

SALATE

“Salat Fisch”

mit in der Eihülle gebratenem Goldbarschfilet, Zwiebel, Tomate, Gurke, Ei, Limonendip und Blattsalaten,
dazu röstfrisches Knoblauchbrot

16,90

“Salat Veggies”

mit gebratenem Gemüsepfanzerl, Zwiebel, Ei, Gurke, Tomate, Limonendip und Blattsalaten,
dazu röstfrisches Knoblauchbrot

14,90

“Salat Rustikal und Deftig”

mit gebratenem Fleischpfanzerl, pikantem Rostbratwürstel, Zwiebel, Tomate, Gurke, Ei, Limonendip und Blattsalaten,
dazu röstfrisches Knoblauchbrot

15,50

“Salat Wien”

mit goldbraun gebratener Backhendlbrust auf Blattsalaten,
Ei, Tomate, Gurke und Limonendip,
dazu röstfrisches Knoblauchbrot

16,90

„Marktfrischer Saisonsalat“

mit Tomaten und Gurke

als Beilage

4,50

Bayrischer Krautsalat oder Kartoffelsalat

4,20



Suppen und Eintöpfe

“Bayerische Brezensuppe”

Rindsbouillon mit abgebräunten Brezen, Zwiebeln und Schnittlauch **5,90**

Hausgemachte Rindsbouillon

mit Pfannkuchenstreifen oder Leberspätzle **5,30**

Kürbisrahmsuppe

mit gerösteten Kürbiskernen, Kernöl und Knoblauchkrusterl **5,90**

 **Tomatensuppe** mit Knoblauchkrusterl **5,90**

 **Kartoffelrahmsuppe** mit Knoblauchkrusterl **5,90**

“Rindssuppen-Eintopf”

mit Leberspätzle, Pfannkuchenstreifen, Wurzelgemüse,
Rindfleisch und Schnittlauch **12,90**

Tomatensuppen-Eintopf “Minestrone Art”

mit Wurzelgemüsen, italienischen Bohnen,
Knoblauchkrusterl und Parmesan **12,90**

“Ungarischer Paprikasuppen-Eintopf”

mit pikanten Röstwürsteln und Knoblauchkrusterl **12,90**

“Kartoffelsuppen-Eintopf”

mit Wurzelgemüsen und Knoblauchkrusterl **10,90**
-wahlweise mit Regensburger Würstel **12,90**



Tageskarte

 **Rahmwirsing mit Kartoffelstampf** wahlweise dazu:

-zwei Spiegeleier **12,90**

-abgebräunte Wollwurst mit Soß´ **13,90**

-ein Fleischpflanzerl mit Soß´ **13,90**

 **Gebratene Gemüsepflanzerl** wahlweise:

- mit zweierlei von der Tomate, dazu Knoblauchbrot und Parmesansplitter **13,90**

- mit Schafskäse auf Rahmpaprika, dazu gibt's Knoblauchbrot **14,50**

Zwei Stück Abgebräunte Wollwürscht

mit Senf-Zwiebelsauce und rahmigem Kartoffelstampf **13,50**

Fleischpflanzerl „Allgäuer Art“

mit Schwammerlsauce auf Käsespätzle und Röstzwiebeln **16,50**

Zwei Stück Fleischpflanzerl

mit frischem Rahmpaprika und Kartoffelstampf **13,90**

Tellerfleisch „Wiener Art“

mit Meerrettichsauce, Marktgemüsen und Serviettenknödel **18,90**

Tellerfleisch „Münchner Art“

mit frischem Kren, Wurzelgemüse und Kartoffelstampf **18,90**

Wildpflanzerl und Wildbratwurst

mit Soß´, dazu Apfelblaukraut und Serviettenknödel **17,90**

Rahmsauerbraten von der Rinderschulter

mit Apfelblaukraut und Butterspätzle **18,90**

Hirschgulasch

mit Apfelblaukraut, Butterspätzle und Wildpreiselbeeren **20,90**

BROTZEITEN - WÜRSTEL - DESSERT

„Bayerischer Wurstsalat“^{1,7,8} von "Regensburgern" mit Zwiebel,
Ei, Gurkerl, dazu Breze oder Brotkörberl **12,60**

„Schweizer Wurstsalat“^{1,7,8} von "Regensburgern" mit Emmentaler, Zwiebel,
Ei, Gurkerl, dazu Breze oder Brotkörberl **12,90**

Nürnberger Rostbratwürstel^{1,7,8} mit Soß', Sauerkraut und Hausbrot **12,50**

Abgebräunte Wollwurst^{1,7,8} mit Soß' und Kartoffelsalat **12,50**

Milzwurst^{1,7,8} in Butter gebraten mit Soß' und Kartoffelsalat **12,50**

„Gegrillter Scharfer OX“^{1,7,8} vom Metzger Gassner mit frischem Kren
auf Sauerkraut mit Hausbrot oder mit Kartoffelsalat **12,50**

„Eis und Heiß“ - Vanilleeis mit heißen Himbeeren **7,90**

Eisbecher - Zerlei Kugeln **5,90** mit Sahne **6,50**

Schokosoufflé mit flüssigem Schokokern, Obstgarnitur, Vanilleeis, Sahnetupfer **7,90**

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

Kaiserschmarrn

mit Mandeln und Rosinen in Butter glasiert, Apfelmus oder Zwetschgenröster

kleine Port. 7,90 große Port. 11,90

+ 1 Kugel Vanilleeis 1,90

Paniertes goldbraun in Butter gebraten

Wiener Schnitzel vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein

goldbraun in Butter gebraten mit Zitronenschnitz,

Wildpreiselbeeren und Bratkartoffeln **16,90**

mit kleinem Gärtnersalat **19,90**

Gebackenes Goldbarschfilet

mit hausgemachter Remouladensauce und Zitronenschnitz,

dazu gibt's einen Kartoffelsalat **16,90**

Hendlbrust „Wiener Art“ mit zweierlei von der Zitrone,

dazu gibt's einen Kartoffelsalat **16,90**

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

mit Soß´ und Kartoffelsalat **12,90**

„Cordon Bleu“ vom Schwäbisch-Hällischen Schweinelendchen

mit Soß´, Zitronenschnitz und einem Kartoffelsalat **17,90**

„Tellerfleisch aus der Rinderschulter Gebacken“

mit Zitronenschnitz, hausgemachter Remouladensauce

und 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



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



***Rahmige Kässpatzn „Allgäuer Art“**
mit hausgemachten Röstzwiebeln **13,50**
dazu kleiner Gärtnersalat **16,50**

***2 Stück Hausgemachte Fleischpflanzerl**

mit Soß´ und Kartoffelsalat **13,90**

„Krautschmankerl“

Schweinebraten, Scharfer OX, Fleischpflanzerl mit Soß´, Kren,
hausgemachtem Sauerkraut, dazu Serviettenknödel **18,50**

„Allgäuer Schmankerl“ – Lendchen vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein
und Fleischpflanzerl auf Kässpatzn mit Rahmschwammerl und Röstzwiebeln **18,50**

***Jungschweinebraten** mit Dunkelbiersoß´ und Kartoffelknödel **13,90**
dazu Krautsalat **16,30**

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

Zwiebelrostbraten aus der Premium Rinderlende „Münchner Art“
mit Soß´, zweierlei Zwiebeln und Bratkartoffeln **24,50**
dazu kleiner Gärtnersalat **27,50**

Zwiebelrostbraten aus der Premium Rinderlende „Schwäbische Art“
mit Soß´, zweierlei Zwiebeln und rahmigen Kässpatzn **24,50**
dazu kleiner Gärtnersalat **27,50**

Matjesfilets „Hausfrauen Art“ mit Apfel, Gurkerl,
Zwiebeln, Sauerrahm, Ei und Bratkartoffeln **17,50**

Zanderfilet

mit Senf-Kräutersauce, frischem Marktgemüse und Butterkartoffeln **22,90**

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	8,50
mit Schweppes Wild Berry, Minze und Erdbeere		
“Campari Spritz”	0,4l	8,50
Prosecco, Campari und Orange		
“Aperol Spritz”	0,4l	8,50
Prosecco, Aperol und Orange		
“Lola Rosé”	0,4l	8,50
Sommerschorle mit Limette und Minze		
“Limoncello Spritz”	0,4l	8,50
Prosecco, Limoncello, Bitter Lemon und Zitrone		
Geldermann	0,75l	31,90
Sektkellerei		
“Carte Blanche”		

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	8,50
mit Schweppes Wild Berry, Minze und Erdbeere		
“Campari Spritz”	0,4l	8,50
Prosecco, Campari und Orange		
“Aperol Spritz”	0,4l	8,50
Prosecco, Aperol und Orange		
“Lola Rosé”	0,4l	8,50
Sommerschorle mit Limette und Minze		
“Limoncello Spritz”	0,4l	8,50
Prosecco, Limoncello, Bitter Lemon und Zitrone		
Geldermann	0,75l	31,90
Sektkellerei		
“Carte Blanche”		