

Suppen

Tafelspitzbrühe
mit Pfannkuchenstreifen oder Leberknödel oder dreierlei Einlage 5,00 €

Hauptgerichte

	<i>Kleine Portion</i>
<i>Kalbslängerl</i> <i>Semmelknödel</i>	12,90 €
<i>Geschmorte Kalbsbacke</i> <i>Rotwein-Rosmarin-Sauce, Semmelknödel, gemischter Salat</i>	19,90 € 16,90 €
<i>Wiener Schnitzel aus der Kalbslende</i> <i>Pommes Frites oder Röstkartoffeln, Preiselbeeren, gemischter Salat</i>	21,90 € 18,50 €
<i>Geschnetzeltes aus der Kalbslende</i> <i>Schnittlauch-Petersilien-Rahm, geröstete Schwammerl, Spätzle, gemischter Salat</i>	24,00 € 20,00 €
<i>Schweinebraten</i> <i>Kartoffelknödel, Krautsalat</i>	13,90 € 11,60 €
<i>Schweineschnitzel</i> <i>Gefüllt mit gekochtem Schinken und Käse, Pommes Frites, gemischter Salat</i>	17,50 € 15,70 €
<i>Schweineschnitzel Wiener Art</i> <i>Pommes Frites, gemischter Salat</i>	16,50 € 14,70 €
<i>Rostbraten von der bayerischen Rinderlende</i> <i>abgeschmolzene oder geröstete Zwiebeln, Röstkartoffeln gemischter Salat</i>	23,90 € 19,50 €
<i>Tafelspitz aus dem Gemüsesud</i> <i>Apfelmeerrettich, Salzkartoffeln, Marktgemüse</i>	20,90 € 17,90 €
<i>Ausgelöste Backendlbrust</i> <i>Kartoffel-, Gurken-, Radiesersalat</i>	15,00 € 13,50 €
<i>Süß- und Salzwasserfische, Garnele, Jakobsmuschel</i> <i>Dill-Safran-Krebssud, Ingwer, Koriander</i>	24,00 € 20,00 €

Kleine Gerichte

<i>Medaillon vom Schweinefilet</i>	14,90 €
<i>Egerlingen in Rahm, hausgemachten Spätzle</i>	
<i>Kinderschnitzel</i>	9,90 €
<i>Pommes Frites</i>	
<i>2 Paar Schweinswürstel</i>	9,70 €
<i>Fasskraut</i>	
<i>2 Paar Wiener Würstel</i>	9,70 €
<i>Fasskraut</i>	
<i>2 Stück Münchner Weißwürste</i>	4,60 €
<i>vom „Weißwurst-Weltmeister“ Magnus Bauch</i>	
<i>- Weil es auch uns nicht wurst ist, was in der Wurst ist!</i>	
<i>Lauwarmer, mariniertes Weideochsentafelspitz</i>	14,50 €
<i>Kürbiskernöl, Egerlinge, Strauchtomaten, Blattsalat,</i>	
<i>Röstkartoffeln</i>	

Brotzeiten

<i>Kalter Leberkäs</i>	10,00 €
<i>Münchner Wurstsalat von Regensburgern</i>	10,00 €
<i>Schweizer Wurstsalat vom Leberkäs</i>	10,00 €
<i>Bayerischer, magerer Hüttenspeck</i>	13,00 €
<i>frischer Meerrettich</i>	

zu allen Brotzeiten servieren wir unser Hausbrot

Veranstaltungen ab 40 Personen

sind auch an unseren Ruhetagen Samstag und Sonntag möglich.



Unser Geschenktipp:

*Gerne erstellen wir Gutscheine für Speisen und Getränke
in der von Ihnen gewünschten Höhe.*



Eine Liste der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite. Auf Wunsch erhalten Sie gerne unseren Dokumentationsordner, in dem alle Speisen hinsichtlich enthaltener Allergene detailliert aufgeschlüsselt sind. Bitte haben Sie jedoch Verständnis, dass aufgrund unseres Arbeitsablaufs ein Vorhandensein von Spuren aller Allergene nicht ausgeschlossen werden kann.

Alkoholfreie Getränke

<i>Adelholzener Classic oder Still</i>	0,75 l	6,00 €
	0,25 l	2,70 €
<i>Tafelwasser</i>	0,5 l	3,50 €
<i>Säfte (*Nektar):</i>		
<i>Apfel naturtrüb</i>	0,3 l	3,70 €
<i>Orange, Johannisbeere*, Rhabarber*, Maracuja*</i>	0,3 l	3,70 €
<i>Saftschorle</i>	0,5 l	4,10 €
	0,3 l	3,10 €
<i>Tafelwasser mit Holunderblütensirup</i>	0,5 l	4,10 €
<i>Coca Cola^{1, 9, 11}, Fanta^{1, 3, 11}, Sprite^{2, 11}, Spezi^{1, 9, 11}</i>	0,4 l	3,90 €
	0,2 l	2,90 €
<i>Cola light^{1, 9, 11}</i>	0,33 l	3,20 €
<i>Sprite^{2, 11}</i>	0,5 l	3,50 €
<i>Bitter Lemon, Schweppes^{3, 10, 11}</i>	0,2 l	3,50 €

Biere vom Fass

Alle Biersorten enthalten Glutenhaltiges Getreide

<i>Helles aus dem Eichenholzfass im Tonkrug (ab 17.30 Uhr)</i>	0,5 l	4,40 €
<i>Helles</i>	0,5 l	4,30 €
	0,3 l	2,90 €
<i>Zwickel</i>	0,5 l	4,40 €
	0,3 l	3,00 €
<i>Weißbier</i>	0,5 l	4,40 €
	0,3 l	3,00 €
<i>Dunkel</i>	0,5 l	4,40 €
	0,3 l	3,00 €
<i>Radler</i>	0,5 l	4,30 €
	0,3 l	3,10 €
<i>Schnitt vom Hellen, Weißbier, Dunkel, Zwickel</i>		3,30 €
<i>Russ'n</i>	0,5 l	4,40 €

Flaschenbiere

<i>Pils</i>	0,3 l	3,30 €
<i>Leichtes Weißbier</i>	0,5 l	4,40 €
<i>Altbairisch Ur-Weizen dunkel</i>	0,5 l	4,40 €
<i>Alkoholfreies Bier</i>	0,5 l	4,40 €
<i>Alkoholfreies Weißbier</i>	0,5 l	4,40 €

Weinschorle

Alle Weine enthalten Schwefeldioxid und Sulfite

<i>Schorle weiß oder rot, sauer oder süß</i>	0,5 l	5,00 €
	0,25 l	3,70 €

Warme Getränke

<i>Espresso</i>	2,10 €
<i>Doppelter Espresso</i>	3,60 €
<i>Espresso macchiato</i>	2,30 €
<i>Haferl Kaffee, Haferl Cappuccino, Haferl Milchkaffee, Latte macchiato</i>	3,30 €
<i>Haferl Ronnefeldt Tee:</i>	3,20 €
<i>Japan Classic (Grüner Tee), Red Berries (Früchtetee), Roibosh Vanilla, Verbena (Kräutertee), Earl Grey, Darjeeling, Kamille, Pfefferminze, Fenchel</i>	

Weißweine 0,2 l

Alle Weine enthalten Schwefeldioxid und Sulfite

2018	<i>Cuvée „Saugeil“</i> <i>Horst Sauer (Weinberg Fam. Geisel), Franken</i>	6,90 €
2018	<i>Riesling trocken</i> <i>Hofmann, Franken</i>	6,90 €
2018	<i>Grauburgunder trocken</i> <i>Bercher, Baden</i>	6,90 €
2018	<i>Silvaner trocken</i> <i>Horst Sauer, Franken</i>	6,90 €
2018	<i>Weißburgunder, trocken</i> <i>Von Winning, Pfalz</i>	6,90 €
2018	<i>Grüner Veltliner, „Sandgrube“</i> <i>Winzer Krems, Kamptal</i>	6,90 €
2018	<i>Chardonnay</i> <i>Domaine Les Yeuses, Languedoc</i>	6,90 €
2018	<i>Sauvignon „Petit Bourgeois“</i> <i>Henri Bourgeois, Loiretal</i>	7,10 €
2018	<i>Lugana „Ora“</i> <i>Perla del Garda, Venetien</i>	7,10 €

Rotweine 0,2 l

2016	<i>Spätburgunder trocken</i> <i>Bercher, Baden</i>	6,90 €
2017	<i>Zweigelt</i> <i>Umathum, Burgenland</i>	6,90 €
2015	<i>Cabernet & Merlot „Riff Rosso“</i> <i>Alois Lageder, Südtirol</i>	7,10 €
2015	<i>Chianti Colli Senesi</i> <i>Tenuta Nicolai – Palagetto, Toscana</i>	7,10 €
2017	<i>Merlot</i> <i>Cantina di Custoza, Venetien</i>	6,90 €
2016	<i>Grand Bateau de Château Beychevelle</i> <i>Bordeaux</i>	7,80 €

Rosé 0,2 l

2018	<i>Rosé von Zweigelt und Pinot noir</i> <i>Loimer, Niederösterreich</i>	6,90 €
<i>Gerne servieren wir Ihnen unsere offenen Weine auch in 0,1 l</i>		3,50 €

Apertiv

<i>Glas Prosecco di Valdobbiadene, Brut</i> <i>Drusian, Venetien</i>	0,1 l	4,40 €
---	-------	--------

Weißwein 0,75 l

Alle Weine enthalten Schwefeldioxid und Sulfite

2017/	<i>Riesling trocken</i>	28,00 €
2018	<i>Robert Weil, Rheingau</i>	
2018	<i>Riesling trocken „Tonschiefer“</i>	29,00 €
	<i>Weingut Dönhoff, Nahe</i>	
2018	<i>Riesling „Dr. L.“ trocken</i>	28,00 €
	<i>Ernie Loosen, Mosel</i>	
2015	<i>Silvaner trocken erste Lage „Würzburger Stein“</i>	30,50 €
	<i>Juliuspital, Franken</i>	
2018	<i>Grauburgunder „Vom Löss</i>	25,00 €
	<i>Franz Keller, Baden</i>	
2018	<i>Sauvignon blanc „Jakobi“</i>	29,50 €
	<i>Weingut Gross, Südsteiermark</i>	
2017	<i>Sauvignon blanc trocken</i>	26,00 €
	<i>Weingut Knipser, Pfalz</i>	
2018	<i>Grüner Veltliner „Am Berg“</i>	26,00 €
	<i>Bernhard Ott, Wagram</i>	
2018	<i>Grüner Veltliner „Fass 4“</i>	33,00 €
	<i>Bernhard Ott, Wagram</i>	
2018	<i>Grüner Veltliner Federspiel „Ried Kreutles“</i>	36,50 €
	<i>Emmerich Knoll, Wachau</i>	
2018	<i>Lugana „I Frati“</i>	28,90 €
	<i>Cá dei Frati, Lombardei</i>	
2018	<i>Gavi di Gavi</i>	26,90 €
	<i>Romina Tacchino, Piemont</i>	
2018	<i>Sancerre</i>	35,00 €
	<i>Merlin-Cherrier, Loire</i>	
2017	<i>Chassagne-Montrachet</i>	69,90 €
	<i>Bouchard, Burgund</i>	

Rotwein 0,75 l

Alle Weine enthalten Schwefeldioxid und Sulfite

2017	<i>Spätburgunder "Oberberger Bassgeige"</i> <i>Franz Keller, Baden</i>	30,50 €
2015	<i>Zweigelt</i> <i>Umathum, Burgenland</i>	28,00 €
2015	<i>Blaufränkisch</i> <i>Umathum, Burgenland</i>	28,00 €
2015	<i>Haideboden</i> <i>Umathum, Burgenland</i>	43,00 €
2015	<i>Pannobile</i> <i>Gernot Heinrich, Burgenland</i>	49,00 €
2016	<i>Lagrein</i> <i>Ansitz Waldgries, Südtirol</i>	29,00 €
2014	<i>Brunello di Montalcino</i> <i>Altesino, Toskana</i>	65,00 €
2015	<i>Barbera d'Alba</i> <i>Pio Cesare, Piemont</i>	29,00 €
2015	<i>Gigondas</i> <i>E. Guigal, Rhôneal</i>	37,00 €
2014	<i>Pomerol</i> <i>Christian Moueix (Inh. Château Petrus), Bordeaux</i>	40,00 €
2014	<i>Pesquera Crianza</i> <i>Alejandro Fernandez - Pesquera, Ribera del Duero</i>	39,50 €
2015	<i>Château Labégorce</i> <i>Margaux</i>	65,00 €

Schaumweine 0,75 l

	<i>Sekt brut rosé Willy Bründlmayer, Kamptal</i>	39,90 €
	<i>Prosecco di Valdobbiadene, extra-dry</i> <i>Drusian, Venetien</i>	26,00 €
	<i>Bouvet Ladubay Crémant Trésor Rosé</i>	33,00 €
	<i>Champagner Henriot brut, Premier Cru</i>	79,00 €

Spirituosen

<i>Obstbrand</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Williams Christbrand, Weingut Graf von Schönborn</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,70 €</i>
<i>Williamsbrand, Hans Reisetbauer, Oberösterreich</i>	<i>2 cl</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Marillenbrand, Hans Reisetbauer, Oberösterreich</i>	<i>2 cl</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Zwetschge, Hans Reisetbauer, Oberösterreich</i>	<i>2 cl</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Waldhimbeergeist, Brennerei Braun, Taubertal</i>	<i>2 cl</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Grappa di Barbera & Nebbiolo „Monpra“, holzfassgereift, Destillerie Berta, Piemont</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,80 €</i>
<i>„Sickendieker“ Halbbitter</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,70 €</i>
<i>Campari Orange oder mit Soda ^{1, 10}</i>	<i>4 cl</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Martini bianco</i>	<i>4 cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Sandemann Sherry medium dry</i>	<i>5 cl</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Gebirgsenzian</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,70 €</i>
<i>Malteser Aquavit</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,70 €</i>
<i>Wodka „Moskovskaya“</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,70 €</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,70 €</i>
<i>Amaretto di Saronno, Mandellikör</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,70 €</i>
<i>Jägermeister, Kräuterlikör</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,70 €</i>
<i>Asbach Uralt</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,70 €</i>
<i>Ballantines Finest Scotch Whisky</i>	<i>4 cl</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Rum</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,70 €</i>
<i>Remy Martin</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,70 €</i>
<i>Baileys ⁸</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,70 €</i>
<i>Averna</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,70 €</i>

Auf Wunsch erhalten Sie gerne unseren Dokumentationsordner, in dem alle Speisen hinsichtlich enthaltener Allergene detailliert aufgeschlüsselt sind. Bitte haben Sie jedoch Verständnis, dass aufgrund unseres Arbeitsablaufs ein Vorhandensein von Spuren aller Allergene nicht ausgeschlossen werden kann.

Zusatzstoffe

- | | |
|------------------------------|-------------------------------------|
| 1. mit Farbstoffen | 9. koffeinhaltig |
| 2. mit Konservierungsstoffen | 10. chininhaltig |
| 3. mit Antioxidationsmittel | 11. mit Süßungsmittel |
| 4. mit Geschmacksverstärkern | 12. enthält eine Phenylalaninquelle |
| 5. mit Schwefeldioxid | 13. gewachst |
| 6. mit Schwärzungsmittel | 14. mit Nitritpökelsalz |
| 7. mit Phosphat | 15. mit Taurin |
| 8. mit Milcheiweis | 16. mit Tartazin |