

SALATE

“Salat Fisch”

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

16,90

“Salat Veggie”

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

15,90

“Salat Rustikal und Deftig”

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

16,90

“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

4,90

Bayrischer Krautsalat oder Kartoffelsalat

4,50



TAGESKARTE


“Bayerische Brezensuppe”

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

Hausgemachte Rindsbouillon

mit Pfannkuchenstreifen oder Leberspätzle **5,70**

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

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

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

Gebratene Gemüseflanzerl

mit zweierlei von der Tomate, dazu Knoblauchbrot und Parmesansplitter **14,50**

Fleischflanzerl „Allgäuer Art“

mit Schwammerlsauce auf Käsespätzle und Röstzwiebeln **16,90**

Zwei Stück Fleischflanzerl mit Rahmpaprika und Kartoffelstampf **14,50**

Tellerfleisch “Wiener Art”

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

Tellerfleisch “Münchner Art”

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

Wildflanzerl und Wildbratwurst

mit Soß', dazu Apfelblaukraut und Serviettenknödel **18,50**

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

Rinderroulade mit Apfelblaukraut und rahmigem Kartoffelstampf **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 **12,90**

Abgebräunte Wollwurst^{1,7,8} mit Soß' und Kartoffelsalat **12,90**

Milzwurst^{1,7,8} in Butter gebraten mit Soß' und Kartoffelsalat **12,90**

„Gegrillter Scharfer OX“^{1,7,8} vom Metzger Gassner mit frischem Kren
auf Sauerkraut mit Hausbrot oder mit Kartoffelsalat **12,90**

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

Eisbecher - 3erlei 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 **17,50**

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 **18,50**

„Tellerfleisch aus der Rinderschulter Gebackene“

mit Zitronenschnitz, hausgemachter Remouladensauce

und Kartoffelsalat **17,50**

Das Original

„Wiener Kalbsschnitzel“

dünn geklopft, paniert und goldbraun in Butter gebraten mit Zitronenschnitz

und Wildpreiselbeeren, dazu gibt's Bratkartoffeln **22,90**

mit kleinem Gärtnersalat **25,90**

UNSERE KLASSIKER



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



***Rahmige Kässpatzn „Allgäuer Art“**
mit hausgemachten Röstzwiebeln **13,90**
dazu kleiner Gärtnersalat **16,90**

***2 Stück Hausgemachte Fleischpflanzerl**

mit Soß´ und Kartoffelsalat **13,90**

„Krautschmankerl“

Schweinebraten, Scharfer OX, Fleischpflanzerl mit Soß´, Kren,
hausgemachtem Sauerkraut, dazu Serviettenknödel **18,90**

„Allgäuer Schmankerl“ – Lendchen vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein
und Fleischpflanzerl auf Kässpatzn mit Rahmschwammerl und Röstzwiebeln **18,90**

***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 **24,90**
dazu kleiner Gärtnersalat **27,90**

Zwiebelrostbraten aus der Premium Rinderlende „Schwäbische Art“
mit Soß´, zweierlei Zwiebeln und rahmigen Kässpatzn **24,90**
dazu kleiner Gärtnersalat **27,90**

Matjesfilets „Hausfrauen Art“ mit Apfel, Gurkerl,
Zwiebeln, Sauerrahm, Ei und Bratkartoffeln **17,90**

Zanderfilet

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

BIERSPEZIALITÄTEN

ERDINGER	0,33l	3,90
Weissbier	0,5l	4,90
Urweisse	0,5l	4,90
Dunkel	0,5l	4,90
Kristall	0,5l	4,90
Leicht	0,5l	4,90
Pikantus	0,5l	5,20
Alkoholfrei	0,33l	3,90
	0,5l	4,90
Alkoholfrei	0,33l	3,90
Zitrone / Grapefruit		

ERDINGER BRAUHAUS

Helles	0,3l	3,90
	0,5l	4,90
Natur-Radler	0,3l	3,90
	0,5l	4,90
Augustiner Edelstoff	0,5l	4,90
Trumer Pils	0,3l	4,50
Mariabrunn	0,5l	4,90
Dunkel		

KAFFEE & TEE

DINZLER Kaffee, Irschenberg

Tasse Kaffee	3,90
Haferl Kaffee	4,90
Latte Macchiato	4,90
Cappuccino	3,90
Milchkaffee	4,90
Espresso	3,50
Doppelter Espresso	4,90
Espresso Macchiato	3,90
Tee Verschiedene Sorten 350ml	4,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Tafelwasser	0,4l	4,10
Zitronenlimo	0,4l	4,50
Libella	0,4l	4,50
Orangenlimonade		
Spezi ^{1,3,9}	0,4l	4,50
Coca Cola ^{1,3,9}		
Coca Cola Light ^{1,3,11}	0,4l	4,90

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	3,90
Südtirol Still / Sprudel	0,75l	6,90

Prickelnd, Erfrischend, Eiskalt serviert

Zauberwasser	0,5l	6,50
Tafelwasser mit Holunder- & Ingwersirup, Minze und Limette		
“Prosecco-Lillet”	0,4l	8,90
mit Schweppes Wild Berry, Minze und Erdbeere		
“Campari Spritz”	0,4l	8,90
Prosecco, Campari und Orange		
“Aperol Spritz”	0,4l	8,90
Prosecco, Aperol und Orange		
“Lola Rosé”	0,4l	8,90
Sommerschorle mit Limette und Minze		
“Limoncello Spritz”	0,4l	8,90
Prosecco, Limoncello, Bitter Lemon und Zitrone		
Geldermann	0,75l	33,90
Sektkellerei		
“Carte Blanche”		

SCHNAPSERL

von der Fein-Brennerei Prinz
im Holzfass gereift:

Alte Haselnuss 2 cl 4,90

Alte Waldhimbeere 2 cl 4,90

Alte Marille 2 cl 4,90

Schwarzwälder Hausbrennerei
"Schladerer"

Obstler 2 cl 4,90

Willi 2 cl 4,90

Jägermeister 2 cl 4,90

Ramazotti 2 cl 4,90

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 26,80

Lugana "Limne"

Tenuta Rovaglia / Italien - Gardasee

0,2l 6,90 0,75l 26,80

ROSÉ

Portugieser Weissherbst

Winzergemeinschaft Unstein /
Deutschland - Pfalz

0,2l 6,90 0,75l 24,90

Lola

Weingut J.J. Berizzi /
Deutschland - Edenkoben

0,2l 6,90 0,75l 24,90

ROTWEIN

Merlot

Weingut Carlo Cavazza / Italien - Veneto

0,2l 6,90 0,75l 26,80

Blauer Zweigelt

Qualitätswein - Weingut Überacker /
Österreich - Wagram

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

Purpur

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

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

Weinschorle Weiß / Rot / Rosé

0,4l 8,50

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**