

Tageskarte

„Bayerische Brezensuppe“ 5,90

Rindsbouillon mit abgeschmolzenen Zwiebeln und Röstbrezen

Hausgemachte Rindsbouillon

mit Pfannkuchenstreifen 5,70 /mit Leberknödel 5,90

♥ **Herbstliche Kürbissuppe** mit gerösteten Kürbiskernen
und steirischen Kernölkrusterl 6,90

♥ **„Pasta Mediterran“** mit Schafskäse und Gemüse 16,50

„Pasta Bolognese“ mit Parmesan 13,90

„Pasta Curry“ mit Huhn und Gemüsen 16,90

Rahmiges Kalbslängerl sauer mit Serviettenknödel 13,90

Jungschweinelendchen oder Hühnerbrustfilet 17,50

mit Rahmschwammerl und Serviettenknödel

dazu kleiner Gärtnersalat 20,50

Münchner Rahmsauerbraten mit Apfelblaukraut
und Butterspätzle 18,90

Goldbarschfilet in der Eihülle gebraten 17,90

mit Gemüse-Kräuterkartoffeln und Limonendip

Gesottenes Tellerfleisch aus der Rinderschulter 17,90

mit Wurzelgemüsen, geriebenem Kren und Butterkartoffeln

Hirschgulasch mit Apfelblaukraut und Serviettenknödel 21,90

Salate

♥ „Salat Herbstzeit“ 17,50

Bunte Blattsalate mit Tomate, Gurke und Ei, dazu gebratener Kürbis und Schwammerl, Steirischer Kernöldip und röstfrisches Knoblauchbrot

„Salat Fisch“ 17,50

Bunte Blattsalate mit Tomate, Gurke, Ei und Zwiebel, dazu gibt ´s ein in der Eihülle gebratenes Goldbarschfilet, Limonendip und röstfrisches Knoblauchbrot

♥ „Salat Kreta“ 17,50

Bunte Blattsalate mit Tomate, Gurke, Ei, Schafskäse, Trauben, Oliven, Zwiebel und Paprika, dazu röstfrisches Knoblauchbrot

„Salat BBQ“ 17,50

Bunte Blattsalate mit Tomate, Gurke, Ei, BBQ-Hühnchen, Pflanzerl und scharfer OX, dazu röstfrisches Knoblauchbrot

„Salat Wien“ 17,50

Bunte Blattsalate mit Tomate, Gurke und Ei, dazu gibt ´s eine goldbraun gebratene Backhendllbrust, Limonendip und röstfrisches Knoblauchbrot

♥ Kleiner Gärtnersalat 4,90

mit Tomate und Gurke

♥ Bayerischer Krautsalat oder Kartoffelsalat 4,50

♥ Portion Pommes 6,90

Unsere Klassiker

♥ *** Rahmige Kässpatzn „Allgäuer Art“**

mit hausgemachten Röstzwiebeln 13,90

dazu kleiner Gärtnersalat 16,90

♥ **FrISChe Rahmschwammerl 16,90**

mit Serviettenknödel und Kräutern

*** Zwei Stück Hausgemachte Fleischpflanzerl 13,90**

mit Soß´ und Kartoffelsalat

„Krautschmankerl“ 19,50

Fleischpflanzerl, Schweinebraten, Leberknödel und Scharfer OX
mit Kren, Soß´, Serviettenknödel und hausgemachtem Sauerkraut

„Allgäuer Schmankerl“ 19,90

Schweinelendchen und Fleischpflanzerl auf Kässpatzn
mit Rahmschwammerl und Röstzwiebeln

*** Jungschweinebraten**

mit Dunkelbiersoß´ und Kartoffelknödel 13,90

dazu Krautsalat 16,30

Zwiebelrostbraten „Münchner Art“

mit Soß´, zweierlei Zwiebeln und Bratkartoffeln 24,90

dazu kleiner Gärtnersalat 27,90

Zwiebelrostbraten „Schwäbische Art“

mit Soß´, zweierlei Zwiebeln und rahmigen Kässpatzn 24,90

dazu kleiner Gärtnersalat 27,90

Matjesfilets „Hausfrauen Art“ 19,50

mit Apfel, Gurkerl, Zwiebeln, Sauerrahm, Ei und Kräuterkartoffeln

Zanderfilet „Müllerin Art“ 22,90

in Butter gebraten, mit Zitronenfilets und Kräuterkartoffeln

dazu kleiner Gärtnersalat

Paniertes goldbraun in Butter gebraten

Wiener Schnitzel vom

Schwäbisch-Hällischen Schweinelendchen 18,50

mit Zitronenschnitz, Wildpreiselbeeren und Bratkartoffeln

mit kleinem Gärtnersalat **21,50**

Gebackenes Goldbarschfilet 17,50

mit hausgemachter Remouladensauce und Zitronenschnitz,
dazu gibt ´s einen Kartoffel-Gurkensalat

Hendlbrust „Wiener Art“ 18,50

mit zweierlei von der Zitrone und Kartoffel-Gurkensalat

Milzwurst gebacken^{1,7,8} 13,90

mit Soß ´ und Kartoffel-Gurkensalat

„Cordon Bleu“ 20,90

vom Schwäbisch-Hällischen Schweinelendchen mit Soß ´,
Zitronenschnitz und Kartoffel-Gurkensalat

„Tellerfleisch Gebacken“ aus der Rinderschulter 17,50

mit Zitronenschnitz, Remouladensauce und Kartoffel-Gurkensalat

Wiener Kalbsschnitzel

dünn geklopft und goldbraun in Butter gebraten mit Zitronenschnitz,
Wildpreiselbeeren und Bratkartoffeln **23,90**

mit kleinem Gärtnersalat **26,90**

Brotzeiten und Würstel

„Bayerischer Wurstsalat“^{1,7,8} 12,90

von „Regensburgern“ mit Zwiebel, Ei und Gurkerl,
dazu Breze oder Brotkörberl

„Schweizer Wurstsalat“^{1,7,8} 13,50

von „Regensburgern“ mit Emmentaler, Zwiebel, Ei und Gurkerl,
dazu Breze oder Brotkörberl

 **„Obatzda“ 12,90**

Camembert-Frischkäse-Mischung mit Zwiebel, Ei und Gurkerl,
dazu Breze oder Brotkörberl

* * * * *

Nürnberger Rostbratwürstel^{1,7,8} 12,90

mit Soß´, Sauerkraut und Hausbrot

Abgebräunte Wollwürst^{1,7,8} 12,90

mit Soß´ und Kartoffelsalat

Milzwurst^{1,7,8} 13,50

in Butter gebraten mit Soß´ und Kartoffelsalat

„Gegrillter Scharfer OX“^{1,7,8} 12,90

vom Metzger Gaßner mit frischem Kren auf Sauerkraut,
dazu Hausbrot oder Kartoffelsalat

Süßes

Gemischter Eisbecher

mit dreierlei Kugeln 6,50

mit Sahnetupfer 7,50

Warmer Apfelstrudel mit Sahnetupfer 7,90

dazu Vanilleeis 9,40

Kaiserschmarrn

mit Mandeln und Rosinen in Butter geschwenkt,
dazu Apfelmus und Zwetschgenröster

kleine Portion 7,90

mit Vanilleeis 9,40

große Portion 11,90

mit Vanilleeis 13,40

Lauwarmer Zwetschgenröster mit Vanilleeis 6,90

Gebackene Apfelkücherl mit Zimtzucker und Vanilleeis 7,90

Getränke

Bierspezialitäten

ERDINGER	0,33 l	3,90
Weißbier	0,5 l	5,10
Urweisse	0,5 l	5,10
Dunkel	0,5 l	5,10
Kristall	0,5 l	5,10
Leicht	0,5 l	5,10
Pikantus	0,5 l	5,10
Alkoholfrei	0,33 l	3,90
	0,5 l	5,10
Alkoholfrei	0,33 l	3,90
Grapefruit/ Zitrone		

ERDINGER BRAUHAUS

Helles	0,3 l	3,90
	0,5 l	5,10
Natur-Radler	0,3 l	3,90
	0,5 l	5,10
Augustiner Edelstoff	0,5 l	5,10
Trumer Pils	0,3 l	4,50
Mariabrunn Dunkel	0,5 l	5,10

Prickelnd, Erfrischend, Eiskalt serviert

Zauberwasser	0,4 l	6,90
Tafelwasser mit Holunder- und Ingwersirup, Minze und Limette		
„Prosecco-Lillet“	0,4 l	9,50
mit Schweppes Wild Berry, Minze und Erdbeere		
„Campari Spritz“	0,4 l	9,50
Prosecco, Campari und Orange		
„Aperol Spritz“	0,4 l	9,50
Prosecco, Aperol und Orange		
„Lola Rosé“	0,4 l	9,50
Sommerschorle mit Limette und Minze		
„Limoncello Spritz“	0,4 l	9,50
Prosecco, Limoncello, Bitter Lemon und Zitrone		
Geldermann Sektkellerei	0,75 l	35,90
„Carte Blanche“		

Getränke

Alkoholfreie Getränke

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

Wolfra Säfte aus Erding

Apfel naturtrüb, Johannisbeere, Maracuja ¹², Rhabarber,
Mango, Orange

	0,4 l	5,20
Als Saftschorle	0,4 l	4,90

Plose Mineralwasser Südtirol

Still / Sprudel	0,25 l	3,90
	0,75 l	6,90
Leitungswasser		1,20

Kaffee und Tee

Dinzler Kaffee aus 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		4,50
Verschiedene Sorten, 350 ml		

Weine

Weisswein

Grüner Veltliner 0,2 l 6,90

Qualitätswein - Weingut Überacker/ Österreich - Wagram

Grauer Burgunder 0,2 l 6,90

Qualitätswein (BIO) - Weingut Benzinger/ Deutschland - Pfalz

Sauvignon Blanc

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

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

Lugana "Limne"

Tenuta Reveglia/ Italien - Gardasee

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

Rosé

Portugieser Weissherbst

Winzergemeinschaft Unstein/ Deutschland - Pfalz

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

Lola

Weingut J. J. Berizzi/ Deutschland - Edenkoben

0,2 l 6,90 0,75 l 24,80

Rotwein

Merlot

Weingut Carlo Cavazza/ Italien - Veneto

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

Blauer Zweigelt

Qualitätswein - Weingut Überacker/ Österreich - Wagram

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

Purpur

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

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

Weinschorle Weiß/ Rot/ Rosé

0,4 l 8,50

Schnapserl

Von der Feinbrennerei Pinz

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

Zusatzstoffe

- 1) Farbstoff 2) mit Konservierungsstoffen 3) mit Antioxidationsmitteln
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 bieten wir Ihnen auch als kleinere
Portion. Der Preis reduziert sich um 2,00€**

**Bei einer Beilagenänderung berechnen
wir zusätzlich 0,80€.**

 - Vegetarische Gerichte