

# Unsere saisonalen Empfehlungen

## **Hausgemachte Kürbiscremesuppe**

mit Kernöl, frischen Kräutern und Butterkrusterl **5,20**

## **Ofenfrische Schweinshaxn<sup>1</sup>**

mit Biersoß, Kartoffel- und Krautsalat **14.90**

## **¼ resche Bauernente<sup>2,3</sup>**

mit eigener Soß, Apfelblaukraut und Kartoffelknödel **17,90**

## **“Schmankerlteller”<sup>1,4,7</sup>**

mit Schweinebraten, Fleischpflanzerl und Fränkischer Bratwurst  
dazu Biersoß sowie Kartoffel- und Krautsalat **17.90**

## **Rinderbraten<sup>2,3</sup>**

mit Rotweinsöß, Apfelblaukraut und Kartoffelknödel **17.90**

# Aus dem Suppentopf

## **Pfannkuchensuppe**

Hausgemachte Rinderbouillon mit Pfannkuchenstreifen  
und Schnittlauch **4.20**

## **Bayerische Brezensuppe**

Rindsbouillon mit abgeschmolzenen Brezen, Zwiebeln  
und Schnittlauch **4.20**

## **Hausgemachte Tomatencremesuppe**

mit Butterkrusterl und frischen Kräutern **5.20**

# UNSERE KLASSIKER



**\*Frische Schwammerl** in Weißweinrahmsoße  
mit abgeschmolzenen Serviettenknödeln und Kräutern **11.50**



**\*Rahmige Kässpätzl „Allgäuer Art“**  
mit hausgemachten Röstzwiebeln **11.50** dazu kleiner Gärtnersalat <sup>11</sup> **14.90**

**\*2 Stück Hausgemachte Fleischpflanzerl <sup>1</sup>**

mit Soß` und Kartoffelsalat **13.20**

**2 Stück Hausgemachte Fleischpflanzerl <sup>1</sup>**

auf Kässpätzl mit Schwammerlsoß` und Röstzwiebeln **15.90**

**\*Jungschweinebraten „Klassik“ <sup>2,3</sup>**

mit Dunkelbiersoß` und Kartoffelknödel **11.90**

dazu Krautsalat **14.50**

**Jungschweinebraten „Gäuboden Art“ <sup>3</sup>**

mit Biersoß`, Sauerkraut, frischem Kren und abgebräunten Serviettenknödeln **14.50**

**Original Wiener Kalbsschnitzel**, goldbraun in Butter gebraten mit Zitronenschnitz,  
Wildpreiselbeeren und Bratkartoffeln **19.90** dazu kleiner Gärtnersalat <sup>11</sup> **23.50**

**Wiener Schnitzel vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein**, goldbraun in  
Butter gebraten mit Zitronenschnitz, Wildpreiselbeeren und Bratkartoffeln **15.50**

dazu kleiner Gärtnersalat <sup>11</sup> **18.90**

**„Allgäuer Schmankerl“** Lendchen vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein und  
Fleischpflanzerl auf Kässpätzl mit Rahmschwammerl & Röstzwiebeln **18.90**

**\*Lendchen vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein**

mit frischen Rahmschwammerl und Butterspätzle **15.50**

dazu kleiner Gärtnersalat <sup>11</sup> **18.90**

**Zwiebelrostbraten aus der Premium Rinderlende**

**„Münchner Art“** mit Soß`, zweierlei Zwiebeln und Bratkartoffeln **22.90**

dazu kleiner Gärtnersalat <sup>11</sup> **26.50**

**Zwiebelrostbraten aus der Premium Rinderlende**

**„Schwäbische Art“** mit Soß`, zweierlei Zwiebeln und rahmigen Kässpätzl **22.90**

dazu kleiner Gärtnersalat <sup>11</sup> **26.50**

**\*„Paniertes Goldbarschfilet“ <sup>1</sup>** in Butter gebraten mit hausgemachter  
Remouladensauce, Zitronenschnitz und bunt garniertem Kartoffelsalat **15.50**

## SALATE

 **Marktfrischer Saisonsalat als Beilage**  
mit Tomaten, Gurken und frischen Kräutern **3.90**

 **„Bayerischer Schmankerl Salat“** <sup>1,3,11</sup>  
mit Tomaten-, Kartoffel- und Krautsalat **5.50**


 **Tomatensalat** mit Zwiebeln oder **Kartoffelsalat**  
oder **Krautsalat** je **3,90**

## BROTZEITEN

 **Fein aufgeschnittener Emmentaler** mit Butter und Radieserl,  
dazu Breze oder Brotkörberl **7.90**

**„Bayerischer Wurstsalat“** <sup>2,4,7</sup> aus Regensburgern mit Zwiebel, Ei, Gurkerl,  
Radieserl und Schnittlauchbrot, dazu Breze oder Brotkörberl **8.90**

**„Schweizer Wurstsalat“** <sup>2,4,7</sup> aus Regensburgern mit Emmentaler, Zwiebel, Ei,  
Gurkerl, Radieserl und Schnittlauchbrot, dazu Breze oder Brotkörberl **9.90**

 **Bayerischer Obatzda** aus Camembert und Frischkäse mit Zwiebeln, Ei, Gurkerl,  
Radieserl und Schnittlauchbrot, dazu Breze oder Brotkörberl **9.90**

## WÜRSTEL

**Fränkische Rostbratwürste** <sup>4,7</sup> mit Soß', Sauerkraut und Hausbrot **10.90**

**\*Milzwurst** <sup>1,4,7</sup> gebacken oder in Butter gebraten mit Soß' und Kartoffelsalat **10.90**

**Abgebräunte Wollwurst** <sup>1,7,8</sup> mit Soß' und Kartoffelsalat **10,90**

**„Gegrillter Scharfer OX“** <sup>1,7,8</sup> vom Metzger Gassner mit frischem Kren  
auf Sauerkraut mit Hausbrot oder mit Kartoffelsalat **10,90**

## DESSERT

**Kaiserschmarrn** <sup>5</sup> mit Mandeln und Rosinen,  
dazu Wildpreiselbeeren und Apfelmus **9.90**

**Gemischter Eisbecher** **5,50** / mit Sahne **6.10**

**Apfelstrudel** <sup>5</sup> – mit Vanilleeis und Sahne **6.90**

## BIERSPEZIALITÄTEN

ERDINGER Weissbier	0,3 l	3.40
	0,5 l	4.20
ERDINGER Urweisse	0,5 l	4.20
ERDINGER Dunkel	0,5 l	4.20
ERDINGER Kristall	0,5 l	4.20
ERDINGER Leicht	0,5 l	4.20
ERDINGER Pikantus	0,5 l	4.50

ERDINGER	0,33 l	3.50
Alkoholfrei	0,5 l	4.20

ERDINGER	0,33 l	3.50
Alkoholfrei Zitrone / Grapefruit		

ERDINGER	0,3 l	3.40
Brauhaus Helles	0,5 l	4.20

ERDINGER	0,5 l	4.20
Brauhaus Naturradler		

Trumer Pils	0,33 l	4.00
-------------	--------	------

Mariabrunn	0,5 l	4.20
------------	-------	------

Dunkel

## KAFFEE & TEE

DINZLER Kaffee, Irschenberg

Tasse Kaffee	3.50
--------------	------

Haferl Kaffee	4.00
---------------	------

Latte Macchiato	4.30
-----------------	------

Cappuccino	3.70
------------	------

Großer Cappuccino	4.30
-------------------	------

Espresso	2.90
----------	------

Espresso Macchiato	3.50
--------------------	------

Tasse Tee	4.10
-----------	------

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Tafelwasser	0,4 l	3.10
-------------	-------	------

Zitronenlimo	0,4 l	3.50
--------------	-------	------

Libella	0,4 l	3.50
---------	-------	------

Orangenlimonade

Apfelschorle	0,4 l	3.70
--------------	-------	------

Spezi <sup>1,3,9</sup>	0,4 l	3.70
------------------------	-------	------

Coca Cola<sup>1,3,9</sup>

Coca Cola Light <sup>1,3,11</sup>	0,4 l	4.30
-----------------------------------	-------	------

“Zauberwasser” <sup>2,3</sup>	0,4 l	4.40
-------------------------------	-------	------

Tafelwasser mit Holunder & Ingwer Sirup,  
Minze und Limette

### **Wolfra Säfte aus Erding**

Apfel naturtrüb, Johannisbeere,  
Maracuja<sup>12</sup>, Rhabarber, Mango, Orange

	0,4 l	4.60
--	-------	------

als Saftschorle	0,4 l	4.30
-----------------	-------	------

### **Adelholzener Mineralwasser**

Still / Sprudel	0,25 l	3.30
-----------------	--------	------

	0,75 l	6.20
--	--------	------

## SCHNAPSERL

Aus dem Holzfass der Brennerei Prinz

**Alte Marille**

**Alte Haselnuss**

<b>Alte Himbeere</b>	2 cl	3.50
----------------------	------	------

Klare Obstbrände

von der Brennerei Schladerer

**Obstler**

<b>Williams</b>	2 cl	3.50
-----------------	------	------

<b>Jägermeister</b>	2 cl	3.50
---------------------	------	------

<b>Ramazotti</b>	2 cl	3.50
------------------	------	------

## WEISSWEIN

### **Grüner Veltliner** 0,2l 6.30

Trocken / Weingut Überacker /  
Österreich-Wagram

### **Chardonnay** 0,2l 6.50

Trocken / Weingut Julia Schittler /  
Deutschland - Rheinland Pfalz

### **Sauvignon Blanc**

Trocken / Weingut J.J. Berizzi /

Deutschland - Rheinland Pfalz 0,2l 6.90

0,75l 24.90

### **Lugana "Limne"**

Fruchtig / Tenuta Rovaglia /

Italien-Lombardei 0,2l 6.90

0,75l 24.50

## ROSÉ

### **Lola**

Feinherb / Weingut J.J. Berizzi /

Deutschland-Rheinland Pfalz 0,2l 6.50

0,75l 23.50

## ROTWEIN

### **Merlot**

Trocken / Weingut Julia Schittler /

Deutschland - Rheinland Pfalz 0,2l 6.50

0,75l 23.50

### **Purpur**

Trocken / Weingut J.J. Berizzi /

Deutschland-Rheinland Pfalz 0,2l 6.90

0,75l 24.90

### **Weinschorle Weiß / Rot / Rosé**

0,4l 6.50

\* Diese Gerichte servieren wir Ihnen  
auch als kleinere Portion.

Der Preis reduziert sich um 2.00 €

 **Vegetarisch**

### **Zusatzstoffe**

- 1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoffe  
3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker  
5) geschwefelt 6) geschwärzt 7) mit Phosphat  
8) mit Milcheiweiß 9) koffeinhaltig  
10) chininhaltig 11) mit Süßungsmittel 12) Nektar

Für eine Allergene Karte fragen Sie bitte unser  
Servicepersonal. Alle Preise in EUR inklusive  
gesetzlicher Mehrwertsteuer.