgemachtem Sauerkraut 9/St.	18,50
--	-------

Kälberne Milzwurst

feine gebackene Milzwurst mit Kartoffelsalat und Bratensauce	14,90
--	-------

Leberkäs

abgebräunt mit Spiegelei und Kartoffelgurkensalat und Bratensauce	13,90
---	-------



WURSCHT

21,90

22,90

23,50

19,90

25,90

27,90

32,00

32,00

28,90

34,00

35,00

39,90

I MOG KOA FLEISCH

Rahmschwammerl

herzhafte Rahmschwammerl mit Breznknödel	17,20
--	-------

Käsespätzle

hausgemacht mit Bergkäse, Röstzwiebeln und kleinem Salat	17,90
--	-------

Spinatknödel

mit Nussbutter, Parmesan und confierten Kirschtomaten	18,90
---	-------

Gemüsestrudel

mit Schnittlauchsauce, Parmesan und Rucola	16,80
--	-------

Saure Breznknödel

mit Zwiebeln gebratenen Pilzen und Salatbouquet	14,20
---	-------

FISCH

Rotbarsch GEBACKEN

im Brezenmantel gebacken mit Kartoffel-Feldsalat und hausgemachter Sauce Remoulade	22,50
---	-------

Zanderfilet

In Pinienkernbutter gebratenes Zanderfilet mit Petersilien-Kartoffeln	29,50
--	-------



Z' DRINGA GIBTS

FASSBIER		Liter	Euro
SPATEN Hell		0,5	5,70
SCHNITT/PFIFF		Schaum	3,90
RADLER mit Zitronenlimo		0,5	5,70
KRAXLER mit Almdudler		0,5	5,90
FRANZISKANER Kellerbier		0,5	5,90
FRANZISKANER Weißbier		0,5	5,90
RUSSEN mit Zitronenlimo		0,5	5,90
LÖWENBRÄU Dunkel		0,5	5,90

FLASCHENBIER			
FRANZISKANER Weißbier dunkel	0,5	5,90	
FRANZISKANER Weißbier leicht	0,5	5,90	
FRANZISKANER Weißbier alkfr.	0,5	5,90	
FRANZISKANER Weißbier alkfr. Zitrone	0,33	4,90	
LÖWENBRÄU alkfr.	0,5	5,90	
BECKS Pils	0,33	5,50	
CORONA	0,33	5,50	

APERITIF & LONGDRINK

Wein-Schorle rot/weiß	0,4	7,90
Franzi-Schorle/Weißw./Rhababer	0,4	8,50
Aperol Spritz ^(1,2,13)	0,4	9,50
Hugo	0,4	9,50
Campari ⁽¹⁾ Orange	0,4	9,50
Gin/Tonic	0,25	9,90
Vodka/Soda	0,25	9,90
Cuba Libre	0,25	10,50
Moscow Mule	0,25	11,90
Munich Mule	0,25	11,90
Vodka Bull	0,25	12,90

ALKOHOLFREI

Bluna Mix Cola Orange ^(1,3,12)	0,5	5,20
Zitronenlimo ^(3,13,14)	0,5	5,20
Almdudler ^(3,14)	0,33	4,50
Afri Cola ^(1,3,12)	0,33	4,50
Afri Cola Light ^(1,3,9,12,14)	0,33	4,50
Bluna Orange ^(1,3)	0,33	4,50
Red Bull	0,33	6,50
Tonic Water ^(1,3,13,14)	0,20	5,00
Spicy & Ginger Ale	0,20	5,00
Bitter Lemon	0,20	5,00
SÄFTE u. NEKTAR		
Apfel naturtrüb	0,3	4,20
Johannisbeer	0,5	5,90
Rhababer		
Maracuja		
Orange		
Saftschorle	0,5	5,50
Hollerschorle	0,5	5,50
Münchner Tafelwasser	0,5	4,00
Adelholzener naturell	0,75	7,90
Adelholzener classic	0,75	7,90

KAFFEE & TEE

Espresso	3,20
Doppelter Espresso	4,90
Espresso Macchiato	4,80
Haferl Kaffee	4,40
Tasse Kaffee	4,20
Milchkaffee	4,70
Cappuccino	4,70
Haferl Tee	4,00

Alle Preise inkl. gesetzlicher Mwst.
Bedienungsgeld und sonstigen Abgaben.
Trinkgeld ist nicht enthalten und obliegt ihrer Zufriedenheit
Bitte Fragen Sie bei Bedarf nach unserer
Allergenkarte in der unser Speisen und
Getränke hinsichtlich enthaltener
Allergene aufgeschlüsselt sind.



DESSERT & MEHLSPEISEN

KAISERSCHMARRN ^(ca.20min)	14,50
Nach altbayrischem Rezept, karamellisiert mit Mandelblättchen, Rum-Rosinen dazu Apfelkompott	
BAYRISCHER SEMMELSCHMARRN ^(ca.20min)	14,90
Mit Zwetschgenröster	
SCHOKOKÜCHERL	7,90
Lauwarmes, souffliertes Schokoladenkücherl mit Vanilleeis	
APFELKÜCHERL	8,90
Hausgemacht im Bierteig gebacken mit Zimt & Zucker und Vanilleeis	
APFELSTRUDEL	7,90
Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis	
STEIRER EIS	6,50
Vanilleeis mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen	

OFFENE WEINE

Grüner Veltliner
Rivaner »Kooperativa«
Grauburgunder
Chardonnay
Lugana

Zweigelt »Montem«
Primitivo
Merlot

FLASCHENWEINE

Riesling Jacobus
Grauburgunder »Qvinterra«
Weissburgunder
Silvaner »Eigenart«
Furmint aus dem Quarz
Gemischter Satz
Grüner Veltliner Strasser W.
Muskateller
Sancerre blanc Traditon Silex
Lugana Frati

Morellino di Scansano
Spätburgunder Hozfass
Barbera d'Asti DOC
Côtes du Rhône Albizzias
Gemischter Satz Rot
Montpulciano d'Abruzzo
Bardolino DOC
Blaufränkisch »a.d.Kalk«
Syrah Clos des Reb. Rouge

SCHAUM/ROSÉ

Valdo Prosecco Treviso DOC.
Rosé Grand Ferrage
Rosé Pinot Noir ROB
Lambrusco Rosso Dolce
Valdo Prosecco Treviso DOC
Champagner Brut
Champagner Brut Rosé

WEINE

WEIß

Hugel Wimmer/Baden
Weingut Kiefer/Kaiserstuhl
Jochen Seebriach/Reinhessen
Torre Gajo/Venetien
Colli VaiBo/Lombardei

ROT

Josef Dockner/Kremstal
Cantina San Marzano/Apulien
Florent Desconte

WEIß

Peter J. Kühn/Rheingau
Kühling-Gillot/Rheinhessen
Max Müller/Franken
Max Müller/Franken
Michael Wenzl/Neusiedlersee
M&A Arndorfer/Kamptal
M&A Arndorfer/Kamptal
Siegloch/Württemberg
Vincent Grall, Loire
Ca dei Frati/Lombardei

ROT

Poggio Nibbiale/Toskana
Battenfeld-Spanier/Rheinhessen
Tenuta Tenaglia/Piemont
Saint Etienne, Rhone sud
M6A Arndorfer/Kamptal
Borgo/Abruzzo
Citari/Lombardei
Michael Wenzel/Neusiedlersee
Domaine Christoph Peyrus

Marca Oro Valdo/Venetien	0,10	7
M.Chapoutier /Côtes du Provence	0,75	38
Immich Batterieberg/Mosel	0,75	29
Borga Vulvia/Lombardei	0,75	24
Marca Oro Valdo/Venetien	0,75	35
Ruinart/Champagne	0,75	125
Ruinart/Champagne	0,75	149

BRÄNDE&LIKÖRE

LANTENHAMMER Edel

Zirbenholzgeist	2cl	6,50
Spezial Kräuter	2cl	5,50
Vogelbeere	2cl	6,50
„VOM FASS“		
Zwetschge	2cl	6,50
Williams Birne	2cl	6,50
Enzian	2cl	6,50

HAUSSCHNÄPSE

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

LIKÖRE & CO.

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

1)Farbstoff 2)Konservierungsstoff 3)Antioxidationsmittel 5)geschwefelt 6) geschwärzt 8)Phosphat 9) Süßungsmittel 13) Chinin 14) Citronensäure, Alle Weine enthalten Sulfide

rate us THX

