

Tageskarte

„Bayerische Brezensuppe“ 6,50

Rindsbouillon mit abgeschmolzenen Zwiebeln und Röstbrezen

Hausgemachte Rindsbouillon

mit Pfannkuchenstreifen 5,90 /mit Leberknödel 6,50

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

♥ **„Pasta Mediterran“**

mit Schafskäse, Oliven, Tomatensauce und Gemüse 17,50

„Pasta Bolognese“ mit Parmesan 14,90

♥ **„Pasta Curry“** mit Gemüsen 14,90

mit Huhn und Gemüsen 17,50

Zwei Fleischpflanzerl auf Kässpatzn mit Rahmschwammerl 17,50

Gegrilltes Jungschweinelendchen 18,50

mit Rahmschwammerl und Butterspätzle

dazu Gärtnersalat 21,50

Jungschweinebraten „Gäuboden-Art“ 17,30

mit Sauerkraut, Serviettenknödel, Soß' und geriebenen Kren

Münchner Rahmsauerbraten mit Apfelblaukraut

und Butterspätzle 20,90

Tellerfleisch „Wiener-Art“ 18,90

mit Meerrettichsauce, Gemüse und Serviettenknödel

Gesottenes Tellerfleisch aus der Rinderschulter 18,90

mit Wurzelgemüsen, geriebenem Kren und Butterkartoffeln

Hirschgulasch mit Apfelblaukraut und Serviettenknödel 22,90

Salate

♥ „Salat Herbstzeit“ 18,50

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

„Salat Fisch“ 18,50

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

♥ „Salat Kreta“ 18,50

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

„Salat BBQ“ 18,50

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

„Salat Wien“ 18,50

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

♥ Kleiner Gärtnersalat 5,50

mit Tomate und Gurke

♥ Bayerischer Krautsalat oder Kartoffelsalat 5,50

♥ Portion Pommes 7,50

♥ 2 Stück röstfrisches Knoblauchbrot 2,80

Unsere Klassiker

- ♥ ***Rahmige Kässpatzn „Allgäuer Art“**
mit Röstzwiebeln 14,50 / dazu Gärtnersalat 17,50
- ♥ **Frische Rahmschwammerl mit Serviettenknödel 16,90**
- *Zwei Stück Hausgemachte Fleischpflanzerl 14,90**
mit Soß´ und Kartoffelsalat
- „Krautschmankerl“ 20,90**
Fleischpflanzerl, Schweinebraten, Leberknödel und Scharfer OX
mit Kren, Soß´, Serviettenknödel und Sauerkraut
- „Allgäuer Schmankerl“ 20,50**
Schweinelendchen und Fleischpflanzerl auf Kässpatzn
mit Rahmschwammerl und Röstzwiebeln
- *Jungschweinebraten**
mit Dunkelbiersoß´ und Kartoffelknödel 14,90
dazu Krautsalat 17,30
- Zwiebelrostbraten „Münchner Art“**
aus der Premium Rinderlende
mit Soß´, Röstzwiebeln und Bratkartoffeln 25,90
dazu Gärtnersalat 28,90
- Zwiebelrostbraten „Schwäbische Art“**
aus der Premium Rinderlende
mit Soß´, Röstzwiebeln und rahmigen Kässpatzn 25,90
dazu Gärtnersalat 28,90
- Drei Filets vom Matjes „Hausfrauen Art“ 20,50**
mit Apfel, Gurkerl, Zwiebeln, Sauerrahm, Ei und Bratkartoffeln
- Rahmiges Kalbslüngerl sauer mit Serviettenknödel 14,50**
- Goldbarschfilet in der Eihülle gebraten 19,50**
Mit Butterkartoffeln, Limonendip und Gärtnersalat

Paniertes goldbraun in Butter gebraten

**Wiener Schnitzel vom
Schwäbisch-Hällischen Schweinelendchen 18,90**
mit Zitronenschnitz, Wildpreiselbeeren und Bratkartoffeln
mit Gärtnersalat 21,90

Gebackenes Goldbarschfilet 18,90
mit hausgemachter Remouladensauce und Zitronenschnitz,
dazu gibt ´s einen Kartoffelsalat

Hendlbrust „Wiener Art“ 18,90
mit zweierlei von der Zitrone und Kartoffelsalat

Milzwurst gebacken^{1,7,8} 14,50
mit Soß ´ und Kartoffelsalat

„Cordon Bleu“ 21,50
vom Schwäbisch-Hällischen Schweinelendchen, gefüllt mit Bergkäse
und Räucherschinken, mit Soß ´, Zitronenschnitz und Kartoffelsalat

„Tellerfleisch Gebacken“ aus der Rinderschulter 17,90
mit Zitronenschnitz, Remouladensauce und Kartoffelsalat

Das Original Wiener Kalbsschnitzel
dünn geklopft und goldbraun in Butter gebraten mit Zitronenschnitz,
Wildpreiselbeeren und Bratkartoffeln 24,50
mit Gärtnersalat 27,50

Würstel

Nürnberger Rostbratwürstel ^{1,7,8} 13,90
mit Soß´, Sauerkraut und Hausbrot

Milzwurst ^{1,7,8} 13,90
in Butter gebraten mit Soß´ und Kartoffelsalat

„Gegrillter Scharfer OX“ ^{1,7,8} 13,90
vom Metzger Gaßner mit frischem Kren auf Sauerkraut,
dazu Hausbrot oder Kartoffelsalat

Süßes

Eine Kugel Eis

Vanille, Schokolade, Erdbeere 2,90

Gemischter Eisbecher

mit dreierlei Kugeln 6,90

mit Sahne 7,90

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce und Sahne 7,90

Kaiserschmarrn

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

kleine Portion 8,50

große Portion 12,90

Lauwarmer Zwetschgenröster mit Vanilleeis 6,90

Gebackene Apfelkücherl mit Zimtzucker und Vanilleeis 8,50

Dampfnudel mit Vanillesauce 7,90

**Kleine Portion Apfelmus oder Zwetschgenröster
oder Wildpreiselbeeren** 1,90

Getränke

Bierspezialitäten

ERDINGER	0,33 l	3,90
Weißbier	0,5 l	5,30
Urweisse	0,5 l	5,30
Dunkel	0,5 l	5,30
Kristall	0,5 l	5,30
Leicht	0,5 l	5,30
Pikantus	0,5 l	5,50
Alkoholfrei	0,33 l	3,90
	0,5 l	5,30
Alkoholfrei	0,33 l	3,90
Grapefruit/ Zitrone		

ERDINGER BRAUHAUS

Helles	0,3 l	3,90
	0,5 l	5,30
Natur-Radler	0,3 l	3,90
	0,5 l	5,30
Augustiner Edelstoff	0,5 l	5,30
Trumer Pils	0,3 l	4,50
Mariabrunn Dunkel	0,5 l	5,30

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, Traube,
Mango, Orange

	0,4 l	5,50
Als Saftschorle	0,4 l	4,90

Plose Mineralwasser Südtirol

Still / Sprudel	0,25 l	3,90
	0,75 l	7,50
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
Affogato		5,90
Espresso Macchiatio		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 26,80

Lola

Weingut J. J. Berizzi/ Deutschland - Edenkoben

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

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 26,80

Purpur

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

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

Weinschorle Weiß/ Rot/ Rosé

0,25 l 5,50

0,5 l 8,90

Schnapserl

Von der Feinbrennerei 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

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