

Unsere saisonalen Empfehlungen

Hausgemachte Kartoffelsuppe

mit frischen Kräutern und Graubrotkrusterl **6.50**

Rahmwirsing

mit zwei Spiegeleier und Kartoffelstampf **13.90**

Wildbratwürste^{2,3,4}

mit Soß`, Kren, Rahmwirsing und Kartoffelstampf **15.90**

„Winterschmankerl“^{2,3,}

ausgelöste Surhaxe mit Kren, Rahmwirsing und Kartoffelstampf **17.90**

¼ resche Bauernente^{2,3}

mit eigener Soß`, Apfelblaukraut und Kartoffelknödel **19.90**

Hirschgulasch in Wacholdersoße

mit Apfel-Blaukraut, Wildpreiselbeeren und abgebräuntem Serviettenknödel **19.90**

Aus dem Suppentopf

Pfannkuchensuppe

Hausgemachte Rinderbouillon mit Pfannkuchenstreifen
und Schnittlauch **5.50**

Bayerische Brezensuppe

Rindsbouillon mit abgeschmolzenen Brezen, Zwiebeln
und Schnittlauch **5.70**

Hausgemachte Tomatencremesuppe

mit Butterkrusterl und frischen Kräutern **5.90**

UNSERE KLASSIKER

 ***Frische Schwammerl** in Weißweinrahmsoße
mit abgeschmolzenen Serviettenknödeln und Kräutern **13.50**

 ***Rahmige Kässpätzn „Allgäuer Art“**
mit hausgemachten Röstzwiebeln **12.50** dazu kleiner Gärtnersalat ¹¹ **16,20**

***2 Stück Hausgemachte Fleischpflanzerl ¹**
mit Biersoß´ und Kartoffelsalat **14.20**

2 Stück Hausgemachte Fleischpflanzerl ¹
auf Kässpätzn mit Schwammerlsoß´ und Röstzwiebeln **16.90**

***Jungschweinebraten „Klassik“ ^{2,3}**
mit Dunkelbiersoß´ und Kartoffelknödel **12.50**
dazu Krautsalat **14.90**

Jungschweinebraten „Gäuboden Art“ ³
mit Biersoß´, Sauerkraut, frischem Kren und abgebräunten Serviettenknödeln **15.50**

Original Wiener Kalbsschnitzel, goldbraun in Butter gebraten mit Zitronenschnitz,
Wildpreiselbeeren und Bratkartoffeln **21.90** dazu kleiner Gärtnersalat ¹¹ **25.60**

Wiener Schnitzel vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein, goldbraun in
Butter gebraten mit Zitronenschnitz, Wildpreiselbeeren und Bratkartoffeln **15.90**
dazu kleiner Gärtnersalat ¹¹ **19,60**

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

***Lendchen vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein**
mit frischen Rahmschwammerl und Butterspätzle **15.90**
dazu kleiner Gärtnersalat ¹¹ **19,60**

Zwiebelrostbraten aus der Premium Rinderlende
„Münchner Art“ mit Soß´, zweierlei Zwiebeln und Bratkartoffeln **22.90**
dazu kleiner Gärtnersalat ¹¹ **26.60**

Zwiebelrostbraten aus der Premium Rinderlende
„Schwäbische Art“ mit Soß´, zweierlei Zwiebeln und rahmigen Kässpätzn **22.90**
dazu kleiner Gärtnersalat ¹¹ **26.60**

***„Paniertes Goldbarschfilet“ ¹** in Butter gebraten mit hausgemachter
Remouladensauce, Zitronenschnitz und bunt garniertem Kartoffelsalat **15.90**

SALATE

Salat „Wien“

goldbraun gebratene Backhendlbrust auf bunten Sommersalaten,
Limonendip und röstfrischem Knoblauchbrot **16.90**

Marktfrischer Saisonsalat als Beilage

mit Tomaten, Gurken und frischen Kräutern **4.20**

„Bayerischer Schmankerl Salat“^{1,3,11}


mit Tomaten-, Kartoffel- und Krautsalat **5.50**

 **Tomatensalat** mit Zwiebeln oder **Kartoffelsalat** oder **Krautsalat** je **4.20**

BROTZEITEN

„Bayerischer Wurstsalat“^{2,4,7} aus Regensburgern mit Zwiebel, Ei, Gurkerl,
Radieserl und Schnittlauchbrot, dazu Breze oder Brotkörbel **9.90**

„Schweizer Wurstsalat“^{2,4,7} aus Regensburgern mit Emmentaler, Zwiebel, Ei,
Gurkerl, Radieserl und Schnittlauchbrot, dazu Breze oder Brotkörberl **10.90**

 **Bayerischer Obatzda** aus Camembert und Frischkäse mit Zwiebeln, Ei, Gurkerl,
Radieserl und Schnittlauchbrot, dazu Breze oder Brotkörberl **10.90**

WÜRSTEL

Fränkische Rostbratwürste^{4,7} mit Soß´, Sauerkraut und Hausbrot **11.90**

***Milzwurst^{1,4,7}** gebacken oder in Butter gebraten mit Soß´ und Kartoffelsalat **11.90**

Abgebräunte Wollwurst^{1,7,8} mit Soß´ und Kartoffelsalat **11.90**

„Gegrillter Scharfer OX“^{1,7,8} von der Metzgerei Gassner
mit frischem Kren und Kartoffelsalat **11.90**

DESSERT

Kaiserschmarrn⁵ mit Mandeln und Rosinen,
dazu Wildpreiselbeeren und Apfelmus **10.90**

Gemischter Eisbecher **5.50** / mit Sahne **6.50**

Apfelstrudel⁵ – mit Vanilleeis und Sahne **7.90**

BIERSPEZIALITÄTEN

ERDINGER Weissbier	0,3 l	3.60
	0,5 l	4.40
ERDINGER Urweisse	0,5 l	4.40
ERDINGER Dunkel	0,5 l	4.40
ERDINGER Kristall	0,5 l	4.40
ERDINGER Leicht	0,5 l	4.40
ERDINGER Pikantus	0,5 l	4.70

ERDINGER	0,33 l	3.70
Alkoholfrei	0,5 l	4.40

ERDINGER	0,33 l	3.70
Alkoholfrei Zitrone / Grapefruit		

ERDINGER	0,3 l	3.60
Brauhaus Helles	0,5 l	4.40

ERDINGER	0,5 l	4.40
Brauhaus Naturradler		

Trumer Pils	0,33 l	4.00
Mariabrunn	0,5 l	4.40
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	3.30
Zitronenlimo	0,4 l	3.80
Libella	0,4 l	3.80
Orangenlimonade		
Apfelschorle	0,4 l	3.80
Spezi ^{1,3,9}	0,4 l	3.80
Coca Cola ^{1,3,9}		
Coca Cola Light ^{1,3,11}	0,4 l	4.40

“Zauberwasser” ^{2,3}	0,4 l	4.50
Tafelwasser mit Holunder & Ingwer Sirup, Minze und Limette		

Wolfra Säfte aus Erding

Apfel naturtrüb, Johannisbeere, Maracuja¹², 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	6.50

SCHNAPSERL

Aus dem Holzfass der Brennerei Prinz

Alte Marille

Alte Haselnuss

Alte Himbeere	2 cl	3.70
---------------	------	------

Klare Obstbrände
von der Brennerei Schladerer

Obstler

Williams	2 cl	3.70
----------	------	------

Jägermeister	2 cl	3.70
--------------	------	------

Ramazotti	2 cl	3.70
-----------	------	------

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.