

## Aperitif

		Euro
Glas Prosecco <i>Frizzante</i>	0,1l	4,20
Aperol Spritz	0,2l	7,20
Rosato Mio <i>mit Prosecco und Basilikum</i>	0,2l	7,20
Rosato Bella <i>mit Wild Berry</i>	0,2l	7,20
Lillet Wild Berry	0,2l	7,20
Hugo	0,2l	7,20
Campari Soda oder Orange <i>mit Farbstoff</i>	0,2l	6,20
Alkoholfreier Hugo	0,2l	5,80
Alkoholfreier Spritz	0,2l	5,80
Flasche Prosecco <i>Extra Dry</i>	0,75l	29,40

## Vorspeisen

Dreierlei hausgemachte Brotaufstriche mit Brotkorb <sup>7</sup>	9,90
Caesar Salat mit Croutons und Parmaschinken <sup>1,7</sup>	10,90
Tatar aus der Rinderlende mediterran mariniert (100g) <sup>7</sup>	16,50
Ruccolasalat mit Balsamicodressing und gebratenen Riesengarnelen (3 Stück) <sup>7</sup>	15,40

## Aus dem Suppentopf

Pfannkuchensuppe <sup>7</sup>	5,50
Leberknödel in Rinderbouillon mit Schnittlauch <sup>7</sup>	6,20
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot <sup>7</sup>	8,70

## Hauptgerichte

	Euro
Ofenfrischer Schweinebraten mit Kruste, zweierlei Knödel und Krautsalat <sup>7</sup>	15,90
Riesenschnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit Kartoffelsalat <sup>7</sup>	17,80
Zwiebelrostbraten aus der Lende vom Allgäuer Färsenrind mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln <sup>7</sup>	26,70
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren <sup>7</sup>	26,50
Cordon bleu vom Schwein gefüllt mit Kochschinken und Käse dazu Pommes Frites <sup>7</sup>	19,80
Rinderlendensteak 250 g mit Kräuterbutter <sup>7</sup>	24,30
<u>Beilagen:</u> Pommes Frites oder Kartoffelwedges oder Gemüse	5,50
Schwabenteller mit Medaillons vom Schweinefilet auf Rahmschwammerl mit Käsespätzle und Röstzwiebeln <sup>7</sup>	19,80

- Für Beilagenänderung auf Salat zzgl. € 1,70 -

## Vegetarisch

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat <sup>7</sup>	14,90
Rahmschwammerl mit Semmelknödel <sup>7</sup>	13,90
Wokgemüse in Kokos-Chilisoße mit Reis (vegan) <sup>6</sup>	16,50
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Salat <sup>7</sup>	13,40

## **Bunte Blattsalate**

	Euro
Kleiner gemischter Salat mit Hausdressing <sup>1,7</sup>	6,50
Großer gemischter Salat mit Kochschinken und Käsestreifen <sup>1,7</sup>	13,50
Großer Caesar Salat mit Croutons und Hühnerbruststreifen <sup>7</sup>	17,50
Bunter Salatteller mit gegrilltem Ziegenkäse im Speckmantel mit Honig-Thymiansirup <sup>1,7</sup>	16,50
Hirtensalat mit Schafskäse, Oliven und Peperoni <sup>7</sup>	15,40
Bunt gemischte Blattsalate mit Croutons und Hausdressing <sup>7</sup> wahlweise dazu	10,60
- gebratene Hühnerbruststreifen <sup>7</sup>	17,50
- gebratene Fischfilets <sup>7</sup>	21,90
- saftig gebratene Rinderlendenstreifen <sup>7</sup>	23,90

## **Ofenkartoffeln**

Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Salatgarnitur <sup>7</sup>	9,50
und gebratenen Hühnerbruststreifen <sup>7</sup>	17,50
und Rinderlendenstreifen <sup>7</sup>	23,90
und Räucherlachsstreifen <sup>7</sup>	19,50

## **Flammkuchen**

Flammkuchen mit Speck, Frühlingszwiebel und Käse <sup>1,7</sup>	13,90
Flammkuchen mit Blattspinat und Schafskäse <sup>7</sup>	15,40
Flammkuchen mit Tomaten, Salami, Käse und Peperoni <sup>1,7</sup>	14,90

## Schmankerl und Brotzeiten

	Euro
Bayrischer Wurstsalat (Regensburger) mit Hausbrot <sup>1,5,6</sup>	10,20
Schweizer Wurstsalat (Regensburger) mit Hausbrot <sup>1,5,6</sup>	10,90
Kalter Braten mit Meerrettich, Essiggurke <sup>5</sup> und Hausbrot	10,80
Käsebrettl mit Obazda und Butter, dazu Brot <sup>5,7</sup>	12,80
Gemischtes Brotzeitbrettl mit Wurst, Schinken, Käse, Obazda, mit Brot und Butter <sup>1,5,6,7</sup>	16,20
Obazda mit Zwiebeln und Hausbrot <sup>7</sup>	10,50
Steirische Bratensülze mit Kürbiskernöl dazu Bratkartoffeln <sup>1,5,6,7</sup>	10,90
Currywurst mit Pommes Frites <sup>1,5,6,7</sup>	10,90

1 = Phosphat, 2 = Farbstoff, 3 = Koffeinhaltig, 4 = Chininhaltig, 5 = Benzoesäure, 6 = Antioxidationsmittel, 7 = Allergene

Allergene: Getreide, Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Schwefel, Lupinen, Weichtiere, Sulphite.

**Unseren Allergendokumentationsordner erhalten Sie von unseren  
Servicemitarbeitern.**

Alle Preise inklusive gesetzlicher MwSt.

## Getränkete

### Biere von der Brauerei Aying

		Euro
Ayinger Jahrhundertbier	0,5l	4,90
Ayinger Jahrhundertbier	0,3l	3,60
Radler	0,5l	4,90
Radler	0,3l	3,60
Altbayrisch Dunkel	0,5l	4,90
Altbayrisch Dunkel	0,3l	3,60
Bairisch Pils	0,3l	4,20
Naturtrübes Kellerbier	0,5l	4,90
Naturtrübes Kellerbier	0,3l	3,60
Ayinger Bräu Weisse	0,5l	5,10
Alkoholfreies Bier Hopfenthaler	0,5l	4,90

### Weissbier von der Brauerei G. Schneider & Sohn

Schneider Weizen hell	0,5l	5,10
Aventinus Weizenbock	0,5l	5,10
Schneider Weisse Original	0,5l	5,10
Schneider Weisse Original	0,3l	3,80
Leichte Weisse	0,5l	5,10
Leichte Weisse	0,3l	3,80
Rußn mit Original Weisse <sup>5,6</sup>	0,5l	5,10
Cola Weizen <sup>4,5,6,8</sup>	0,5l	5,10
Alkoholfreies Weissbier	0,5l	5,10

### Alkoholfreie Getränke

Prim Aqua Mineralwasser Flasche, wenig Kohlensäure	0,5l	3,60
Spezi <sup>4,5,6,8</sup>	0,5l	4,40
Spezi <sup>4,5,6,8</sup>	0,3l	3,10
Apfelschorle	0,5l	4,40
Apfelschorle	0,3l	3,00
Coca Cola / Zero <sup>4,5,6,8</sup>	0,2l	3,20
Coca Cola / Zero <sup>4,5,6,8</sup>	0,4l	4,80
Holunderschorle	0,5l	4,40
Johannisbeerschorle	0,5l	4,40
Maracujaschorle	0,5l	4,40
Rhabarberschorle	0,5l	4,40
Mango Schorle	0,5l	4,40
Orangenschorle	0,5l	4,40
Orangenschorle	0,3l	3,00
	0,5l	4,20
	0,3l	3,10
	0,5l	4,20
	0,3l	3,10
	0,3l	2,50
	0,5l	3,60
	0,2l	3,50
	0,2l	3,50
	0,2l	3,00
	0,2l	3,00
	0,2l	3,00
	0,2l	3,00

### *Adelholzener Mineralwasser Gastro Classic*

Classic	0,25l	2,90	Naturell	0,25l	2,90
Classic	0,75l	6,20	Naturell	0,75l	6,20

## Spirituosen

		€uro			€uro
Obstler	2 cl	2,70	Williamsbirne	2 cl	2,90
Enzian „Grassl“	2 cl	2,80	Grappa	2 cl	3,60
Vodka	2 cl	2,90	Himbeergeist	2 cl	2,70
Malteser Aquavit	2 cl	2,80	Kirschwasser	2 cl	2,70
Remy Martin	2 cl	4,20	Asbach Uralt	2 cl	2,90
Amaretto	2 cl	2,80	Fernet Branca	2 cl	2,90
Sambucca	2 cl	2,90	Baileys	2 cl	2,90
Ramazotti	4 cl	4,60	Jägermeister	2 cl	3,20
Averna	4 cl	4,30	Jim Beam	4 cl	5,40
Berliner Luft	2 cl	2,90	Jack Daniels	4 cl	5,90
Limoncello	2 cl	2,90	Gin	2 cl	2,90

### Holzfass gereifter Schnaps aus dem Hause Lantzenhammer vom Schliersee

Holzfass Obstbrand	2 cl	3,90
--------------------	------	------

### Edle Schnäpse und Liköre von der Spezialitäten-Brennerei Liebl aus dem Bayerwald

Rote Williams-Birne Edelbrand, Marillenbrand, Vogelbeerbrand	2 cl	4,80
Haselnussbrand, Schlehengeist	2 cl	4,50
Roter Weinbergpfirsich Likör, Wildkirsch-Chili Likör	2 cl	3,90

### Edelbrände aus der Schweiz „Fassbind“ Eichenfass gereift

Alte Birne, Alte Pflaume, Alte Himbeere	2 cl	6,50
---	------	------

### Whisky

Bayrischer Whisky „Slyrs“ Single Malt	4 cl	6,80
Big Peat Blended Malt Scotch Whisky (rauchig)	4 cl	5,90

## Kaffeespezialitäten von der Kaffeerösterei Seeberger

Tasse Kaffee	3,40	Espresso Macchiato	3,40
Haferl Kaffee	4,20	Milchkaffee	4,20
Cappuccino	3,90	Latte Macchiato	4,40
Espresso	2,70	Kaffee Hag	4,20
Doppelter Espresso	4,40		

### Heiße Getränke

Glas Tee	3,10	Haferl Glühwein	4,40
Glas Tee mit Rum	5,20		
Haferl heiße Schokolade	4,40		

## Weinkarte

### Weißweine offen

			€uro
Österreich	Grüner Veltliner, trocken	0,1l	2,90
	Niederösterreichischer Qualitätswein	0,25l	5,90
	Weißweinschorle süß oder sauer mit „Grüner Veltliner“	0,25l 0,5l	3,90 7,20
Pfalz	Grauburgunder, trocken	0,1l	3,10
	Qualitätswein, Gutswein Emil Bauer & Söhne feinfruchtig mit Aromen von Birne, Ananas,	0,25l	6,40
Franken	Riesling zur Schwane	0,1l	2,90
	Qualitätswein, Weingut „Zur Schwane“ Volkach trocken, knackiger Riesling mit erfrischenden Fruchtnoten von Ananas und Grapefruit	0,25l	5,90
Italien	Lugana	0,1l	3,60
	Cantina Castelnuovo del Garda D.O.C. trocken, kraftvoll, würzig	0,25l	7,20

### Roséwein offen

Baden	Laufener Altenberg, Auggener Schäf	0,1l	2,90
	Spätburgunder Weißherbst mild, vollfruchtig und saftig	0,25l	5,90

## Weinkarte

### Rotweine offen

			€uro
Österreich	Blauer Zweigelt, von den Terrassen	0,1l	3,00
	Qualitätswein, trocken, klares Kirschrot	0,25l	5,90
	feine samtige Fruchtnote		
	Rotweinschorle süß oder sauer	0,25l	3,90
	Mit Blauem Zweigelt	0,5l	7,20
Württemberg	Trollinger	0,1l	2,90
	Haberschlachter Heuchelberg	0,25l	5,80
	Qualitätswein, Genossenschaft Brackenheim		
Italien	Merlot del Piave	0,1l	2,90
	Cantina Colli del Soligo, Venetien	0,25l	5,80
	D.O.P. trocken, kräftig, feine Röstaromen		
Italien	Primitivo Di Manduria	0,1l	3,90
	Terre Di Campo Sasso, Apulien	0,25l	7,40
	D.O.C. trocken, charaktervoller Wein mit Aromen von Waldbeeren und Kirschen		