

Alkoholfreie Getränke

Adelholzener Still / Classic	0,25 l	2,70 €
	0,75 l	5,90 €
Schweppes Bitter Lemon ^{3,10} , Ginger Ale, Tonic ¹⁰	0,2 l	3,40 €
Coca-Cola, Cola Zero ⁹ , Paulaner Spezi ^{1,9}	0,33 l	3,60 €
HoLi Hopfenlimonade	0,33 l	3,60 €
Vio Bio Limonade ³	0,3 l	3,80 €
Zitrone- Limette, Orange		
Wolfra Säfte	0,2 l	3,00 €
Apfel, Orange, Schwarze Johannisbeere		
Wolfra Bio-Saftschorle	0,33 l	3,90 €
Apfel naturtrüb ³ , Rhabarber naturtrüb, Schwarze Johannisbeere		
Fuze Tea Eistee 	0,3 l	3,90 €
Pfirsich, Zitrone		
Almdudler ¹	0,35 l	3,90 €

Kalt- & Heißgetränke

Espresso		2,80 €
Espresso Macchiato		3,00 €
Doppelter Espresso		3,90 €
Tasse Kaffee		3,60 €
Cappuccino		4,10 €
Milchkaffee		4,00 €
Latte Macchiato		4,50 €
Becher Tee		4,50 €
Earl Grey, Assam, Früchte, Pfefferminz, Kräuter, Grüner Tee		
Eisschokolade mit Vanilleeis und Sahne		6,00 €
Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahne		6,00 €
Frische Buttermilch	0,4 l	3,90 €
Frische Buttermilch mit Waldbeeren	0,4 l	4,80 €

Biere

		0,3 l / 0,5 l
Paulaner Helles vom Fass		3,50 € / 4,80 €
Paulaner Hefeweizen vom Fass		3,50 € / 4,90 €
Radler / Cola Bier ^{1,9}		3,50 € / 4,80 €
Russ / Cola-Weizen ^{1,9}		3,50 € / 4,90 €
Paulaner Dunkel	0,5 l	4,80 €
Paulaner Hefeweizen Dunkel	0,5 l	4,90 €
Fürstenberg Pils	0,33 l	3,90 €
Hacker-Pschorr Kellerbier	0,5 l	4,80 €
Paulaner Helles alkoholfrei	0,5 l	4,80 €
Paulaner Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	4,90 €

Alkoholfreier Aperitif

		0,3 l
HoLi Berry		6,50 €
Virgin Hugo ⁵		6,50 €
Erdbeer Spritz ^{1,4,11}		6,50 €

Aperitif

		0,3 l
Hugo ⁵		6,90 €
Aperol Spritz ^{1,5}		6,90 €
Amalfi Lemon Spritz ^{4,10,11}		6,90 €
Sarti Spritz ^{1,5}		6,90 €

Beste Aussichten auf a guads Essen



Prosecco

Zonin Prosecco Special Cuvée Brut DOC ⁵	0,2 l	7,00 €
<i>Italien - Veneto Rebsorte: Glera</i>	0,75 l	28,00 €
Zonin Brut Rose DOC ⁵	0,75 l	28,00 €
<i>Italien - Veneto Rebsorte: Glera, Pinot Noir</i>		

Wein (Fragen Sie auch gerne nach unseren Flaschenweinen)

Weißweinschorle ⁵	0,2 l	4,90 €
-------------------------------------	--------------	--------

Weißwein

Hauswein ⁵	0,2 l	6,00 €
Lugana DOC Zenegaglia ⁵		7,00 €

Italien - Lombardei - Alberto e Mauro | Rebsorte: Turbiana

Fusion Weißwein Cuveé - Schiefer trifft Muschelkalk ⁵		7,00 €
---	--	--------

Deutschland - Mosel - W u. H | Rebsorten: Weißer Burgunder, Scheurebe, Saar Riesling

Grüner Veltliner Weinmanufaktur Kreams ⁵		7,00 €
--	--	--------

Österreich - Kremstal - Kreams | Rebsorte: Grüner Veltliner

Roséwein

Prima Goccia Primitivo Rosé ⁵		7,00 €
---	--	--------

Italien - Apulien - Catolio | Rebsorte: Primitivo

Rotwein

Hauswein ⁵		6,00 €
------------------------------	--	--------

Primitivo Apulien IGP ⁵		7,00 €
---	--	--------

Italien - Apulien - Muri | Rebsorte: Primitivo

Zweigelt Kirschbaum ⁵		7,00 €
---	--	--------

Österreich - Kamptal - Huber

Tempranillo Merlot ⁵		7,00 €
--	--	--------

Spanien - Andalusía - Rio Añejo

Digestif

Lantenhammer Himbeergeist 40%	2 cl	5,50 €
--------------------------------------	------	--------

Lantenhammer Marillenbrand 42%	2 cl	5,50 €
---------------------------------------	------	--------

Lantenhammer Williamsbrand 42%	2 cl	5,50 €
---------------------------------------	------	--------

Lantenhammer Haselnussgeist 40%	2 cl	5,50 €
--	------	--------

Lantenhammer Holzfass Obstbrand 40%	2 cl	5,50 €
--	------	--------

Etwas Warmes vorweg | Start with something warm

Rinderkraftbrühe ^{a,c,g,i,j} mit Pfannkuchenstreifen oder Grießnockerl <i>Beef broth with pancake strips or semolina dumplings</i>	6,90 €
Gulaschsuppe mit Brot ^{5,a,i,j,l} <i>Beef goulash soup served with bread</i>	8,20 €
Mediterrane Tomatensuppe ^{i,j,l} <i>Mediterranean tomato soup</i>	6,90 €

Unsere kleinen Kostma(h)lkeiten | Have a taste

Stellen Sie sich Ihre Vorspeise individuell zusammen.

Wählen Sie 3 Vorspeisen aus | *Choose 3 starters*

Roastbeef mit Remoulade ^{3,a,c,g} <i>Thin slices of roasted beef with sauce remoulade</i>	
Kartoffelsalat mit Fleischpflanzerl ^{l,j} <i>Potatoe salad with meatballs</i>	
Forelle auf Apfel- Birnen Chutney und Sahnemeerrettich ^{3;g,j} <i>Smoked trout with chutney</i>	
 Semmelknödelsalat ^{a,c,g} <i>Bread dumpling with fresh herbs, vinigar and oil garnish</i>	
Bayrischer Wurstsalat mit Roter Zwiebel ^{a,i,j} <i>Bavarian sausage salad with red onions</i>	
 Geschmolzene Tomaten mit Büffel-Mozzarella ^{9,i,j} <i>Melted tomatoes with buffalo mozzarella</i>	
 Obazda mit Zwiebelringen & Laugenstangerl ^{a,c,g,i,j,l} <i>Cheese spread with onion rings & pretzel</i>	
 Apfel- Käsesalat mit karamellisierten Walnüssen ⁹ <i>Cheese and apple with caramelized walnuts</i>	

Brotzeiten

Zwei Weißwürste mit süßem Senf und frischer Breze ^{a,c,i,j,l} <i>A pair of Bavarian veal sausages with mild mustard and pretzel</i>	7,90 €
Bayrischer Wurstsalat mit roten Zwiebeln, Essigurken und Brot ^{a,i,j} <i>Meat salad bavarian style with pickles and onion rings</i>	12,90 €
Obazda mit Zwiebelringen und Bauernbrot & Laugenstange ^{a,c,g,i,j,l} <i>Bavarian Cheese spread with onion rings and farmer's bread & pretzel bun</i>	9,90 €

Salate | Salads

Kleiner gemischter Salat mit Gurke, Tomate, Karotte, Paprika und Blattsalaten an Balsamicodressing ^{1,3} - auf Wunsch vegan - <i>Small mixed side salad with cucumber, tomato, carrot, pepper and leaf salad with balsamico dressing</i>	5,90 €
Großer gemischter Vitalsalat mit Gurke, Tomate, Karotte, Paprika, Blattsalaten und gerösteten Kürbis- und Sonnenblumenkernen an Balsamicodressing ^{1,3} - auf Wunsch vegan - <i>Big mixed salad with cucumber, tomato, carrot, pepper, leaf salad, roasted pumpkin and sunflower seeds and balsamico dressing</i>	10,90 €

Wahlweise mit | *Choose between:*

gebratenen Streifren von der Rinderlende, mariniert mit groben Senf ^{9,i,j,l} <i>Roasted beef stripes marinated with coarse mustard and sour cream dressing</i>	14,50 €
gebackenen Camembert-Ecken und Granatapfeldressing ^{a,c,g,l} <i>Baked camembert with pomegranate dressing</i>	13,90 €
Cesar Salat mit Romanasalat und gebratenem Maishähnchen, Parmesan, Croutons und Caesar Dressing ^{9,i,j,k} <i>Romaine lettuce with fried corn chicken, parmesan, croutons and Caesar dressing</i>	17,90 €

Hauptgerichte | Main courses

Forelle “Müllerin Art” mit Petersilienkartoffeln, kleinem Blattsalat und Mandelbutter ^{a,c,g,i,j} <i>Trout Meunière</i>	21,90 €
Maishähnchenbrust in Kräuteröl gebraten, auf Kartoffelgnocchi und buntem Genüse mit Thymianjus <i>Corn chicken breast fried in herb oil on potato gnocchi and vegetables with thyme jus</i>	20,90 €
Ofenfrischer Krustenbraten an Dunkelbiersoße mit Krautsalat und Kartoffelknödel ^{2,3,5,i,j,l} <i>Fresh roasted pork with dark beer gravy, coleslaw and potato dumpling</i>	15,90 €
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren ^{a,c,g} <i>Veal escalope with potatoe-cucumber-salad and cranberries</i>	23,90 €
Zwiebelrostbraten mit zweierlei Zwiebel und Kräuterspätzle ^{a,c,g,i,j,l} <i>Roasted beef with melted and fried onions, homemade Swabian noodles flavoured with fresh herbs</i>	24,90 €
Bayerischer Kalbsburger im Laugenbrötchen, mit Blaukraut Cole, Senf-Merrettich Relish, Röstzwiebeln und Salat dazu Pommes Frites und Sauercream Dip ^{3,a,c,g,h,i,j,l} <i>Bavarian veal bruger in a pretzel bun, with red cabbage cole, mustard horseradish relish, fried onions, lettuce and French Fries with sour cream dip</i>	19,90 €

Vegetarisch | Vegetarian & Vegan

Hausgemachte Käsespätzle mit Ettaler Bergkäse und reschen Röstzwiebeln ^{a,c,g,i} <i>Homemade cheese swabian noodles with cheese and crispy fried onions</i>	14,90 €
Wahlweise mit <i>optionally with</i> kleinem grünen Salat <i>small green salad</i>	3,90 €
Bayerisches Graupenrisotto mit sautiertem Gemüse nach “Teriyaki-Art” ^{f,g,i} <i>Risotto made of pearl-barley with vegetables</i>	14,90 €
Kartoffelgnocchi-Pfanne mit gebratenem Gemüse und frischen Kräutern ^{a,c,g,i,j,l} <i>Potato gnocchi pan with fried vegetables and fresh herbs</i>	14,90 €

Süße Sünden | Sweet delights

Bitte fragen Sie auch nach unserer Eiskarte.

We also offer a variety of ice creams. kindly ask our team for the menu.

Stück hausgemachten Kuchen <i>Piece of homemade cake</i>	4,50 €
Tiramisu mit frischen Früchten ^{a,c,g} <i>Tiramisu with fresh fruits</i>	8,90 €
Sorbet-Variation mit Waldfrüchten ^{a,c,g} <i>Sorbet variation with forest fruits</i>	8,90 €
Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce ^{a,c,g} <i>Warm apple strudel with vanilla sauce</i>	7,90 €
Lauwarmer Topfenstrudel mit Kirschragout ^{a,c,g} <i>Warm curd cheese strudel with cherry ragout</i>	7,90 €

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Mandeln und Rosinen dazu dreierlei Kompott ^{a,c,g} <i>Fresh “Kaiserschmarrn” (sweet shredded pancake) with almonds and raisins, served with three kinds of compote</i>	14,90 €
--	---------

Zubereitungszeit ca. 25 Minuten. | *Preparation time about 20-25 minutes.*

Kinderkarte | Menu for kids

Jim Knopf Hausgemachte Spätzle mit Bratensoße ^{a,c,g,i,l} <i>Home-made Swabian noodles with sauce</i>	4,90 €
Susi und Strolch Penne mit Tomatensoße ^{a,c,i,l} <i>Pasta with tomato sauce</i>	5,90 €
Käpt’n Blaubär Paniertes Fischfilet mit Pommes Frites ^{a,c} <i>Pan-fried fish fillet with French fries</i>	7,90 €
Asterix und Obelix Kleiner Schweinekrustenbraten an Bratensoße mit Kartoffelknödel ^{2,5,i,j,l} <i>Small roast pork with sauce and potato dumpling</i>	7,90 €
Paw Patrol Kleines Schnitzel vom Schwein mit Pommes Frites ^{3,11,a,c,g} <i>Small pork escalope with French fries</i>	7,90 €
Piratenteller Leerer Teller zum Räubern <i>Empty plate for “robbery”</i>	

Liebe Gäste,
soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich beim Service. Wir geben Ihnen gerne Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Dear guests,
Kindly notify our service team, if you have any questions regarding allergens.
They will be pleased to inform you about products & ingredients.

Allergene

a	Glutenhaltiges Getreide
b	Krebstiere und daraus gewonne Erzeugnisse
c	Eier und daraus gewonne Erzeugnisse
d	Fische und daraus gewonne Erzeugnisse
e	Erdnüsse und daraus gewonne Erzeugnisse
f	Soja(bohnen) und daraus gewonne Erzeugnisse
g	Milch und daraus gewonne Erzeugnisse
h	Schalenfrüchte
i	Sellerie und daraus gewonne Erzeugnisse
j	Senf und daraus gewonne Erzeugnisse
k	Sesamsamen und daraus gewonne Erzeugnisse
l	Schwefeldioxid und Sulphite
m	Lupine und daraus gewonne Erzeugnisse
n	Weichtiere und daraus gewonne Erzeugnisse

Deklierungspflichtige Inhaltsstoffe

1	mit Farbstoff
2	mit Konservierungsstoffen
3	mit Antioxidationsmitteln
4	mit Geschmacksverstärker
5	geschwefelt
6	geschwärzt
7	mit Phosphat
8	mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnisse)
9	koffeinhaltig
10	chininhaltig
11	mit Süßungsmittel