

A guads Essen hoit Leib & Seele zam!

Vorspeisen „Mongdratzerl“

Gebackener Camembert (á,c,g,j)

Mit Preiselbeeren, Toast und Salatgarnitur

EUR

8,90

Carpachio vom Rinderfilet (a,g,i,j)

Mit Olivenöl und Zitrone mariniert, dazu Knoblauchbrot

12,90

Bunter Salatteller (g,j)

4,90

Großer Salatteller (a,g,j)

Mit geröstetem Speck und Brotwürfel

10,90

hausgemachter Kartoffelsalat im Beilagen Schälchen (i)

3,90

Suppen „Was Warm s tut immer guad“

Tagessuppe (i)

4,50

Tomatencremesuppe (a,g)

Mit Sahnehaube und Weißbrotroutons

4,90

Französische Zwiebelsuppe (a,g,i)

Mit Käse überbacken

4,90

Salate & Vegetarisch „Was Gsunds“

Bunte Salatplatte (a,g,i)

Mit frische Champignons, gebratene Putenstreifen, Speckwürfel und Knoblauchbrot **11,90**

Verschiedene Blattsalate in Hausdressing mariniert (a,j)

Mit gerösteten Rinderfiletstreifen, frischen Champignons und geröstetem Weißbrot

14,90

Hausgemachte Käsespätzle im Pfandl (a,c,g,j)

serviert dazu geröstete Zwiebeln und Salatgarnitur

9,90

Häußlers Knödeltrio

Käsepressknödel, Spinatknödel & Brezenknödel mit Parmesan & Butter dazu kleines Salattöpfchen

12,90

extra Knoblauchbrot (a)

2,90

Aufpreis statt Gemüse einen gemischten Salatteller

1,50





Brotzeiten - echt bayerisch
(ab 14.00 Uhr)

EUR

Bayerischer Wurstsalat⁽⁵⁾

Mit Semmel

6,50

Schweizer Wurstsalat⁽⁵⁾

Mit Semmel

6,90

Kalter Braten

Mit Brot & Butter

6,90

Gemischte Schinkenplatte⁽⁵⁾

Mit Brot & Butter

9,90

Hallertauer Brotzeitbrettel^(5,4,1)

Bayerische Wurstspezialitäten mit Käse & Essiggurke, dazu Butter & Brot

9,90

Handkäse mit Musik

Romadur eingelegt in Essig & Öl mit Zwiebeln, dazu Brot

8,90

Gemischte Käseplatte⁽¹⁾

verschiedene Sorten von Weich- und Hartkäse, dazu Butter & Brot

9,90

(alle Brotzeiten haben folgende Allergene: a,g,i,j)

Jägertoast^(a,g,j)

Medallions von der Schweinelende mit Champignonsoße und Käse überbacken dazu Salatgarnitur

9,90

Seniorengerichte

Jägerschnitzel^(a,c,g,i)

in Champignonrahmsoße mit hausgemachten Spätzle und Salatteller

11,90

Zarte Medallions vom Schweinefilet^(a,c,g,i)

in Champignonrahmsoße, dazu hausgemachte Spätzle und Salatteller

14,90

**Kleiner Krustenbraten mit Semmelknödel & Hopfenzupfersalat
und andere Tagesgerichte (die Gerichte werden um 1 € reduziert)– fragen Sie unseren
Service**

9,50

Allergenkennzeichnung: a) Gluten haltige Getreide, b) Krebstiere c) Eier, d) Fische e) Erdnüsse f) Sojabohnen g) Milch h) Schalenfrüchte i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen

l) Schwefeldioxid & Sulphite m) Lupine n) Weichtiere



Kindergeschichte - für die Kleiner

EUR

für unsere kleinen Besucher liegen Malstifte bereit !!!

Schnorri

Teller und Besteck – Du nimmst einfach Deinen Eltern etwas weg

0,00

Knödel – Sepp (a,c,g,j)

Semmel - oder Kartoffelknödel mit Soße

3,90

Nudel – Hans (a,c,g,j)

Spätzle mit Soße

3,90

Kartoffel – Resi (a)

Portion Pommes Frites

3,90

Strammer Max (a,c,g)

Kinderschnitzel mit Pommes Frites

7,90

Bratenkönig (a,c,g,j)

Kinderbraten mit Semmel - oder Kartoffelknödel

7,90

Desserts – für die Gschleckerten

Salat von frischen Früchten (g,a,c)

Mit flüssigem Rahm

7.10

Hausgemachte Apfelkücherl (a,c,g)

Mit Vanilleeis und Sahne

7,90

Frische Pfannkuchen gefüllt (a,c,g)

Mit heißen Kirschen und Vanilleeis

7,90

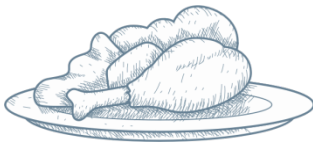
Hausdessert finden Sie auf unserer Tageskarte

Kuchen vom Buffet (a,c,g,e)



3,40

... weitere Desserts finden Sie in unserer Eiskarte. Fragen Sie danach!



Aus der Pfanne - Was Gscheits

EUR

Schnitzel Wiener Art (a,c,g,j)

Mit Pommes Frites und buntem Salatteller

13,50

Jägerschnitzel (a,c,g,j)

In Champignonrahmsoße mit hausgemachten Spätzle und buntem Salatteller

13,90

Zarte Medallions vom Schweinefilet (a,c,g,j)

In Champignonrahmsoße, dazu hausgemachte Spätzle und buntem Salatteller

16,50

Schweinelendchen Mexico in pikanter Soße (g)

Mit Butterreis und Salatteller

16,50

Zartes Cordon Bleu vom Kalb (5)

Mit Pommes Frites und Butterbohnen (a,c,g,i,j)

19,90

Zartes Wiener Schnitzel vom Kalb

Mit Preiselbeeren dazu Kartoffelsalat (a,c,g,j)

18,90

Vom Grill

Schweinesteak vom Grill (a,g,i,j)

mit Kräuterbutter garniert, dazu Pommes frites und Krautsalat

13,50

Rinderlendensteak vom Grill (g,i,j)

mit Kräuterbutter garniert, dazu Tagesgemüse und Bratkartoffel

19,90

Zwiebelrostbraten vom Grill

mit Röstzwiebeln dazu Kroketten & Gemüse

20,90

Gemischte Filets vom Grill (a,g,i,j)

Rinder-, Puten- und Schweinefilet mit Speckscheibe, Grillwürstchen und Kräuterbutter garniert, dazu Kartoffelkroketten und bunter Salatteller

19,90

Texanisches Pfeffersteak vom Rinderfilet (a,g,i,j)

Mit Kräuterbutter garniert, dazu Tagesgemüse und Farmerkartoffel

31,90

„Steak and Fish“ (a,b,g,i,j)

Rinderfilet und Riesengarnelen mit Tagesgemüse und Farmerkartoffel

32,90

Fischgerichte

Forelle in Zitronenbutter gebraten (a,d,g,j)

Mit Petersilienkartoffeln und buntem Salatteller

16,90

Feines Zanderfilet (a,d,g,j)

In einer leichten Rahmsoße pochiert, mit Risollekartoffeln und Salatteller

17,90

Biere - Zum Runterschworm

EUR

Fürstenberg Pils vom Fass 0,4 l	3,50
Hacker Hell vom Fass 0,5 l	3,50
Hacker Hell vom Fass 0,25 l	2,80
Radler 0,5 l	3,50
Paulaner Hefeweizen vom Fass 0,5 l	3,50
Paulaner Hefeweizen vom Fass 0,3 l	3,00
Dunkles Weißbier 0,5 l	3,50
Paulaner Dunkel 0,5 l	3,50
Paulaner, Leichte Weiße 0,5 l	3,50
Paulaner Hell, alkoholfrei 0,5 l	3,50
Paulaner Weißbier, alkoholfrei 0,5 l	3,50
Salvator im Steinkrug 0,5 l	3,70
Cola Weizen 0,5 l ⁽²⁾	3,70

Hacker Pschorr

naturtrübes Kellerbier 0,5 l **3,70**

Gutmann Hefeweizen

Traditionell – obergärige Spezialität **3,50**

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola 0,2 l ^(1,3,9)	2,70
große Cola/ Fanta 0,4 l ^(1,3,9)	3,90
Fanta 0,2 l ^(1,3,9)	2,70
Zitronenlimo 0,25 l	2,70
Zitronenlimo 0,5 l	3,40
Spezi 0,5 l ^(1,3,9)	3,40
Adelholzener 0,2l	2,90
Adelholzener Classic spritzing 0,5 l	3,50
Adelholzner still Gourmet Classic 0,5l	3,30
Orangensaft 0,2 l	3,00
Apfelsaft 0,2 l	2,70
Bitter Lemon 0,2 ^(1,3,8)	3,00
Tonic Water 0,2 l ^(1,3,8)	3,00
Apfelsaftschorle 0,5 l	3,70
Johannisbeersaftschorle 0,5 l	3,70
Orangensaftschorle, Maracujasaftschorle 0,5 l	3,90
Rhabarberschorle	3,90

Heiße Getränke - Dallmayr`s Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee (alle Kaffeesorten enthalten Koffein, außer Kaffee Haag)	2,30
Portion Kaffee	3,90
Haferl Kaffee	3,40
Glas Tee mit Teepyramide	
Roibosh Mango, Pfefferminze, Darjeeling, Sonnengruss oder Waldbeere	2,80
Heiße Schokolade im Häußler Haferl mit Sahnehäubchen	3,70
Cappuccino	2,80
Latte Macchiato/ Milchkaffee /	3,60
großer Cappuccino	3,90
Espresso 2,00 € , Doppelter Espresso 3,60 €	
Glühwein/	3,60
Eiskaffee/ Eisschokolade	5,50
Häußler Kaffee – Kaffee mit Eierlikör & Sahnehäubchen	5,10
Haferl Milch	3,50

Unsere Schoppenweine 0,25 l

Weißweine 0,25l	EUR
Müller-Thurgau, Franken- Eibelstätter Teufelstor, trocken	5,70
Bacchus, Franken- Eibelstätter Teufelstor, halbtrocken	5,70
Rose- Spätburgunder, Rheinhessen-Heckert, trocken	5,70
Faberrebe, Rheinhessen-Heckert, lieblich	5,70
Grauer Burgunder, Rheinhessen-Heckert, trocken	5,70
Chardonnay, Rheinhessen-Heckert, trocken	5,70
Riesling, Pfalz, trocken 100%BIO	5,70
Rotweine 0,25l	
Portugieser, Rheinhessen-Heckert, halbtrocken	5,70
Dornfelder, Rheinhessen-Heckert, trocken	5,70
Blauer Zweigelt, Neusiedler See-Heiss, trocken	7,90
Merlot, Neusiedler See-Heiss, trocken	7,90
Blaifränkisch Classic, Neusiedler See-Heiss, trocken	5,80
Spätburgunder, Pfalz, trocken 100%BIO	5,70
Weinschorle weiß/rot 0,5 l	5,50
Weinschorle weiß/rot 0,25 l	3,20

Unsere Flaschenweine

Weißweine		
2018 er	Riesling, Pfalz-Weingut Sommer, trocken 100%BIO	1l 22,80
2018 er	Grauer Burgunder, Rheinhessen-Heckert, trocken	0,75l 17,10
2017 er	Faberrebe Spätlese, Rheinhessen-Heckert, lieblich	0,75l 17,10
2019 er	Chardonnay, Rheinhessen-Heckert, trocken	0,75l 17,10
2017 er	Rose Spätburgunder, Rheinhessen-Heckert, trocken	0,75l 17,10
2018 er	Lugana Ca die Frati	0,75 l 32,90
Rotweine		
2018 er	Spätburgunder, Pfalz-Weingut Sommer, trocken 100%BIO	1l 22,80
2018 er	Dornfelder, Rheinhessen-Heckert, trocken	0,75 l 17,10
2014 er	Regent trocken, Stadecker Spitzberg	0,75 l 18,50
2017 er	Südtiroler Andrä Lagrein Schmid Oberrautner	0,75l 34,90

Gute Tröpfchen vom Weingut Heiss - Neusiedler See 0,75l

2018 er Grüner Veltliner	leuchtendes Goldgelb, zarte Würze	24,60
2017 er Sauvignon Blanc Reserve	pikante Würze, Duft nach Holunder	24,60
2018 er Zweigelt Rose	lachsrote Farbe, Duft nach reifen Kirschen	19,50
2018 er Blaifränkisch	tiefes Rot, feine Frucht nach Brombeeren	17,50
2018 er Merlot	dunkles Violett, süße Zwetschgen-Weichselfrucht	24,00
2019 er Zweigelt	rubinrot mit einer fruchtigen Kirschnase, voller Körper	24,00
2013 er Szallas-Zweigelt Barrique	kräftiges Rubinrot, zarte Edelholzanklänge	32,80

Sekt

		EUR
Glas Sekt		2,90
Henkel/Fürst von Metternich	Piccolo	6,20
Fürst von Metternich	0,75 l	20,90
Henkel Trocken	0,75 l	17,90
Prosecco Di Valdobbiadene	Piccolo	7,20
Prosecco Di Valdobbiadene/ Heisecco	0,75 l	21,90

Unsere Longdrinks

Bacardi Cola (1,3,9)		6,20
Woldka Lemon(1,8)		6,20
Campari Orange ⁽¹⁾		6,20
Gin Tonic (1,8)		6,20

Als Aperitif empfehlen wir:

Sandemann Sherry medium dry 5 cl – 15%		4,90
Aperol Spritz, Hugo 0,2 l (1,8)		4,90
San Bitter Weißwein 0,2 l		5,20
Martini 5 cl 14,4 %		4,90

Cognacs 2 cl

Asbach Uralt 38%		3,20
Remy Martin 40%		4,40

Whisky 2 cl

Ballantines, Red Label - Jonny Walker40% (1,3,9)		3,40
Jack Daniels 2 cl		3,90

Klare Schnäpse und Liköre 2 cl

Obstler 42%		2,80
Prinz Himbeergeist 42%		3,20
Prinz Williams Birne 42 %		3,20
Prinz Zwetschge 42%		3,20
Prinz Kirsch 42%		3,40
Eckes Kirsch 15%		3,20
Baileys 20%		3,20
Jägermeister 35%		3,20
Ramazotti 30%		3,20
Amaretto 20%		3,20

Spezialitäten 2 cl

Edeldestillat Haselnuss aus dem Donaumoos 40 %		3,50
Prinz alter Willi 41%		4,80
Hallertauer Hopfengold 56 %		3,70
Grappa Piasi Berta Primaneve 40%		5,40
<u>Ziegler Edelbrand</u> 43 %		
Waldhimbeergeist		5,40