

Herzlich Willkommen im



Deutsche Küche
Gemütlichkeit
Echte Gastfreundschaft

Tägl. Öffnungszeiten
Mo.- Fr. 16.00 – 23.00
Sa. 11.30 – 23.00
So. 11.30 – 22.00

Warme Küche tägl. bis 22.00 Uhr

Unsere Speisen und Getränke

Aus dem Suppentopf

Kartoffelsuppe (vegetarisch) ^{d,e,h,k,7} mit Kräutern und Rahm

7,90 €

wahlweise mit Garnelen **9,90 €**

Tomatencremesuppe ^{d,h,k,7} mit Sahnehäubchen

7,90 €

Hausgemachte Gulaschsuppe

8,50 €

Salate

Kleiner Salatteller als Beilage bunter Salat mit Joghurt-Dressing

4,90 €

Schwabinger Bowl bunter Blattsalat mit Gurke, Kirschtomaten, Paprika, Radieserl und roten Zwiebeln

12,90 €

On Top

- Hähnchenbruststreifen in knuspriger Panade **6,00 €**
- marinierter Schafskäse **5,00 €**
- gegrillte Riesengarnelen **6,00 €**
- gebratenes Lachsfilet ^b **6,00 €**

mit einem Dressing ihrer Wahl :

Balsamico Dressing

French Dressing

Joghurt Dressing

Alle Suppen und Salate werden mit Baguette serviert!

Internationale Vorspeisen

Frische Brez`n mit Butter ^{k,d,c,j} **3,90 €**
Oder Obazda ^{k,d,c,j} **4,90 €**

Carpaccio zarte, hauchdünne Scheiben vom Rind, mit Ruccola, Cherrytomaten, Parmesan, serviert mit Baguette
16,90 €

Gegrillte Riesengarnelen ^{d,e,,g,2,7} in Chili Knoblauchöl
serviert mit Baguette
15,90 €

Aus der kalten Küche

Matjes nach „Hausfrauenart“ ^{b,d,i,k,h,c} serviert mit roten Zwiebeln
und Bratkartoffeln
18,90 €

Sauerfleisch (hausgemacht nach Wirtshaus Art) ^{h,i,l,c,b,k,d,j}
serviert mit roten Zwiebeln, Remouladensauce und Bratkartoffeln
18,90 €

Bayerische Tapas ^{d,e,i,k,2,3} herzhaft, bayerischer Wurstsalat mit Emmentaler, Radi-Radieserl-Salat, Obazda, mit gebackenen Zwiebeln, dünn aufgeschnittenem Leberkäs und Schmalz, dazu knuspriges Sauerteigbrot
18,90 €

Bayerischer Brotzeiteller für 2 personen ^{k,d,i,h,l}
eine herzhafte Auswahl bayerischer Spezialitäten: würziger Bergkäse, Kaminwürzen, feiner Schinken, Obazda, Schmalz, knackige Essiggurken, dazu ofenfrisches Sauerteigbrot und Brez`n
27,90 €

Schnitzel – Spezialitäten

Original Wiener Schnitzel von heimischer Kalbsoberschale ^{c.d.e.k.2.8}

in Butterschmalz goldgelb souffliert, mit Erdäpfel-Vogerlsalat, Wildpreiselbeeren und Zitronenspalten

29,90 €

Schnitzel „Wiener Art“ ^{c,d,e,k,2,8} paniertes Schnitzel vom Freilandschwein, serviert mit Pommes Frites und Zitronespalte

19,90 €

Braumeister Schnitzel ^{c,d,e,k,2,3} paniertes Schnitzel vom Freilandschwein, gefüllt mit Schinken und würzigem Käse, serviert mit Bratkartoffeln und Zitronenspalte

23,90 €

Champignon-Rahm-Schnitzel ^{c,d,e,k,3,7} paniertes Schnitzel vom Freilandschwein mit Champignonrahmsauce, serviert mit Kroketten

22,90 €

„Husaren-Schnitzel“ ^{c,d,e,k,4,7} paniertes Schnitzel vom Freilandschwein mit pikanter Paprikasauce, serviert mit Pommes Frites

22,90 €

„Hamburger Schnitzel“ ^{c,d,e,g,i,k,7} paniertes Schnitzel vom Freilandschwein mit Shrimps und Spiegelei, serviert mit Bratkartoffeln

23,90 €

„Franzosen-Schnitzel“ ^{c,d,e,g,i,k,7} paniertes Schnitzel vom Freilandschwein mit Camembert überbacken, serviert mit Wildpreiselbeersauce und Pommes Frites

22,90 €



Bayerische Schmankerl

Knusprige Schweinshaxe ^{c,d,e,i,k,7} mit hausgemachter Dunkelbiersauce,
serviert mit Kartoffelknödel und Sauerkraut

Halbe 15,90 €

Ganze 25,90 €

Knusprig gebratenes Haxenfleisch ^{c,d,e,j,k,7} (ohne Knochen) Dunkelbierjus
Kruste, Serviettenknödelscheiben und buntem Gemüse

16,90 €

1 Paar Münchner Weißwürstel ^{c,d,e,h,i,k,3,4} in Brühe, serviert mit Brez'n
und süßem Senf

13,90 €

6 Nürnberger Rostbratwürstel ^{h,i,k,d,j} serviert auf Sauerkraut, Meerrettich
und Kartoffelpüree

15,90 €

Leberkäse mit Spiegelei ^{c,i,h,k,d,l} serviert auf Sauerkraut mit Bratkartoffeln

15,90 €

Münchener Tafelspitz ^{d,h,k,i,4} zarte, heimische Rinderbrust, in Bouillon gegart,
serviert mit Meerrettichsauce, Salzkartoffel und Gemüse

17,90 €

Münchner Zwiebelfleisch ^{i,k,h,d,l} Tafelspitz mit Zwiebelsensauce, dazu
Bratkartoffeln und Speckbohnen

18,90 €

Zwiebelrostbraten ^{i,k,d,h,} gebratenes Sirloin Steak mit Zwiebelsensauce,
serviert mit Bratkartoffeln und Gemüse

29,90 €

Wirtshaus – Klassiker

XXL Currywurst ^{h,k,j,i,c} mit hausgemachter Currysauce und Krautsalat, serviert mit Pommes frites
14,90 €

„Duett vom Schweinefilet“ ^{k,d,c,h,i,j} zarte Medaillons in Fassbutter geschwenkt, wahlweise mit Sauce Hollandaise, Champignonrahm- oder Pfeffersauce^l serviert mit Buttergemüse und Kroketten
21,90 €

Schweinefiletgeschnetzeltes nach „Regensburger Art“ ^{i,d,h,k,c} in Pilzrahmsauce, serviert mit Butterspätzle und Gemüse
19,90 €

Gegrillte Spare-Ribs ^{e,i,j,2} mit BBQ Sauce, serviert mit Kartoffelecken und Beilagensalat
21,90 €

Almhirtenpfanne ^{d,k,h,l} Lammfilet rosa gebraten auf Kartoffelpüree, serviert mit gebackenen Cherrytomaten, Röstzwiebeln und Rotwein Feigensauce
27,90 €

Geschmorte Rinderroulade ^{d,e,i,h,k,l,d,j,c} hausgemacht vom Weiderind in Sauce, serviert mit Apfelrotkohl und Klößen
18,90 €

Deftige Wirtshaus Grillpfanne ^{d,h,i,k} Hähnchenbrust, Rindersteak (Argentinisch) und Schweinefilet, serviert mit grünen Speckbohnen, dazu reichen wir Bratkartoffeln und Kräuterbutter
29,90 €

Haxn-Burger – Pulled Pork auf bayerisch ^{k,d,c,h,j} zart gezupftes Schweinshaxnfleisch, bayerischem Krautsalat, Special Burgersauce aus süßem Senf in einem krossen Laugenbun, serviert mit Knödel-Pommes
16,90 €

Leberkäse Alpenburger ^{k,j,i,h,c,d} knusprig gebratener Leberkäse im warmen Laugenbrötchen, mit Special Burgersauce aus süßem Senf, knackigem Krautsalat und geschmolzenem Bergkäse, serviert mit Pommes
15,90 €

Wirtshaus – Klassiker – Steaks

Rumpsteak mit Kräuterbutter (Herkunftsland Argentinien)

27,90 €

Pfeffersteak (Herkunftsland Argentinien) ^{d,h,i,kl}

mit hausgemachter Pfeffersoße

29,90 €

Holzfäller Steak ^{h,i,j,d,k,l} gegrilltes Schweinenackensteak mit Karamellisiert
Zwiebeln

22,90 €

Zu jedem Steak Gericht reichen wir wahlweise 2 Beilagen:

Pommes ^{k,l,j,d,h} **oder Bratkartoffeln** ^{k,d,h,i,j,l,3}

und

Speckbohnen ^{h,i,3} **oder Beilagensalat!**

Aus Fluss und Meer

Gebratenes Zanderfilet in Zitronenschaum ^{b,k,l} serviert mit Basmatireis,
und Beilagensalat

19,90 €

Fish & Chips ^{b,k,c,d,j} mehlierte Kabeljaustücke saftig gebraten und Röstkartoffeln,
serviert mit Baby Spinat, Cherrytomaten, roten Zwiebeln und Remouladensauce

19,90 €

Gebratenes Lachsfilet mit Sauce Hollandaise ^{b,c,d,i,j,k}

serviert mit Basmatireis und Beilagensalat

20,90 €

Vegetarische Gerichte

Allgäuer Käsespätzle „Alpen-Gold“

goldbraun gebackene Eierspätzle in einer herzhaften Liaison aus gereiftem Bergkäse und feinschmelzendem Emmentaler, serviert mit gerösteten Zwiebelringen und gegrillte Cherrytomate

17,90 €

Rahmschwammerl mit Semmelknödeln c.d.e.k.7.8

sahniges Steinpilzragout und hausgemachte Knödel, serviert mit Beilagensalat

17,90 €

3 Kartoffelrösti b, d, c, k,3 mit Räucherlachs und Sauerrahm, serviert mit Beilagensalat

16,90 €

Für unsere kleinen Gäste ...

alle Speisen 8,90 €

Piratenschatz

3 Fischstäbchen mit Kartoffelstampf und Marktgemüse

Schnitzeljagd

Kleines Schnitzel mit Pommes Frites

Fuchsbeute

Chicken Nuggets mit Pommes Frites

Würstel – Jagd

3 Nürnberger Würstchen mit Kartoffelstampf

Dessert

Kaiserschmarrn ^{c,d,e,k,7,8} mit feinen Rosinen goldbraun in der Pfanne gebacken,
mit Puderzucker bestaubt, serviert mit Apfelmus
9,90 €

Warmer Apfelstrudel ^{d,e,k,1,2,7,8} mit Vanilleeis und Sahne
7,90 €

Tartufo Classico ^{d,f,7,8} halbgefrorene Zabaione- u. Schokoladeneiscreme,
mit Kakao umhüllt und kandierten Haselnussstücken
7,90 €

Tartufo Nocciola ^{d,f,7,8} halbgefrorene Haselnusseiscreme mit Schokokern,
umhüllt mit karamellisierten Haselnuss- und Baiserstückchen
7,90 €

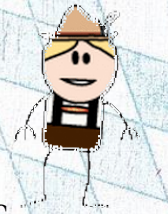
„Lava-Cake“ ^{c,d,e,f,k,1,2,8} soufflierter Schoko-Cake
mit flüssigem Kern, serviert mit Vanilleeis und Sahnehaube
8,50 €

a-Erdnuss, b-Fisch, c-Ei/Eiprodukte, d-Laktose/Milchprodukte, e-Lupinen, f-Nüsse, g-Schalen-, Krusten- und Weichtiere, h-Sellerie, i-Senf/Senfprodukte, j-Soja, k-Gluten, l-Sulfat, o-Sulfite/Schwefeldioxid
1-mit Farbstoff, 2-mit Konservierungsstoffen, 3-mit Antioxidantien, 4-mit Geschmacksverstärker,
5-geschwefelt, 6-geschwärzt, 7- mit Aromastoffen, 8-mit Süßungsmittel, 9-mit Phosphat,



darf es vielleicht ein Bier sein...

Fassbier



Veltins Pils oder als Alster ³	0,3 l	3,80 €	0,5 l	5,60 €		
Veltins Pülleken, helles	0,3 l	3,80 €	0,5 l	5,60 €		
Grevensteiner Landbier	0,3 l	3,80 €	0,5 l	5,60 €		
Paulaner Hacker Pschorr	0,3 l	3,80 €	0,5 l	5,60 €		
Paulaner Hefe	0,3 l	3,80 €	0,5 l	5,60 €	1 l	10,60€
Paulaner Orig. Münchner dunkel	0,3 l	3,80 €	0,5 l	5,60 €	1 l	10,60€
Paulaner orig. hell	0,3 l	3,80 €	0,5 l	5,60 €	1 l	10,60€
Paulaner alkoholfreies Weizen	0,3 l	3,80 €	0,5 l	5,60 €		

*ab dem 15.09...wieder das original **Oktoberfest** Bier*

0,3 l 3,90 € 0,5 l 5,80 € 1 l 10,90 €

Flaschenbier

Paulaner Kristall	0,5 l	5,60 €
Paulaner Salvator	0,5 l	5,80 €

Alkoholfreies Bier

Veltins 0,0% oder Veltins Radler 0,0%	0,33 l	3,90 €
Paulaner Weizen Zitrone	0,5 l	5,60 €
Karamalz	0,33 l	3,90 €

.... gegen den Durst!

Alkoholfreie Getränke



Coca-Cola ^{1,3,10} / Coke Zero ^{1,3,8,10}
 Fanta Orange ^{1,3,8,10} / Sprite ^{1,3}
 MezzoMix ^{1,3,8,10} 0,33l 4,10 €



Veltins FASS Brause mit 0,0% Alkohol
 Verschiedene Sorten 0,33l 3,90 €

Pink Grapefruit, Holunder, Cola-Orange, Zitrone,
 Mango-Maracuja, Blutorange, Eistee-Pfirsich

Effect Energy ^{1,3,10} Dose	0,2l	4,20 €
Goldberg Bitter Lemon ^{3,11}	0,2l	3,20 €
Goldberg Tonic Water ^{3,11}	0,2l	3,20 €
Goldberg Ginger Ale ^{1,3}	0,2l	3,20 €

PUREZZA Tafelwasser still oder sprudelig
 0,33l 2,80 € Flasche 0,75l 5,80 €

ViO Still / Medium	0,25l	2,80 €
ViO Still / Medium	0,75l	7,50 €
Fuze Tea Zitrone oder Pfirsich	0,33l	3,90 €



Säfte 0,2l 2,90 €

Apfel, Banane, Kirsch, Orange, Granatapfel, Tomate,
 Rhababar, Johannesbeer, Maracuja
 Fruchtschorle 0,4l 4,90 €

Heisse Getränke

Cafè Crema ¹⁰	Tasse 3,20 € /	Pot 4,40 €
Espresso ¹⁰	Tasse	2,20 €
Espresso ¹⁰	Doppelter	3,20 €
Cappuccino ¹⁰	Tasse	3,50 €
Latte Macchiato ¹⁰	Glas	3,80 €
Latte Royal	mit Likör 43 ²	5,50 €
Latte Creme	mit Baileys	5,50 €
Café Baileys ¹⁰	mit Sahne	5,50 €

Heimbs Tee Selection 3,80 €

unsere Sorten: Wiesenblüten Tee, Ceylon Schwarzer Tee, Pfefferminztee, Ayurveda
 Tulsi, Grüner Tee, Früchte Tee, Wintertraum Tee, Sahne Karamel Tee

Offene Rotweine – Rosé

Montepulciano DOC Farnese, trocken, weich

(0,2 l) 4,90 € (0,5 l) 11,90 €

Dornfelder trocken oder halbtrocken

(0,2 l) 5,50 € (0,5 l) 12,90 € (F1 0,75l) 19,90 €

Salice Salento DOP I Tratturi, trocken, ausgewogen

(0,2 l) 6,50 € (0,5 l) 15,90 € (F1 0,75l) 23,90 €

Primitivo di San Marzano IGP, trocken, fruchtig, mild

(0,2 l) 6,50 € (0,5 l) 15,90 € (F1 0,75l) 23,90 €

Negroamaro IGT San Marzano, trocken, würzig

(0,2 l) 5,90 € (0,5 l) 14,90 € (F1 0,75l) 21,90 €

Tramari Rosé Primitivo IGP, frisch, fruchtig

(0,2 l) 6,90 € (0,5 l) 16,90 € (F1 0,75l) 24,90 €

Rosato Naeli IGT Sardinien, leicht, frisch, fruchtig

(0,2 l) 6,50 € (0,5 l) 15,90 € (F1 0,75l) 23,90 €

Rotwein – Flasche 0,75l

Erben Dornfelder Barrique trocken, Pfalz

24,90 €

Appasimento Rosso “I Love You”, trocken, vollmundig, würzig

35,00 €

Primitivo di Manduria DOP sessant’anni, trocken, fruchtig, dunkel

65,00 €

Offene Weißweine

Pinot Grigio Montelliana, trocken, jung und frisch
(0,2 l) 5,50 € (0,5 l) 12,90 €

Rietburg Riesling, trocken, fruchtig würzig
(0,2 l) 5,50 € (0,5 l) 12,90 €

Grand Sud Chardonnay, trocken, weich und süffig
(0,2 l) 5,50 € (0,5 l) 14,90 €

D.W.Weißer Burgunder, trocken, frisch und leicht
(0,2 l) 6,50 € (0,5 l) 15,90 € (F1 0,75l) 23,90 €

Maleka Grillo DOC, trocken, harmonisch, lebendig
(0,2 l) 6,50 € (0,5 l) 15,90 € (F1 0,75l) 23,90 €

Salice Salento DOP I Tratturi, frisch, fruchtig, floral
(0,2 l) 5,50 € (0,5 l) 13,90 € (F1 0,75l) 20,90 €

EDDA Bianco Chardonnay IGP, vollmundig, frisch und fruchtig
(0,2 l) 8,90 € (0,5 l) 20,90 € (F1 0,75l) 31,90 €

Weinschorle
(0,2 l) 5,50 € (0,5 l) 12,90 €

Aperitiv

Scavi & Ray Prosecco Piccolo	0,2 l	7,90 €
Scavi & Ray Prosecco	0,75 l	25,90 €
Scavi & Ray Ice Prestige Sekt	0,75 l	28,90 €
Moët & Chandon Spritz	0,75 l	45,90 €
Aperol Spritz ^{1,1}		7,90 €
Prosecco, Aperol und Soda auf Eis		
Lillet Wild Berry ¹		7,90 €
Wild Berry, Lillet blanc, Waldberren auf Eis		
Sarti Spritz ^{1,1}		7,90 €
Prosecco, Sarti und Soda, auf Eis		
Campari Spritz ^{1,1}		7,90 €
Prosecco, Campari und O-Saft auf Eis		
Campari ¹	4 cl	4,90 €
Martini, Rosso / Bianco / Dry	5 cl	4,90 €

Spirituosen

Liköre

4 cl alle 5,90 €

Amaretto Di Saronno
 Baileys Irish Cream
 Sambuca Molinari
 Batida de Coco
 Licor 43¹
 Pernod¹
 Southern Comfort

Schnäpse

2cl alle 3,90 €

Fürst Bismarck
 Linie Aquavit
 Malteser Kreuz Aquavit
 Aalborg Jubiläums Aquavit
 Ouzo Nektar Pilavas
 Ouzo 12

Prinz Edelschnäpse

2 cl

Obstler 3,90 €
 Williams Birne 3,90 €
 Alte Waldhimbeere 4,20 €
 Alte Nuss 4,20 €

4 cl 5,90 €

Calvados Pays d'Auge vspo

Kräuterbitter

2cl alle 3,90 €

Averna Amaro
 Grassl Blutwurz
 Grassl Bärwurz
 Gebirgsenzian
 Fernet Branca
 Killepitsch
 Jägermeister/ Orange
 Ramazotti

Grappa 2 cl

Grappa Marzadro 18 Lune	4,90 €
Grappa Marzadro Chardonay	5,50 €
Grappa Jacopo Poli Barrique	5,50 €
Grappa Riserva Madeira	5,90 €

Whisky 4 cl

Ballentine´s	7,40 €
Canadian Club	5,90 €
Jim Beam Bourbon	6,90 €
Jack Daniels	6,90 €
Johnnie Walker red	5,90 €
Johnnie Walker black	6,90 €
Tullamore drew	6,90 €
Glenfiddich Single malt 12 Jears	8,90 €

Rum 4 cl

Havanna club 3 anejo gold	6,90 €
Havanna club 7 anejo braun	7,40 €
Bacardi rum superior	5,90 €
Bacardi black	5,90 €
Don Papa Maskara	6,90 €
Botucal reserva exclusiva	6,90 €

Gin 4 cl

Gordon´s dry Gin	5,90 €
Bombay Sapphire Gin	6,90 €
Gin Mare	7,90 €
Monkey 47 Gin	7,90 €
Tangeray Gin	6,90 €

Wodka 4 cl

Three sixty Wodka	7,40 €
Absolut Wodka	6,60 €
Grey Goose	7,90 €

Brandy / Cognac 4 cl

Osborne Veterano	6,40 €
Vecchia romana etichetta nera	6,40 €
Otard Baron vsop	7,90 €

Tequila 2cl

Sierra Tequila silver	3,90 €
Sierra Tequila reposado gold	3,90 €

Longdrinks alle mit Spirituosen 4 cl

Cuba Libre Havanna 3 Anos, Limetten, Cola ^{1,2,5}	8,90 €
Bacardi Cola, Barcardi, Cola ^{1,2,5}	8,90 €
Osborne Veterano mit Cola ^{1,2,5}	8,90 €
Jacky Coke, Jack Daniels mit Cola ^{1,2,5}	8,90 €
Pernod - Cola ^{1,2,5}	8,90 €
Gin Tonic Bombay Gin, Tonic Water	7,90 €
Wodka Orange, Absolut Wodka, O-Saft	7,90 €
Wodka Energy, Abolut Wodka, EffectEnergy ^{1,7}	9,90 €
Licor 43 ² mit Milch	7,90 €
Batida De Coco mit Kirschsafte	7,90 €
Campari Orange ² , O-Saft	7,90 €
Southern Comfort mit Ginger Ale ⁴	8,90 €

X-MMXXVI

a-Erdnuss, b-Fisch, c-Ei/Eiprodukte, d-Laktose/Milchprodukte, e-Lupinen, f-Nüsse, g-Schalen-, Krusten- und Weichtiere, h-Sellerie, i-Senf/Senfprodukte, j-Soja, k-Gluten, l-Sulfat
1-mit Farbstoff, 2-mit Konservierungsstoffen, 3-mit Antioxidantien, 4-mit Geschmacksverstärker, 5-geschwefelt, 6-geschwärzt, 7- mit Aromastoffen, 8-mit Süßungsmittel, 9-mit Phosphat