

## Aperitif

---

PROSECCO SPUMANTE DI VALDOBBIADENE DOC Brut, Drusian, Venetien	0,1 L	6,10 €
CREMANT DE LOIRE "TRESOR" ROSE Bouvet-Ladubay	0,1 L	8,70 €
ROSÉ PUR BIO ALKOHOLFREI Sektmanufaktur Strauch, Rheinhessen	0,1 L	8,00 €
APEROL / LIMONCELLO / CAMPARI SPRITZ ODER HUGO		8,00 €
ALKOHOLFREIER SPRITZ Sanbitter, Rosé Pur, Maracujasaft		8,00 €

## Suppen

---

TAFELSPITZBRÜHE Pfannkuchenstreifen / Leberknödel / dreierlei Einlage		7,90 €
--	--	--------

## Hauptgerichte

---

	kleine Portion	
WIENER SCHNITZEL AUS DER KALBSLENDE Pommes Frites / Kartoffelpüree / Röstkartoffeln, Preiselbeeren, Salat	25,00 €	30,00 €
CORDON BLEU VOM KALB gefüllt mit Bergkäse und Schinken, Kartoffelpüree, Preiselbeeren, Salat	25,50 €	31,00 €
GESCHNETZELTES AUS DER KALBSLENDE Schnittlauch-Petersilien-Rahm, geröstete Schwammerl, Spätzle, Salat	25,50 €	30,00 €
GESCHMORTE KALBSBACKE Rotwein-Rosmarin-Sauce, Kartoffelknödel, Salat	21,90 €	25,90 €
SCHWEINEBRATEN VOM STROHSCHWEIN Kartoffelknödel, Krautsalat	14,20 €	17,90 €
ROSTBRATEN VON DER BAYERISCHEN RINDERLENDE abgeschmolzene / geröstete Zwiebeln, Röstkartoffeln / Spätzle / Pommes Frites, gemischter Salat	26,50 €	30,50 €
TAFELSPITZ AUS DEM GEMÜSESUD Apfelmeerrettich, Röstkartoffeln, Marktgemüse	24,50 €	28,50 €
AUSGELÖSTE BACKHENDLBRUST Kartoffel-Gurken-Radialat	16,50 €	19,50 €
SÜß- UND SALZWASSERFISCHE Garnele, Jakobsmuschel, Dill-Safran-Krebssud, Ingwer, Koriander, Zirbelbrot	25,00 €	31,50 €

## **Kleine Gerichte**

---

MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET Egerlinge in Rahm, hausgemachte Spätzle	16,90 €
KINDERSCHNITZEL Pommes Frites	10,90 €
MARINIRTER TAFELSPITZ Kürbiskernöl, Röstkartoffeln, Salat	21,00 €
2 PAAR SCHWEINSWÜRSTEL Fasskraut	11,90 €
2 STÜCK MÜNCHNER WEIßWÜRSTE vom „Weißwurst-Weltmeister“ Magnus Bauch	6,40 €

## **Brotzeiten**

---

MÜNCHNER WURSTSALAT VON REGENSBURGERN Hausbrot	13,50 €
SCHWEIZER WURSTSALAT VOM LEBERKÄS Hausbrot	13,50 €

## **Desserts**

---

KARAMELLISIERTER KAISERSCHMARRN Zwetschgenkompott	14,90 €
PALATSCHINKEN mit Schokoladensauce und Vanilleeis mit Marillenmarmelade, eingelegten Rosinen, Vanilleeis	9,10 €
APFEL-PALATSCHINKEN Walnusseis	10,70 €
BLAUBEERPFANNKUCHEN Walnusseis	10,70 €
ROHRNUDEL Vanillesauce, Vanilleeis	7,90 €
EIS Schokolade, Zitrone, Erdbeeren, Walnuss, Vanille, Johannisbeere	
Kleine Kugel	2,10 €
Große Kugel	3,40 €

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

---

Adelholzener classic oder still	0,75 l	6,90 €
	0,25 l	3,30 €
Tafelwasser	0,5 l	4,30 €
Orangen-/ Apfelsaft naturtrüb	0,3 l	4,00 €
Johannisbeer-/ Rhabarber-/ Maracujanektar	0,3 l	4,00 €
Saftschorle	0,5 l	5,00 €
	0,3 l	3,50 €
Coca Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,4 l	4,60 €
	0,2 l	3,40 €
Cola Zero	0,33 l	4,20 €

## Bier vom Fass

---

Helles aus dem Eichenholzfass im Tonkrug (ab 17.30 Uhr)	0,5 l	5,40 €
Helles	0,5 l	5,20 €
	0,3 l	3,40 €
Zwickel	0,5 l	5,30 €
	0,3 l	3,50 €
Weißbier	0,5 l	5,30 €
	0,3 l	3,50 €
Dunkel	0,5 l	5,30 €
	0,3 l	3,50 €
Radler	0,5 l	5,20 €
	0,3 l	3,60 €
Schnitt vom Hellen / Weißbier / Dunkel / Zwickel		3,50 €
Russ'n	0,5 l	5,30 €

## Flaschenbier

---

Pils	0,3 l	4,30 €
Leichtes Weißbier	0,5 l	5,30 €
Altbairisch Ur-Weizen dunkel	0,5 l	5,30 €
Alkoholfreies Bier	0,5 l	5,30 €
Alkoholfreies Weißbier	0,5 l	5,30 €

## Weinschorle

---

Schorle weiß oder rot, sauer oder süß	0,5 l	6,90 €
	0,25 l	4,50 €

## Warme Getränke

---

Espresso	2,50 €
Doppelter Espresso	3,90 €
Espresso macchiato	2,70 €
Kaffee Crème / Cappuccino / Milchkaffee / Latte macchiato	3,90 €
Tasse Tee von Ronnefeldt:	3,50 €
Japan Classic (Grüner Tee), Red Berries (Früchtetee), Roibosh Vanilla, Verbena (Kräutertee), Earl Grey, Darjeeling, Kamille, Pfefferminze, Fenchel	

## Weißwein 0,2 l

---

CUVÉE „SAUGEIL“ Horst Sauer (Weinberg Fam. Geisel), Franken	8,70 €
RIESLING TROCKEN Hofmann, Franken	8,70 €
GRAUBURGUNDER TROCKEN Bercher, Baden	8,70 €
SILVANER TROCKEN Horst Sauer, Franken	8,70 €
WEIßBURGUNDER, TROCKEN Von Winning, Pfalz	8,70 €
GRÜNER VELTLINER Weingut Markus Huber, Reichersdorf, Österreich	8,70 €
CHARDONNAY Domaine Les Yeuses, Languedoc	8,70 €
SAUVIGNON „PETIT BOURGEOIS“ Henri Bourgeois, Loiretal	9,40 €
LUGANA „VILLA LEONE“	8,90 €

## Rotwein 0,2 l

---

SPÄTBURGUNDER TROCKEN Bercher, Baden	8,70 €
ZWEIGELT Eichenwald, Burgenland	8,70 €
CABERNET & MERLOT „RIFF ROSSO“ Alois Lageder, Südtirol	9,00 €
CHIANTI COLLI SENESI Tenuta Nicolai – Palagetto, Toscana	9,00 €
MERLOT Cantina di Custoza, Venetien	8,70 €
BORDEAUX Christian Moueix	9,70 €

## Rosé 0,2 l

---

MAGALI SIGNATURE Côtes de Provence	8,70 €
---------------------------------------	--------

**GERNE SERVIEREN WIR IHNEN UNSERE OFFENEN WEINE AUCH IN 0,1 L** 4,60 €

## Schaumwein 0,75 l

---

PROSECCO SPUMANTE DI VALDOBBIADENE DOC Brut, Drusian, Venetien	34,00 €
CREMANT DE LOIRE "TRESOR" ROSE Bouvet-Ladubay	45,00 €
CHAMPAGNE HENRIOT BRUT SOUVERAIN Maisons et Domaines Henriot	86,00 €
ROSÉ PUR BIO ALKOHOLFREI Sektmanufaktur Strauch, Rheinhessen	34,00 €

## Weißwein 0,75 l

---

2022	RIESLING TROCKEN Robert Weil, Rheingau	35,00 €
2021/22	RIESLING TROCKEN Fritz Haag, Mosel	34,00 €
2021/22	SILVANER TROCKEN ERSTE LAGE „WÜRZBURGER STEIN“ Bürgerspital, Franken	36,00 €
2022	GRAUBURGUNDER „VOM LÖSS“ Franz Keller, Baden	31,00 €
2019/20	WEIßBURGUNDER Bercher, Baden	31,00 €
2023	SAUVIGNON BLANC „JAKOBI“ Weingut Gross, Südsteiermark	33,00 €
2022	GRÜNER VELTLINER „AM BERG“ Bernhard Ott, Wagram	34,00 €
2023	GRÜNER VELTLINER „FASS 4“ Bernhard Ott, Wagram	39,00 €
2022/23	GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL „RIED KREUTLES“ Emmerich Knoll, Wachau	41,00 €
2023	CHARDONNAY Alois Lageder, Südtirol	36,00 €
2020	MÂCON-CHARENTRE CHARDONNAY Domaine Cornin, Burgund	37,00 €
2022	POUILLY-FUME Henri Bourgeois	36,00 €
2022	SANCERRE Merlin-Cherrier, Loire	38,00 €
2020	CHASSAGNE-MONTRACHET Bouchard, Burgund	76,00 €

## **Roséwein 0,75 l**

---

2021/22	ROSALIE Bernhard Ott, Wagram	39,00 €
---------	---------------------------------	---------

## **Rotwein 0,75 l**

---

2020	ZWEIGELT Umathum, Burgenland	33,00 €
2020	BLAUFRÄNKISCH Umathum, Burgenland	33,00 €
2019	HAIDEBODEN Umathum, Burgenland	48,00 €
2019	DIE ZEITREISE, CUVÉE Eichenwald, Burgenland	33,00 €
2022	LAGREIN Ansitz Waldgries, Südtirol	36,00 €
2018	BRUNELLO DI MONTALCINO Altesino, Toskana	71,00 €
2021	BARBERA D´ALBA Pio Cesare, Piemont	37,00 €
2019	PESQUERA CRIANZA Alejandro Fernandez - Pesquera, Ribera del Duero	47,00 €
2019	CÔTES DU RHÔNE E. Guigal	37,00 €
2019	POMEROL Christian Moueix	43,00 €
2019	CHÂTEAU CHASSE-SPLEEN Moulis-en-Médoc, Bordeaux	85,00 €

# Spiritosen

---

## SCHNÄPSE VON DER BRENNEREI PSENNER, SÜDTIROL

Old Williams, Selection	2 CL	4,90 €
Gold Williams, Riserva	2 CL	6,90 €
Gold Marille, Riserva	2 CL	7,90 €
Wald Himbeere, Selection	2 CL	6,90 €
Nocciola, Haselnusslikör	2 CL	4,90 €
Haselnuss, Classic	2 CL	4,90 €
Grappa Barrique, Riserva	2 CL	5,90 €
OBSTBRAND	2 CL	3,90 €
„SICKENDIEKER“ HALBBITTER	2 CL	4,00 €
CAMPARI ORANGE ODER MIT SODA 1, 10	4 CL	6,50 €
MARTINI BIANCO	4 CL	4,80 €
SANDEMANN SHERRY MEDIUM DRY	5 CL	4,90 €
GEBIRGSENZIAN	2 CL	4,00 €
MALTESER AQUAVIT	2 CL	4,00 €
WODKA „MOSKOVSKAYA“	2 CL	4,00 €
FERNET BRANCA	2 CL	4,00 €
AMARETTO DI SARONNO, MANDELLIKÖR	2 CL	4,00 €
JÄGERMEISTER, KRÄUTERLIKÖR	2 CL	4,00 €
ASBACH URALT	2 CL	4,00 €
BALLANTINES FINEST SCOTCH WHISKY	4 CL	6,00 €
RUM	2 CL	4,00 €
REMY MARTIN	2 CL	6,00 €
RAMAZOTTI	2 CL	4,00 €
BAILEYS 8	2 CL	4,00 €
AVERNA	2 CL	4,00 €

## Essenszeiten

---

**11:45 Uhr bis 14:00 Uhr** und **17:30 Uhr bis 21:00 Uhr.**

Von 14:00 Uhr bis 17:30 Uhr und von 21:00 Uhr bis 21:30 Uhr fragen Sie gerne nach unserer „kleinen Karte“.

## Unsere Lieferanten

---

Anton Schmautz GmbH

Früchte Feldbrach

Renate Zollner Pilzversand Viktualienmarkt

Fischzucht Aumühle

Eier Wimmer

Frische Paradies

Hamberger Großmarkt

Johann Kraut Kartoffel

Hofbräuhaus Traunstein

## Zusatzstoffe

---

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.

- |                              |                                     |
|------------------------------|-------------------------------------|
| 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                    |