

## Hausgemachte Suppen

*Euro*

<i>Pfannkuchensuppe</i> <sup>7</sup>	3,50
<i>Leberknödel in Rinderbouillon mit Schnittlauch</i> <sup>7</sup>	3,80
<i>Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot</i> <sup>7</sup>	4,80

## Vorspeisen

<i>Dreierlei hausgemachte Brotaufstriche mit Brotkorb</i> <sup>7</sup>	6,10
<i>Lachstatar auf Kartoffelrösti</i> <sup>7</sup>	7,80
<i>Ruccolasalat mit Balsamicodressing und gebratenen Riesengarnelen (3 Stück)</i> <sup>7</sup>	9,10

## Bayrische Schmankerl

<i>Ofenfrischer Schweinebraten mit Kruste, zweierlei Knödel und Krautsalat</i> <sup>7</sup>	10,80
<i>Riesenschnitzel „Wiener Art“ mit Kartoffelsalat</i> <sup>7</sup>	12,80
<i>Zwiebelroststeak vom Rind mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln</i> <sup>7</sup>	16,90
<i>Cordon bleu gefüllt mit Kochschinken und Käse dazu Pommes</i> <sup>7</sup>	13,90
<i>Rinderlendensteak 250 g mit Kräuterbutter</i> <sup>7</sup>	14,70
<i>Schwabenteller; Schweinefilet auf Rahmschwammerl mit Käsespätzle und Röstzwiebeln</i> <sup>7</sup>	14,70

## Vegetarisch

<i>Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat<sup>7</sup></i>	9,20
<i>Rahmschwammerl mit Semmelknödel<sup>7</sup></i>	8,90
<i>Wokgemüse in Kokos-Chilisosse mit Reis<sup>6</sup></i>	12,80

## Knackige Salate und was Leicht`s

<i>Großer gemischter Salat mit Kochschinken<sup>1</sup> und Käsestreifen<sup>7</sup></i>	9,20
<i>Räucherlachs mit Sahnemeerrettich und 2 Reiberdatschi<sup>7</sup></i>	10,90
<i>Bunte Blattsalate mit Kräuterdressing und gebratenen Fischfilets<sup>7</sup></i>	13,90
<i>Blattsalate mit gebratenen Hühnerbruststreifen</i>	12,70
<i>Bunter Salatteller mit gegrillten Ziegenkäse im Speckmantel mit Honig-Tymiansirup<sup>7</sup></i>	12,80
<i>Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Salatgarnitur<sup>7</sup></i>	6,60
<i>und gebratenen Hühnerbruststreifen</i>	10,50
<i>und Rinderlendenstreifen</i>	10,80
<i>und Räucherlachsstreifen</i>	10,80

## Brotzeitschmankerl

<i>Bayrischer Wurstsalat</i> <sup>1(Lyoner)</sup> mit Hausbrot <sup>1,6,5</sup>	5,80
<i>Schweizer Wurstsalat</i> <sup>(Lyoner)</sup> mit Hausbrot <sup>1,6,5</sup>	6,20
<i>Kalter Braten mit Meerrettich, Essiggurke</i> <sup>5</sup> und Hausbrot	7,40
<i>Speckbrettl mit Kren und Butter, dazu Brot</i> <sup>1,6,5</sup>	8,90
<i>Bratensülze mit Zwiebelringen und Röstkartoffeln</i> <sup>5</sup>	7,80
<i>Flammkuchen mit Speck, Frühlingszwiebel</i> und Käse <sup>7</sup>	9,80
<i>Flammkuchen mit Blattspinat und Schafskäse</i> <sup>7</sup>	10,80
<i>Flammkuchen mit Tomaten, Salami,</i> <i>Käse und Peperoni</i> <sup>7</sup>	10,80
<i>Brotzeitteller (Wurstaufschnitt, Braten,</i> <i>Obazda, Käse) mit Brot und Butter</i> <sup>1,6,5,7</sup>	10,50
<i>Obazda mit Zwiebeln und Hausbrot</i> <sup>7</sup>	6,80

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, Sesamsamen, Schwefel,  
Lupinen, Weichtiere, Sulphite  
Alle Preise inklusive Steuer und Bedienungsgeld

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

# Getränkekarte

## Biere vom Bräu von Aying

<i>Ayinger Jahrhundert-Bier</i>	0,5l	<b>3,50</b>
<i>Ayinger Jahrhundert-Bier</i>	0,3l	<b>2,20</b>
<i>Radler</i>	0,5l	<b>3,50</b>
<i>Altbayrisch Dunkel</i>	0,3l	<b>2,20</b>
<i>Altbayrisch Dunkel</i>	0,5l	<b>3,50</b>
<i>Premiumpils</i>	0,3l	<b>3,50</b>
<i>Naturtrübes Kellerbier</i>	0,5l	<b>3,50</b>
<i>Naturtrübes Kellerbier</i>	0,3l	<b>2,20</b>
<i>Bräu-Weisse</i>	0,5l	<b>3,60</b>
<i>Alkoholfreies Bier Hopfenthaler</i>	0,5l	<b>3,50</b>

## Weißbier von der Brauerei G. Schneider & Sohn

<i>Weizen Schneider hell</i>	0,5l	<b>3,60</b>
<i>Aventinus Weizenbock</i>	0,5l	<b>3,70</b>
<i>Schneider Weisse Orginal</i>	0,5l	<b>3,60</b>
<i>Schneider Weisse Orginal</i>	0,3l	<b>2,40</b>
<i>Leichte Weisse</i>	0,5l	<b>3,60</b>
<i>Leichte Weisse</i>	0,3l	<b>2,40</b>
<i>Rußn mit Orginal Weisse</i>	0,5l	<b>3,60</b>
<i>Alkoholfreies Weißbier</i>	0,5l	<b>3,60</b>
<i>Eisbock Weizendoppelbock</i>	0,3l	<b>3,50</b>

## Alkoholfreie Getränke

<i>Prim Aqua Mineralwasser Flasche mit wenig Kohlensäure</i>	0,5l	<b>3,00</b>
<i>Spezi<sup>4,5,6,8</sup></i>	0,5l	<b>3,30</b>
<i>Spezi<sup>4,5,6,8</sup></i>	0,3l	<b>2,20</b>
<i>Apfelschorle</i>	0,5l	<b>3,40</b>
<i>Apfelschorle</i>	0,3l	<b>2,20</b>
<i>Coca Cola Zero<sup>4,5,6</sup></i>	0,2l	<b>2,20</b>
<i>Coca Cola<sup>4,5,6,8</sup></i>	0,2l	<b>2,20</b>
<i>Coca Cola<sup>4,5,6,8</sup></i>	0,4l	<b>3,90</b>
<i>Johannisbeerschorle</i>	0,5l	<b>3,40</b>
<i>Orangensaft</i>	0,2l	<b>2,20</b>
<i>Johannisbeersaft<sup>4,5,6</sup></i>	0,2l	<b>2,20</b>
<i>Rhabarberschorle</i>	0,5l	<b>3,40</b>
<i>Maracujaschorle</i>	0,5l	<b>3,40</b>
<i>Orangenlimo<sup>4,5,6</sup></i>	0,3l	<b>2,10</b>
<i>Orangenlimo<sup>4,5,6</sup></i>	0,5l	<b>3,30</b>
<i>Zitrolimo<sup>5,6</sup></i>	0,3l	<b>2,10</b>
<i>Zitrolimo<sup>5,6</sup></i>	0,5l	<b>3,30</b>
<i>Tafelwasser</i>	0,3l	<b>1,70</b>
<i>Tafelwasser</i>	0,5l	<b>2,70</b>
<i>Ginger Ale<sup>7</sup></i>	0,2l	<b>2,20</b>
<i>Tonic Water</i>	0,2l	<b>2,20</b>
<i>Apfelsaft</i>	0,2l	<b>2,20</b>
<i>Kirschsafft</i>	0,2l	<b>2,20</b>
<i>Bitter Lemon</i>	0,2l	<b>2,20</b>
<i>Kirschschorle</i>	0,5l	<b>3,40</b>

## Adelholzener Mineralwasser Gastro Classic

<i>Classic</i>	0,25l	<b>2,10</b>	<i>naturell</i>	0,25l	<b>2,10</b>
<i>Classic</i>	0,75	<b>5,40</b>	<i>naturell</i>	0,75l	<b>5,40</b>

### Aperitif

Aperol "Sprizz" mit Prosecco und Eis	0,25 l	5,60
Rosato "Mio" mit Prosecco und Basilikum	0,25l	5,60
Rostao Bella Rosato mit Wild Berry	0,25l	5,60
Martini bianco	5 cl	3,10
Sherry	5 cl	3,30
Prosecco	0,1 l	3,40
Campari Soda oder Orange mit Farbstoff	0,2 l	4,40

### Spirituosen

Obstler	2cl	2,10	Williamsbirne	2cl	2,20
Enzian "Grassl"	2cl	2,40	Grappa	2cl	2,40
Vodka	2cl	2,20	Himbeergeist	2cl	2,20
Zwetschgenwasser	2cl	2,10	Kirschwasser	2cl	2,20
Malteser Kreuz	2cl	2,30	Amaretto	2cl	2,10
Fernet Menta	2cl	2,30	Remy Martin	2cl	3,40
Sambucca	2cl	2,40	Baileys	2cl	2,30
Underberg	2cl	2,20	Jägermeister	2cl	2,30
Asbach Uralt	2cl	2,50	Fernet Branca	2cl	2,30
Ramazotti	4cl	3,90	Averna	4cl	3,90
Jim Beam	4cl	5,20	Jack Daniels	4cl	5,80

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

Alte Birne, Alte Himbeere, Alte Pflaume 2 cl 4,90

### **Edle Schnäpse aus dem Hause Lantenhammer vom Schliersee**

Schlehengeist, Marillenbrand, Mirabellenbrand	2cl	3,70
Vogelbeerbrand, Haselnussbrand	2cl	3,80
Waldhimbeerlikör	2cl	3,20

**Obstbrand aus dem Holzfaß** 2cl 2,80

**Bayrischer Whiskey „Slyrs“ Single Malt** 4cl 6,80

### **Whiskey :**

Big Peat Scotch Whiskey blended Malt	4 cl	6,80
Lagavulin Scotch Whiskey single Malt 16 years	4 cl	9,80

### Heiße Getränke

Tasse Kaffee	2,10	Haferl Kaffee	3,40
Glas Tee	2,00	Haferl Kaffee Hag	3,40
Cappuccino	3,00	Haferl heiße Schokolade	3,50
Milchkaffee	3,30	Haferl Glühwein	3,50
Espresso	2,10	Grog 4cl Rum	3,70
Doppelter Espresso	3,40		
Latte Macchiato	3,50		

# Weinempfehlung

€

## Weißweine offen

<b>Österreich</b>	<b>Grüner Veltliner</b> , trocken	0,1l	2,20
	Niederösterreichischer Qualitätswein	0,25l	4,60
	<b>Weißweinschorle</b> süß oder sauer	0,25l	3,10
	mit Grünem Veltliner	0,5l	5,60
<b>Baden</b>	<b>Ihringer Fohrenberg</b> , Grauburgunder	0,1l	2,60
	Qualitätswein, Gutsabfüllung Weingut Sonnenhof trocken, körperreich, rassig	0,25l	5,20
<b>Italien</b>	<b>Chardonnay-Garganega</b> , delle Venezie	0,1l	2,50
	Montelvini spa-VenegaZZu, Qualitätswein Trocken, voll harmonisch	0,25l	4,80
<b>Italien</b>	<b>Lugana</b>	0,1l	2,60
	Cantina Castelnuovo del Garda D.O.C. trocken, kraftvoll, würzig	0,25l	5,60

## Roséwein offen

<b>Baden</b>	<b>Munzinger Attilafelsen</b>	0,1l	2,50
	Spätburgunder Weißherbst	0,2l	4,90

## Rotweine offen

<b>Österreich</b>	<b>Blauer Zweigelt</b> , Traisental	0,1l	2,50
	Qualitätswein, feinherb mit zarter Würze	0,2l	4,90
	<b>Rotweinschorle</b> süß oder sauer	0,25l	3,10
	mit Blauem Zweigelt	0,5l	5,60
<b>Italien</b>	<b>Merlot del Piave</b>	0,1l	2,50
	Venetien, Cantina Colli del Soligo	0,2l	4,90
<b>Württemberg</b>	<b>Trollinger</b>	0,1l	2,50
	Haberschlachter Heuchelberg Qualitätswein, Genossenschaft Brackenheim	0,2l	4,90

### Flaschenweine weiß 0,75 l

<b>Österreich</b>	<b>Grüner Veltliner</b> „Von den Terrassen“ <i>Qualitätswein Abf. Weingut Ehmoser, Tiefenthal trocken, pfeffrige Würze, ausbalancierte Säure</i>	17,80
<b>Franken</b>	<b>Riesling Zur Schwane</b> <i>Qualitätswein, Weingut „Zur Schwane“, Volkach Trocken, knackiger Riesling mit erfrischenden Fruchtnoten von Ananas und Grapefruit</i>	18,80
<b>Italien</b>	<b>Lugana</b> <i>Cantina Castelnuova del Garda D.O.C. trocken, kraftvoll, würig</i>	19,90

### Flaschenweine rot 0,75 l

<b>Österreich</b>	<b>Blauer Zweigelt</b> <i>trocken, Qualitätswein, rubinrot, feine elegante Kirschmase, samtig und ausdrucksvoll</i>	16,80
<b>Italien</b>	<b>Primitivo</b> <i>I.G.T. Puglia trocken, tiefes purpurrot eleganter Wein</i>	19,80
<b>Italien</b>	<b>Merlot Corvina I.G.T. Veneto</b> <i>trocken, vollfruchtig, dicht und rund</i>	16,80
<b>Italien</b>	<b>Valpolicella Ripasso</b> <i>trocken, fruchtig,</i>	24,80
<b>Württemberg</b>	<b>Trollinger Classic Eberstadt, Qualitätswein</b> <i>Harmonisch, trocken, saftig</i>	16,90