

Aperitif

		€uro
Glas Prosecco	0,1l	3,40
Aperol Spritz	0,2l	5,60
Rosato Mio <i>mit Prosecco und Basilikum</i>	0,2l	5,60
Rosato Bella <i>mit Wild Berry</i>	0,2l	5,60
Hugo	0,2l	5,50
Lillet Wild Berry	0,2l	5,50
Campari Soda oder Orange <small>mit Farbstoff</small>	0,2l	4,40
Prosecco Spumante Extra Dry DOC	0,75l	22,50
Sekt Hausmarke Riesling trocken	0,75l	18,50

Vorspeisen

Dreierlei hausgemachte Brotaufstriche mit Brotkorb ⁷	6,10
Caesar Salat mit Croutons und Parmaschinken ^{1,7}	6,50
Tatar vom Rinderfilet mediterran mariniert (100g) ⁷	11,80
Ruccolasalat mit Balsamicodressing und gebratenen Riesengarnelen (3 Stück) ⁷	9,10

Aus dem Suppentopf

Pfannkuchensuppe ⁷	3,50
Leberknödel in Rinderbouillon mit Schnittlauch ⁷	3,80
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot ⁷	4,80

Hauptgerichte

	Euro
Ofenfrischer Schweinebraten mit Kruste, zweierlei Knödel und Krautsalat ⁷	10,80
Riesenschnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit Kartoffelsalat ⁷	12,80
Zwiebelrostbraten von der Rinderlende mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln ⁷	17,90
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren ⁷	16,90
Cordon bleu gefüllt mit Kochschinken und Käse dazu Pommes ⁷	13,90
Rinderlendensteak 250 g mit Kräuterbutter ⁷	15,70
Medaillons vom Schweinefilet auf Rahmschwammerl mit Käsespätzle und Röstzwiebeln ⁷	14,90

Vegetarisch

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat ⁷	9,20
Rahmschwammerl mit Semmelknödel ⁷	8,90
Wokgemüse in Kokos-Chilisoße mit Reis ⁶	12,80
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Salat ⁷	7,80

Bunte Blattsalate

	Euro
Großer gemischter Salat mit Kochschinken und Käsestreifen ^{1,7}	9,20
Großer Caesar Salat mit Croutons und Hühnerbruststreifen ⁷	12,70
Bunter Salatteller mit gegrilltem Ziegenkäse im Speckmantel mit Honig-Thymiansirup ^{1,7}	12,80
Hirtensalat mit Schafskäse, Oliven und Peperoni ⁷	9,20
Bunt gemischte Blattsalate mit Croutons und Hausdressing ⁷ wahlweise dazu:	6,80
- gebratene Hühnerbruststreifen ⁷	12,70
- gebratene Fischfilets ⁷	13,90
- saftig gebratene Rinderlendenstreifen ⁷	15,90

Ofenkartoffeln

Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Salatgarnitur ⁷	6,60
und gebratenen Hühnerbruststreifen ⁷	10,50
und Rinderlendenstreifen	12,80
und Räucherlachsstreifen ⁷	10,80

Flammkuchen

Flammkuchen mit Speck, Frühlingszwiebel und Käse ^{1,7}	9,80
Flammkuchen mit Blattspinat und Schafskäse ⁷	10,80
Flammkuchen mit Tomaten, Salami, Käse und Peperoni ^{1,7}	10,80

Schmankerl und Brotzeiten

	Euro
Bayrischer Wurstsalat (Regensburger) mit Hausbrot ^{1,5,6}	5,80
Schweizer Wurstsalat (Regensburger) mit Hausbrot ^{1,5,6}	6,40
Kalter Braten mit Meerrettich, Essiggurke ⁵ und Hausbrot	7,40
Speckbrettl mit Kren und Butter, dazu Brot ^{1,5,6}	8,90
Käsebrettl mit Obazda und Butter, dazu Brot ^{5,7}	8,50
Gemischtes Brotzeitbrettl mit Wurst, Schinken, Käse, Obazda, mit Brot und Butter ^{1,5,6,7}	10,50
Obazda mit Zwiebeln und Hausbrot ⁷	6,80
Currywurst mit Pommes Frites ^{1,5,6,7}	7,20
Abgebräunter Leberkäse mit Spiegelei und Bratkartoffeln ^{1,5,6,7}	7,80

1 = Phosphat, 2 = Farbstoff, 3 = Koffeinhaltig, 4 = Chininhaltig, 5 = Benzoesäure, 6 = Antioxidationsmittel, 7 = Allergene

Allergene: Getreide, Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Schwefel, Lupinen, Weichtiere, Sulphite.

Unseren Allergendokumentationsordner erhalten Sie von unseren
Servicemitarbeitern.

Alle Preise inklusive gesetzlicher MwSt. und Bedienungsgeld

Bierkarte

Bayerische Bierspezialitäten von der Privatbrauerei Aying
und der Weissbierbrauerei Schneider

Ayinger Jahrhundertbier vom Fass

vollmundig, würzig, leichte Hopfenbittere
5,5 % vol. alc. Stammwürze 12,8 %

Ayinger Naturtrübes Kellerbier vom Fass

direkt aus dem Lagerkeller der Brauerei, naturtrüb und unfiltriert
4,9 % vol. alc. Stammwürze 11,8 %

Ayinger Bairisch Pils

hoch vergoren, schlank im Antrunk, edele Hopfenbittere
5,3 % vol. alc. Stammwürze 11,8 %

Ayinger Altbairisch Dunkel vom Fass

vollmundig, malzig und geschmeidig, warme nussige Aromen
5,0 % vol. alc. Stammwürze 12,8 %

Ayinger Bräu Weisse

hefetrübes, helles Weizenbier, samtig und weich
5,1 % vol. alc. Stammwürze 11,8 %

Schneider Weisse Original TAP7 vom Fass

feine obergärige Hefe, tief bernsteinfarben, harmonisch ausgewogen
5,4 % vol. alc. Stammwürze 12,8 %

Schneider Weisse Weizen Hell TAP1

hefetrübes, unfiltriertes helles Weizenbier, fein und obergärig
5,2 % vol. alc. Stammwürze 12,5 %

Schneider Leichte Weisse TAPII vom Fass

erfrischend spritzig, voll aromatischer Weissbiergeschmack
3,3 % vol. alc. Stammwürze 7,8 %

Schneider Alkoholfrei TAP3

erfrischender Durstlöcher, unfiltriert und schonend pasteurisiert
< 0,5 % vol. alc. Stammwürze 6,5 %

Schneider Aventinus Eisbock

kräftig, würzige Aromen, intensiver Geschmack
12,5 % vol. alc. Stammwürze 25,5 %

Getränkekarte

Biere von der Brauerei Aying

		Euro
Ayinger Jahrhundertbier	0,5l	3,50
Ayinger Jahrhundertbier	0,3l	2,20
Radler	0,5l	3,50
Altbayrisch Dunkel	0,5l	3,50
Altbayrisch Dunkel	0,3l	2,20
Bairisch Pils	0,3l	3,50
Naturtrübes Kellerbier	0,5l	3,50
Naturtrübes Kellerbier	0,3l	2,20
Bräu Weisse	0,5l	3,60
Alkoholfreies Bier Hopfenthaler	0,5l	3,50

Weissbier von der Brauerei G. Schneider & Sohn

Schneider Weizen hell	0,5l	3,60
Aventinus Weizenbock	0,5l	3,70
Schneider Weisse Original	0,5l	3,60
Schneider Weisse Original	0,3l	2,40
Leichte Weisse	0,5l	3,60
Leichte Weisse	0,3l	2,40
Rußn mit Original Weisse ^{5,6}	0,5l	3,60
Cola Weizen ^{4,5,6,8}	0,5l	3,60
Alkoholfreies Weissbier	0,5l	3,60
Eisbock Weizendoppelbock	0,3l	3,50

Alkoholfreie Getränke

Prim Aqua Mineralwasser Flasche, wenig Kohlensäure	0,5l	3,00			
Spezi ^{4,5,6,8}	0,5l	3,30	Orangenlimo ^{4,5,6}	0,5l	3,30
Spezi ^{4,5,6,8}	0,3l	2,20	Orangenlimo ^{4,5,6}	0,3l	2,10
Apfelschorle	0,5l	3,40	Zitronenlimo ^{5,6}	0,5l	3,30
Apfelschorle	0,3l	2,20	Zitronenlimo ^{5,6}	0,3l	2,10
Coca Cola Zero ^{4,5,6}	0,2l	2,20	Tafelwasser	0,3l	1,70
Coca Cola ^{4,5,6,8}	0,2l	2,20	Tafelwasser	0,5l	2,70
Coca Cola ^{4,5,6,8}	0,4l	3,90	Ginger Ale ⁷	0,2l	2,20
Johannisbeerschorle	0,5l	3,40	Tonic Water	0,2l	2,20
Mango Schorle	0,5l	3,40	Apfelsaft	0,2l	2,20
Johannisbeersaft ^{4,5,6}	0,2l	2,20	Orangensaft	0,2l	2,20
Rhabarberschorle	0,5l	3,40	Bitter Lemon	0,2l	2,20
Maracujaschorle	0,5l	3,40			

Adelholzener Mineralwasser Gastro Classic

Classic	0,25l	2,10	Naturell	0,25l	2,10
Classic	0,75l	5,40	Naturell	0,75l	5,40

Spirituosen

				Euro	
Obstler	2 cl	2,10	Williamsbirne	2 cl	2,20
Enzian „Grassl“	2 cl	2,40	Grappa	2 cl	2,40
Vodka	2 cl	2,20	Himbeergeist	2 cl	2,20
Zwetschgenwasser	2 cl	2,10	Kirschwasser	2 cl	2,20
Malteser Kreuz	2 cl	2,30	Amaretto	2 cl	2,10
Remy Martin	2 cl	3,40	Averna	4 cl	3,90
Sambucca	2 cl	2,40	Baileys	2 cl	2,30
Underberg	2 cl	2,20	Jägermeister	2 cl	2,30
Ramazotti	4 cl	3,90	Asbach Uralt	2 cl	2,50
Jim Beam	4 cl	5,20	Jack Daniels	4 cl	5,80

Edle Schnäpse aus dem Hause Lantenhammer vom Schliersee

Schlehengeist, Marillenbrand, Mirabellenbrand	2 cl	3,70
Vogelbeerbrand, Haselnussbrand	2 cl	3,80
Holzfass Obstbrand, Waldhimbeerlikör	2 cl	3,20

Edelbrände aus der Schweiz „Fassbind“ Eichenfass gereift

Alte Birne, Alte Himbeere, Alte Pflaume	2 cl	4,90
---	------	------

Whiskey

Bayrischer Whiskey „Slyrs“ Single Malt	4 cl	6,80
Big Peat Scotch Whiskey blended Malt	4 cl	6,80
Lagavulin Scotch Whiskey single Malt 16 years	4 cl	9,80

Kaffeespezialitäten von der Kaffeerösterei Seeberger

Tasse Kaffee	2,10	Doppelter Espresso	3,40
Cappuccino	3,00	Latte Macchiato	3,50
Milchkaffee	3,30	Haferl Kaffee	3,40
Espresso	2,10	Kaffee Hag	3,40

Heiße Getränke

Glas Tee	2,00
Haferl heiße Schokolade	3,50
Haferl Glühwein	3,50

Weinkarte

Weißweine offen

			Euro
Österreich	Grüner Veltliner, trocken	0,1l	2,20
	Niederösterreichischer Qualitätswein	0,25l	4,60
	Weißweinschorle süß oder sauer	0,25l	3,10
	mit „Grüner Veltliner“	0,5l	5,60
Baden	Ihringer Fohrenberg, Grauburgunder	0,1l	2,50
	Qualitätswein, Gutsabfüllung Weingut Sonnenhof trocken, körperreich, rassig	0,25l	5,20
Frankreich	Aimery Chardonnay, Sieur d'Arques,	0,1l	2,60
	I.G.P Languedoc-Roussillon trocken, kraftvoll, fruchtig	0,25l	5,40
Italien	Lugana	0,1l	2,70
	Cantina Castelnuovo del Garda D.O.C. trocken, kraftvoll, würzig	0,25l	5,60

Roséwein offen

Baden	Laufener Altenberg, Auggener Schäf	0,1l	2,50
	Spätburgunder Weißherbst mild, vollfruchtig und saftig	0,25l	5,20

Rotweine offen

			Euro
Österreich	Blauer Zweigelt, von den Terrassen	0,1l	2,50
	Qualitätswein, trocken, klares Kirschrot feine samtige Fruchtnote	0,25l	5,20
	Rotweinschorle süß oder sauer	0,25l	3,10
	Mit Blauem Zweigelt	0,5l	5,60
Württemberg	Trollinger	0,1l	2,50
	Haberschlachter Heuchelberg Qualitätswein, Genossenschaft Brackenheim	0,25l	5,20
Italien	Merlot del Piave	0,1l	2,50
	Cantina Colli del Soligo, Venetien D.O.P. trocken, kräftig, feine Röstaromen	0,25l	5,20
Italien	Primitivo di Manduria	0,1l	3,20
	Cantina San Marzano, Apulien D.O.P. trocken, charaktervoller Wein	0,25l	6,60

Flaschenweine weiß 0,75l

Österreich	Grüner Veltliner Qualitätswein Abf. Weingut Ehmoser, Tiefenthal trocken, pfeffrige Würze, ausbalancierte Säure		17,80
Franken	Riesling zur Schwane Qualitätswein, Weingut „Zur Schwane“ Volkach trocken, knackiger Riesling mit erfrischenden Fruchtnoten von Ananas und Grapefruit		18,80
Rheinessen	Grauer Burgunder Qualitätswein, Weingut Geils trocken, elegante Frucht, Aromen von Birnen und Äpfeln		19,50
Italien	Lugana Cantina Castelnova del Garda D.O.C. trocken, kraftvoll, würzig		19,90

Flaschenweine rot 0,75l

		Euro
Österreich	Blauer Zweigelt St. Severin Winzer Krems, Qualitätswein, trocken, rubinrot, fruchtig	16,80
Württemberg	Trollinger mit Lemberger Qualitätswein, Weingut Löwenstein trocken, harmonisch, saftig	16,90
Pfalz	Black Print Qualitätswein, Weingut Schneider hervorragende Cuvée, (Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet) trocken, tiefschwarze Farbe, Aromen von Cassis, Kirschen, Himbeeren	26,80
Italien	Merlot Corvina I.G.T. Veneto trocken, vollfruchtig, dicht und rund	16,80
Italien	Primitivo di Manduria Cantina San Marzano, Apulien D.O.P. trocken, charaktvoller Wein	19,80

Alle Preise inklusive gesetzlicher MwSt. und Bedienungsgeld