



## Tageskarte

### **Kartoffelgemüsesuppe**

mit Graubrotkrusterl **5,90**

### **“Salat Wien”**

goldbraune Backhendlbrust auf mit Blattsalaten, Ei,  
Tomate, Gurke und Limonendip,

dazu frisch geröstetes Knoblauchbrot **16,90**

### **Kartoffelsuppe Gemüseintopf 8,90**

mit Würstelmix **13,50** / mit Tellerfleisch **14,90**

### **Gebratenes Würstel Trio**

**(Wollwurst, Scharfer Ox, Nürnberger)**

mit Soß', dazu wahlweise:

rahmiger Kartoffelstampf / Kartoffel-Endiviensalat **14,50**

### **Wildbratwurst**

mit Zwiebel-Preiselbeersauce, Apfel-Blaukraut und rahmigem Kartoffelstampf **14,50**

### **Saures Kalbslüngerl**

mit abgebräuntem Serviettenknödel **13,50**

### **Hausgemachte Rinderroulade**

mit Rotweinsauce, dazu gibt's Apfel-Blaukraut und rahmigen Kartoffelstampf **18,90**

### **Tellerfleisch aus der Rinderschulter**

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

### **Zanderfilet**

mit Senf-Kräutersoße, dazu frisches Marktgemüse und rahmiger Kartoffelstampf **22,90**

### **Kalbsrahmgoulasch**

mit Wintergemüsen und Butterspätzle **18,50**

## BROTZEITEN - WÜRSTEL-SALATE

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

**„Bayerischer Wurstsalat“<sup>1,7,8</sup>** aus Regensburgern mit Zwiebel, Ei, Gurkerl  
und Schnittlauchbrot, dazu Breze oder Brotkörberl **12,10**

**„Schweizer Wurstsalat“<sup>1,7,8</sup>** aus Regensburgern mit Emmentaler, Zwiebel, Ei,  
Gurkerl und Schnittlauchbrot, dazu Breze oder Brotkörberl **12,50**

\*\*\*\*\*

**Nürnberger Rostbratwürstel<sup>1,7,8</sup>** mit Soß´, Sauerkraut und Hausbrot **11,90**

**Abgebräunte Wollwurst<sup>1,7,8</sup>** mit Soß´ und Kartoffel-Endiviensalat **11,90**

**Milzwurst<sup>1,7,8</sup>** in Butter gebraten mit Soß´ und Kartoffel-Endiviensalat **11,90**

**„Gegrillter Scharfer OX“<sup>1,7,8</sup>** vom Metzger Gassner mit frischem Kren  
auf Sauerkraut mit Hausbrot oder mit Kartoffel-Endiviensalat **11,90**

\*\*\*\*\*

**„Marktfrischer Saisonsalat“**  
mit Tomaten, Gurke und frischen Kräutern  
**als Beilage 3,90**

**Bayrischer Krautsalat oder Kartoffelsalat 3,90**

## 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**

### **Gebackenes Goldbarschfilet**

mit hausgemachter Remouladensauce und Zitronenschnitz,

dazu gibt's einen Kartoffel-Endiviensalat **16,70**

### **Hendlbrust „Wiener Art“** mit zweierlei von der Zitrone,

dazu gibt's einen Kartoffel-Endiviensalat **16,50**

### **Milzwurst**<sup>1,7,8</sup> paniert und in Butter gebraten

mit Soß' und Kartoffel-Endiviensalat **11,90**

### **„Cordon Bleu“** vom Schwäbisch-Hällischen Schweinelendchen

mit Soß', Zitronenschnitz und einem Kartoffel-Endiviensalat **17,50**

### **„Tellerfleisch aus der Rinderschulter Gebacken“**

mit Zitronenschnitz, hausgemachter Remouladensauce

und Kartoffel-Endiviensalat **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**

**„Krautschmankerl“**  
Schweinebraten, Scharfer OX, Fleischpflanzerl mit Soß´, Kren,  
hausgemachtem Sauerkraut, dazu abgebräunte Serviettenknödel **18,60**

**\*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

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

## **ERDINGER BRAUHAUS**

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

## KAFFEE & TEE

DINZLER Kaffee, Irschenberg

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

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<b>Tafelwasser</b>	0,4l	<b>3,90</b>
<b>Zitronenlimo</b>	0,4l	<b>4,20</b>
<b>Libella</b>	0,4l	<b>4,20</b>
<b>Orangenlimonade</b>		
<b>Spezi</b> <sup>1,3,9</sup>	0,4l	<b>4,20</b>
<b>Coca Cola</b> <sup>1,3,9</sup>		
<b>Coca Cola Light</b> <sup>1,3,11</sup>	0,4l	<b>4,70</b>

## **Wolfra Säfte aus Erding**

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

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

## Prickelnd, Erfrischend, Eiskalt serviert

<b>Zauberwasser</b>	0,5l	<b>5,90</b>
Tafelwasser mit Holunder- & Ingwersirup, Minze und Limette		
<b>“Prosecco-Lillet”</b>	0,4l	<b>7,90</b>
mit Schweppes Wild Berry, Minze und Erdbeere		

<b>“Hugo”</b>	0,4l	<b>7,90</b>
Prosecco, Holundersirup, Minze und Limette		

<b>“Aperol Spritz”</b>	0,4l	<b>7,90</b>
Prosecco, Aperol und Orange		

<b>“Lola Rosé”</b>	0,4l	<b>7,90</b>
Sommerschorle mit Limette und Minze		

<b>“Prosecco auf Eis”</b>	0,4l	<b>7,90</b>
Sommerschorle mit Limette und Minze		

<b>Geldermann</b>	0,75l	<b>31,90</b>
<b>Sektkellerei</b>		
“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**