



Tageskarte

Herbstliche Kürbisrahmsuppe

mit Butterkrusterl **5,90**

“Salat Kreta”

mit Schafskäse, Weintrauben, Oliven, Zwiebeln,
Tomaten, Gurken, Ei und buntem marinierten Paprika
auf Blattsalaten mit frisch geröstetem Knoblauchbrot **16,70**

“Salat Wien”

goldbraun gebratene Backendlbrust auf Blattsalaten mit Ei,
Tomate, Gurke, dazu Limonendip
und frisch geröstetes Knoblauchbrot **16,90**

“Pasta Kürbis”

mit Kürbis-Currysauce und frischem Marktgemüse **14,90**

“Pasta Schafskäse”

mit frischen Marktgemüsen in Tomaten-Kräutersauce **15,90**

“Currywurst Rot-Weiß-Pikant”

mit hausgemachter Sauce, dazu gibt's Pommes **14,90**

Biergulasch aus der Rinderschulter

mit frischem Marktgemüse und abgebräunte Serviettenknödel **18,50**

Tellerfleisch aus der Rinderschulter

mit Meerrettichsauce, frischem Marktgemüse und abgebräunten Serviettenknödel **18,50**

„Krautschmankerl“

Schweinebraten, Scharfer OX, Fleischpflanzerl mit Soß', Kren,
hausgemachtes Sauerkraut, dazu abgebräunte Serviettenknödel **18,60**

Schinkennudeln ²

mit Ei, Zwiebeln, Soß' und kleinem Salat **14,50**

BROTZEITEN - WÜRSTEL-SALATE

 **„Obazda“ Camembert-Frischkäse Mischung** mit Zwiebel,
und Schnittlauchbrot dazu Breze oder Brotkörberl **12,10**

„Bayerischer Wurstsalat“^{1,7,8} aus Regensburgern mit Zwiebel, Ei, Gurkerl
und Schnittlauchbrot, dazu Breze oder Brotkörberl **12,10**

„Schweizer Wurstsalat“^{1,7,8} aus Regensburgern mit Emmentaler, Zwiebel, Ei,
Gurkerl und Schnittlauchbrot, dazu Breze oder Brotkörberl **12,50**

Nürnberger Rostbratwürstel^{1,7,8} mit Soß´, Sauerkraut und Hausbrot **11,90**

Abgebräunte Wollwurst^{1,7,8} mit Soß´ und Kartoffelsalat **11,90**

Milzwurst^{1,7,8} in Butter gebraten mit Soß´ und Kartoffelsalat **11,90**

„Gegrillter Scharfer OX“^{1,7,8} vom Metzger Gassner mit frischem Kren
auf Sauerkraut mit Hausbrot oder mit Kartoffelsalat **11,90**

„Marktfrischer Saisonsalat“
mit Tomaten, Gurke und frischen Kräutern
klein 5,40 / groß 8,40

Bayrischer Krautsalat oder Kartoffelsalat 4,30

Paniertes goldbraun in Butter gebraten

Wiener Schnitzel vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein

goldbraun in Butter gebraten mit Zitronenschnitz,

Wildpreiselbeeren und Bratkartoffeln **16,70**

mit kleinem Gärtnersalat **19,70**

Paniertes Goldbarschfilet

in Butter gebraten mit hausgemachter Remouladensauce und Zitronenschnitz,

dazu gibt's einen bunt garnierten Kartoffelsalat **16,70**

Hendlbrust „Wiener Art“ mit zweierlei von der Zitrone,

dazu gibt's einen bunt garnierten Kartoffelsalat **16,50**

Milzwurst^{1,7,8} paniert und in Butter gebraten

mit Soß` und bunt garniertem Kartoffelsalat **11,90**

„Cordon Bleu“ vom Schwäbisch-Hällischen Schweinelendchen

mit Soß`, Zitronenschnitz und einem bunt garnierten Kartoffelsalat **17,50**

„Tellerfleisch aus der Rinderschulter Gebacken“

mit Zitronenschnitz, hausgemachter Remouladensauce

und bunt garniertem Kartoffelsalat **16,90**

Das Original

„Wiener Kalbsschnitzel“

dünn geklopft, paniert und goldbraun in Butter gebraten mit Zitronenschnitz

und Wildpreiselbeeren, dazu gibt's Bratkartoffeln **22,50**

mit kleinem Gärtnersalat **25,50**

UNSERE KLASSIKER

„Bayerische Brezensuppe“ Rindsbouillon mit abgeschmolzenen
Zwiebeln und Brezen, Schnittlauch **5,30**

Hausgemachte Rindsbouillon mit Flädle oder Leberspätzle **4,90**

 ***Frische Rahmschwammerl**
mit abgeschmolzenen Serviettenknödeln und Kräutern **15,90**

 ***Rahmige Kässpatzn „Allgäuer Art“**
mit hausgemachten Röstzwiebeln **12,50**
dazu kleiner Gärtnersalat **15,50**

***2 Stück Hausgemachte Fleischpflanzerl**
mit Soß´ und Kartoffelsalat **13,90**

***2 Stück Hausgemachte Fleischpflanzerl** auf Kässpatzn
mit Rahmschwammerl und Röstzwiebeln **16,90**

„Allgäuer Schmankerl“ – Lendchen vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein
Fleischpflanzerl auf Kässpatzn mit Rahmschwammerl und Röstzwiebeln **17,90**

***Jungschweinebraten** mit Dunkelbiersoß´ und Kartoffelknödel **13,50**
dazu Krautsalat **15,90**

***Lendchen vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein** mit frischen
Rahmschwammerl und Butterspätzle **16,70**
dazu kleiner Gärtnersalat **19,90**

Zwiebelrostbraten aus der Premium Rinderlende „Münchner Art“
mit Soß´, zweierlei Zwiebeln und Bratkartoffeln **22,90**
dazu kleiner Gärtnersalat **25,90**

Zwiebelrostbraten aus der Premium Rinderlende „Schwäbische Art“
mit Soß´, zweierlei Zwiebeln und rahmigen Kässpatzn **22,90**
dazu kleiner Gärtnersalat **25,90**

Matjesfilets „Hausfrauen Art“ mit Apfel, Gurkerl, Zwiebeln, Sauerrahm,
Salatsträußerl, Ei und Bratkartoffeln **16,90**

DESSERT

Kaiserschmarrn mit Mandeln und Rosinen,
dazu Wildpreiselbeeren und Apfelmus
klein 7,90 / groß 11,90

Gemischter Eisbecher 5,90 / mit Sahne **6,50**

Gebackene Apfelkücherl
mit Vanilleeis und Sahnetupfer **7,90**

Lauwarmer Apfelstrudel
mit Vanilleeis und Sahnetupfer **7,90**

BIERSPEZIALITÄTEN

ERDINGER	0,33l	3,70
Weissbier	0,5l	4,70
Urweisse	0,5l	4,70
Dunkel	0,5l	4,70
Kristall	0,5l	4,70
Leicht	0,5l	4,70
Pikantus	0,5l	5,00
Alkoholfrei	0,33l	3,60
	0,5l	4,70
Alkoholfrei	0,33l	3,70
Zitrone / Grapefruit		

ERDINGER BRAUHAUS

Helles	0,3l	3,70
	0,5l	4,70
Natur-Radler	0,3l	3,70
	0,5l	4,70
Augustiner Edelstoff	0,5l	4,70
Trumer Pils	0,3l	4,20
Mariabrunn	0,5l	4,80
Dunkel		

KAFFEE & TEE

DINZLER Kaffee, Irschenberg

Tasse Kaffee	3,70
Haferl Kaffee	4,30
Latte Macchiato	4,80
Cappuccino	3,90
Milchkaffee	4,60
Espresso	3,30
Doppelter Espresso	4,90
Espresso Macchiato	3,60
Tee Verschiedene Sorten 350ml	4,30

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Tafelwasser	0,4l	3,90
Zitronenlimo	0,4l	4,20
Libella	0,4l	4,20
Orangenlimonade		
Spezi ^{1,3,9}	0,4l	4,20
Coca Cola ^{1,3,9}		
Coca Cola Light ^{1,3,11}	0,4l	4,70

Wolfra Säfte aus Erding

Apfel naturtrüb, Johannisbeere,
Maracuja¹², Rhabarber, Mango, Orange

	0,4l	5,20
als Saftschorle	0,4l	4,90
Plose Mineralwasser	0,25l	3,50
Südtirol Still / Sprudel	0,75l	6,60

Prickelnd, Erfrischend, Eiskalt serviert

Zauberwasser	0,5l	5,90
Tafelwasser mit Holunder- & Ingwersirup, Minze und Limette		
“Prosecco-Lillet”	0,4l	7,90
mit Schweppes Wild Berry, Minze und Erdbeere		
“Hugo”	0,4l	7,90
Prosecco, Holundersirup, Minze und Limette		
“Aperol Spritz”	0,4l	7,90
Prosecco, Aperol und Orange		
“Lola Rosé”	0,4l	7,90
Sommerschorle mit Limette und Minze		
“Prosecco auf Eis”	0,4l	7,90
Sommerschorle mit Limette und Minze		
Geldermann	0,75l	31,90
Sektkellerei		
“Carte Blanche”		

SCHNAPSERL

von der Fein-Brennerei Prinz
im Holzfass gereift:

Alte Haselnuss 2 cl 4,50

Alte Waldhimbeere 2 cl 4,50

Alte Marille 2 cl 4,50

Schwarzwälder Hausbrennerei
"Schladerer"

Obstler 2 cl 4,50

Willi 2 cl 4,50

Jägermeister 2 cl 4,50

Ramazotti 2 cl 4,50

WEISSWEIN

Grüner Veltliner 0,2l 6,90

Qualitätswein - Weingut Überacker /
Österreich - Wagram

Grauer Burgunder 0,2l 6,90

Qualitätsweins (BIO) - Weingut Benzinger /
Deutschland - Pfalz

Sauvignon Blanc

Qualitätswein - Weingut J. J. Berizzi /
Deutschland - Edenkoben

0,2l 6,90 0,75l 25,80

Lugana "Limne"

Tenuta Rovaglia / Italien - Gardasee

0,2l 6,90 0,75l 25,80

ROSÉ

Portugieser Weissherbst

Winzergemeinschaft Unstein /
Deutschland - Pfalz

0,2l 6,90 0,75l 23,90

Lola

Weingut J.J. Berizzi /
Deutschland - Edenkoben

0,2l 6,90 0,75l 23,90

ROTWEIN

Merlot

Weingut Carlo Cavazza / Italien - Veneto

0,2l 6,90 0,75l 25,80

Blauer Zweigelt

Qualitätswein - Weingut Überacker /
Österreich - Wagram

0,2l 6,90 0,75l 22,90

Purpur

Qualitätswein - Weingut J. J. Berizzi /
Deutschland - Edenkoben

0,2l 6,90 0,75l 25,80

Weinschorle Weiß / Rot / Rosé

0,4l 7,90

Zusatzstoffe

1) 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.

* Diese Gerichte servieren wir Ihnen
auch als kleinere Portion.
Der Preis reduziert sich um 2.00 €

 **Vegetarisch**