

# Hausgemachte Suppen

Pfannkuchensuppe <sup>5,9,7,4</sup>	5,20
Leberknödelsuppe <sup>4,5,7,9</sup>	5,90

## Knackige Salate und Vorspeisen

Gemischter Salat	5,90
Räucherlachs mit Honig-Dillsoße und Kartoffelrösti <sup>10</sup>	13,80
<b>Bunter Salatteller</b>	
mit gebratenen Hühnerbruststreifen	15,80
mit gebratenen Pilzen, Croutons und Parmesan <sup>7</sup>	15,80
mit Edamameknusperecken und Falafelbällchen <sub>(vegan)</sub>	15,90
<b>Ofenkartoffel</b> mit Kräuterquark und Salatgarnitur <sup>7</sup>	8,90
dazu Räucherlachs	15,80
dazu gebratene Pilze	15,60
dazu Hähnchenbruststreifen	15,90
alle Salate servieren wir mit unserem weißen Balsamicodressing (ohne Milchprodukte)	

### Brotzeiten:

Bayrischer Wurstsalat mit Zwiebelringen und Brot	9,50
Schweizer Wurstsalat mit Zwiebelringen und Brot	10,50
Obazda mit Essiggurke, roten Zwiebeln und Brot	11,50
Bratensülze mit Kernöl und Röstkartoffeln	13,50

## **Unsere Wirtshausklassiker**

Wirtshauschnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit Kartoffelsalat <sup>5,4,9,10</sup>	15,90
Cordon bleu vom Schwein mit Pommes <sup>2,4,5,7</sup>	18,80
Zwiebelroststeak aus der Rinderlende mit Bratkartoffel <sup>7,4</sup>	26,90
Rinderlendensteak mit Kräuterbutter <sup>7</sup> und Salat	26,90
Schwabenteller, Schweinefilet mit Rahmschwammerl und Käsespätzle <sup>7,5,4</sup>	19,50

## **Vegetarisch**

Käsespätzle "Allgäuer Art" mit Röstzwiebeln <sup>7,5,4</sup> und gemischtem Salat	14,90
Rahmschwammerl in Kräuterrahm mit Semmelknödel <sup>5,4,7</sup>	14,50

# Getränkekarte

## Biere vom Bräu von Aying

Ayinger Lager Hell	0,5l	<b>4,60</b>
Ayinger Lager Hell	0,3l	<b>3,00</b>
Radler	0,5l	<b>4,60</b>
Altbayrisch Dunkel	0,3l	<b>3,00</b>
Altbayrisch Dunkel	0,5l	<b>4,70</b>
Premiumpils	0,3l	<b>3,80</b>
Naturtrübes Kellerbier	0,5l	<b>4,70</b>
Naturtrübes Kellerbier	0,3l	<b>3,00</b>
Bräu-Weisse	0,5l	<b>4,70</b>
Urweissse dunkel	0,5l	<b>4,70</b>
Leichte Weisse	0,5l	<b>4,70</b>
Rußn	0,5l	<b>4,70</b>
Alkoholfreies Weißbier "Schneider"	0,5l	<b>4,70</b>
Alkoholfreies Bier Hopfenthaler	0,5l	<b>4,70</b>

## Alkoholfreie Getränke

Spezi <sup>4,5,6,8</sup>	0,5l	<b>4,10</b>	Orangenlimo <sup>4,5,6</sup>	0,25l	<b>2,30</b>
Spezi <sup>4,5,6,8</sup>	0,25	<b>2,40</b>	Orangenlimo <sup>4,5,6</sup>	0,5l	<b>4,00</b>
Apfelschorle	0,5l	<b>4,10</b>	Zitrolimo <sup>5,6</sup>	0,25l	<b>2,30</b>
Apfelschorle	0,25l	<b>2,30</b>	Zitrolimo <sup>5,6</sup>	0,5l	<b>4,10</b>
Afri Cola light <sup>4,5,6</sup>	0,2l	<b>2,40</b>	Tafelwasser	0,25l	<b>2,10</b>
Afri Cola <sup>4,5,6,8</sup>	0,2l	<b>2,40</b>	Tafelwasser	0,5l	<b>3,50</b>
Afri Cola <sup>4,5,6,8</sup>	0,4l	<b>3,90</b>	Tonic Water	0,2l	<b>2,50</b>
Johannisbeerschorle	0,5l	<b>4,10</b>	Orangensaft	0,2l	<b>2,20</b>
Rhabarberschorle	0,5l	<b>4,10</b>	Apfelsaft	0,2l	<b>2,20</b>
Maracujasaft <sup>4,5,6</sup>	0,2l	<b>2,20</b>	Maracujaschorle	0,5l	<b>4,10</b>

## Adelholzener Mineralwasser Gastro Classic

Classic	0,25l	<b>2,20</b>	naturell	0,25l	<b>2,20</b>
Classic	0,75	<b>5,70</b>	naturell	0,75l	<b>5,70</b>

## Aperitif

Tirol "Sprizz" mit Prosecco, Rosmarin und Johannisbeersirup	0,25l	<b>7,90</b>
Aperol "Sprizz" mit Prosecco und Eis	0,25 l	<b>7,90</b>
Rosato "Mio" mit Prosecco und Basilikum	0,25l	<b>7,90</b>
Rosato Bella Rosato mit Wild Berry	0,25l	<b>7,90</b>
Weißbiersprizz	0,25l	<b>6,90</b>
Martini bianco	5 cl	<b>3,90</b>
Sherry	5 cl	<b>3,80</b>
Prosecco	0,1 l	<b>3,60</b>
Campari Soda oder Orange mit Farbstoff	0,2 l	<b>4,80</b>

## Spirituosen

### **Edle Schnäpse**

#### **Lantenhammer**

Schlehengeist, Marillenbrand,	2cl	4,20
Obstbrand aus dem Holzfaß	2cl	3,50
Alte Birne aus dem Holzfaß von Fassbind	2 cl	5,90
Bayrischer Whiskey „Slyrs“ Single Malt	4cl	6,80

### **Gin**

The Duke Gin	4 cl	7,50
Hendrick`s Gin mit Gurkenscheibe	4 cl	7,50
Gin Mare mit Rosmarin und Wachholderbeeren	4 cl	7,50
Siegfried Gin (alkohlfrei)	4 cl	6,50

Obstler	2cl	2,20	Williamsbirne	2cl	2,40
Enzian „Grassl“	2cl	2,40	Grappa	2cl	2,50
Vodka	2cl	2,20	Himbeergeist	2cl	2,30
Zwetschgenwasser	2cl	2,20	Kirschwasser	2cl	2,30
Amaretto	2cl	2,20	Jägermeister	2cl	2,30
Fernet Menta	2cl	2,30	Fernet Branca	2cl	2,30
Sambucca	2cl	2,40	Baileys	2cl	2,30
Ramazotti	4cl	3,90	Averna	4cl	3,90
Jim Beam	4cl	5,20	Jack Daniels	4cl	5,80

### **Heiße Getränke**

Tasse Kaffee	2,80	Haferl Kaffee	3,90
Glas Tee	3,10	Haferl Kaffee Hag	3,90
Cappuccino	3,50	Haferl heiße Schokolade	3,90
Milchkaffee	3,70	Espresso	2,30
Doppelter Espresso	3,60	Latte Macchiato	4,20

**1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff 3 Antioxidatonsmittel,  
4 Weizen (Gluten), 5 Hühnerei, 6 Erdnüsse, 7 Kuhmilch, 8 Mandeln, 9  
Sellerie, 10 Senf 11 Sulphite**

# Weinempfehlung

€

## Weißweine offen

<b>Italien</b>	<b>Pinot Grigio IGT</b> trocken Cantine Sacchetto, Venetien	0,25l	5,70
	<b>Weißweinschorle</b> süß oder sauer mit Pinot Grigio	0,25l 0,5l	3,10 5,60
	<b>Lugana</b> Qualitätswein, halbtrocken unheimlich fruchtig und saftig mit einem Hauch Exotik im anregenden Geschmack	0,25l	6,40

<b>Österreich</b>	<b>Grüner Veltliner</b> Winzer Krems Qualitätswein ein frischer und spritziger Heuriger	0,25l	5,70
-------------------	---	-------	------

## Roséwein offen

<b>Franken</b>	<b>Rotling</b> fränkischer Machart Qualitätswein, Winzerkeller Sommerach süffig und vollfruchtig mit den Aromen gelber und roter Früchte	0,25l	5,70
----------------	--	-------	------

## Rotweine offen

<b>Österreich</b>	<b>Blauer Zweigelt</b> , Winzer Krems Qualitätswein, leicht und sehr bekömmlich	0,25l	5,70
	<b>Rotweinschorle</b> süß oder sauer mit Blauem Zweigelt	0,25l 0,5l	3,10 5,60
<b>Italien</b>	<b>Merlot IGT</b> trocken Cantine Sacchetto; fruchtig, würzig ein Merlot im typischen Stil von Bella Italia	0,25l	5,80
	<b>Negroamaro&amp;Primitivo</b> Sicillia IGT Angelo Rocca& Figil mediterrane Würznote in seidigen Tannin - Sonne im Glas	0,25l	5,90