

Untergärige Biere

Lager Hell 4,9%

0,5l – Jubiläumspreis 3,90€

Kellerbier 4,9%

0,5l – 5,50€

Jahrhundertbier 5,5%

0,5l – 5,50€

Bairisch Pils 5,3%

0,33l – 4,60€

Altbairisch Dunkel 5,0%

0,5l – 5,50€

Frühlingsbier 5,5% (Saisonbier)

0,5l – 5,50€

Maibock 6,9% (Saisonbier)

0,5l – 5,50€

Kirtabier 5,8% (Saisonbier)

0,5l – 5,50€

Winterbock 6,7% (Saisonbier)

0,5l – 5,50€

Celebrator 6,7%

0,33l – 5,10€

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen, wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.

Beilagenänderungen werden mit 2,00€ berechnet!

Obergärige Biere

Bräuweise 5,1%

0,5l – 5,50€

Urweise 5,8%

0,5l – 5,50€

Leichte Bräuweise 3,2%

0,5l – 5,50€

Weizenbock 7,2% (Saisonbier)

0,33l – 5,10€

Holzfass

Bestellen Sie ein Holzfass an den Tisch und zapfen selbst ganz nach Lust und Laune Bier.

So wird ein gemütlicher Abend mit Freunden zu einem vollen Erfolg - O'zapft is!

10l - 95,00€

20l - 190,00€

30l - 285,00€

Schnitt vom Fassbier

circa 0,3l – 3,90€

Maß vom Fassbier

1,0l – Jubiläumspreis 7,80€

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen, wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.

Beilagenänderungen werden mit 2,00€ berechnet!

Weissweine

Weingut Franz Wild Grauburgunder trocken

0,75l - 29,00€

0,2l - 7,80€

Grüner Veltliner trocken, Kremser Sandgrube, Winzer Krems, Niederösterreich

0,75l - 27,00€

0,2l - 7,20€

Weinschorle

0,3l - 7,20€

Rosewein

Rosé Zweigelt trocken, Winzer Krems, Niederösterreich

0,75l - 27,00€

0,2l - 7,20€

Rotwein

Izadi Rioja Reserva , Spanien

0,75l - 29,00€

0,2l - 7,80€

Spritziges

Sarti Lemon Spritz

0,2l - 7,90€

Aperol Spritz

0,2l - 7,90€

Lillet Wild Berry

0,2l - 7,90€

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen, wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.

Beilagenänderungen werden mit 2,00€ berechnet!

Durstlöscher auf Bierbasis

Radler

0,5l – 5,10€

Russ

0,5l – 5,50€

Alkoholfreies Weißbier von Schneider Weiße

0,5l – 5,50€

Alkoholfreies Helles von Hopfenthaler

0,5l – 5,50€

Alkoholfreie Getränke

Adelholzener Mineralwasser

spritzig/naturell

0,75l - 6,90€

0,25l - 3,10€

Tafelwasser

0,5l - 3,90€

Frucade

Zitrone, Orange, Cola Mix

0,5l - 4,90€

Afri Cola mit oder ohne Zucker

0,2l – 4,10€

Wolfra Saftschorle

Apfelsaft naturtrüb, Maracujanektar, Johannisbeernektar, Rhabarbernektar

0,5l - 4,90€

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen, wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.

Beilagenänderungen werden mit 2,00€ berechnet!

Brotzeit

Portion Obazda

mit roten Zwiebeln, Essiggurke & Breze

10,90€

Kalter Braten

mit roten Zwiebeln, Essiggurke & Breze

9,90€

Brotzeitbrettl

Wacholderschinken, geräucherter Schinken, Obazda, Essiggurke, Griebenschmalz, Bio-Butter, Bergkäse, Schnittkäse, Breze & Brot

18,90€

Bayerischer Wurstsalat

aus der Regensburger mit Essiggurke, roten Zwiebeln & Breze

10,90€

Schweizer Wurstsalat

aus der Regensburger mit Essiggurke, roten Zwiebeln, Emmentaler & Breze

11,90€

2 Stück Weißwurst

süßer Senf & Breze

8,90€

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen, wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.

Beilagenänderungen werden mit 2,00€ berechnet!

Salate

Frische Marktsalate

mit fruchtigem Dressing, Gurke, Tomate, Radieschen & Brot

mit gebackenem Ziegenkäse

16,90€

mit knusprig gebackenen Hähnchenbruststreifen

(Bayerisches Hofgeflügel von privaten Bauernhöfen)

18,90€

Beilagensalat

5,90€

Suppe

Pfannkuchensuppe

Rinderconsommé, Pfannkuchenstreifen & Wurzelgemüse

8,90€

Fisch

Kross gebratenes Saiblingsfilet

Gemüserisotto & Zitronen - Béchamel

20,90€

Wirtshausklassiker

Ofenfrischer Krustenbraten

Kartoffel & Semmelknödel, Jahrhundertbiersoße & Krautsalat

18,90€

Geschmorte Ochsenbackerl

Butterspätzle, Apfel-Blaukraut & Portweinjus

22,90€

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen, wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.

Beilagenänderungen werden mit 2,00€ berechnet!

Wirtshausklassiker

Naturschnitzel

vom schwäbisch-hällischen Landschwein, Rahmschwammerl,
glasiertes Gemüse & Butterspätzle
18,90€

Münchner Schnitzel

vom schwäbisch-hällischen Landschwein,
Meerrettich-Senf Panade
19,90€

Beilage zur Auswahl:

Kartoffel-Gurkensalat

Pommes frites

Bratkartoffeln

Wiener Schnitzel

vom Kalb in Butterschmalz ausgebacken,
Preiselbeeren & Zitrone
27,90€

Beilage zur Auswahl:

Kartoffel-Gurkensalat

Pommes frites

Bratkartoffeln

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

200g Ochsenlende vom Muggenthaler Hof, Portweinjus,
Käsespätzle & Röstzwiebeln
29,90€

Marinierte Spareribs „Ripperl“

mit Krautsalat & Breze
18,90€

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen, wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.

Beilagenänderungen werden mit 2,00€ berechnet!

Wirtshausklassiker

Abgebräunter Leberkäse mit Bio-Spiegelei

14,90€

Beilage zur Auswahl:

Kartoffel-Gurkensalat

Bratkartoffeln

Hausgemachte Fleischpflanzerl

15,90€

Beilage zur Auswahl:

Kartoffel-Gurkensalat

Bratkartoffeln

Riesencurrywurst

fruchtige Currysoße & Pommes frites

13,90€

Ayinger Gröstl

geröstete Knödel & Bratenfleisch, Bio-Spiegelei & Gemüse

15,90€

Käsespätzle

dreierlei Käse, Röstzwiebel & kleiner Salat

16,90€

Sellerieschnitzel

knusprig paniert, Bratkartoffeln,

Preiselbeeren & kleiner Salat

16,90€

Rahmschwammerl

zwei Semmelknödel mit Pilzen in Rahm

& kleiner Salat

16,90€

Knödel Trio

Rote Bete, Spinat, Bergkäse, Selleriepüree & kleiner Salat

16,90

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen, wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.

Beilagenänderungen werden mit 2,00€ berechnet!

Beilagen

Knödel

mit Jahrhundertbiersoße

4,50€

Bratkartoffeln

4,50€

Pommes frites

mit Ketchup & Mayonnaise

4,50€

Spätzle

mit Jahrhundertbiersoße

4,50€

Blaukraut

4,50€

Krautsalat oder Kartoffel-Gurkensalat

3,00€

Breze oder Brot

1,90€

Kindengerichte

Krustenbraten

mit Kartoffelknödel & Bratensoße

10,90€

Käsespätzle

10,90€

Schnitzel Wiener Art

mit Pommes frites

10,90€

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen, wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.

Beilagenänderungen werden mit 2,00€ berechnet!

Nachspeisen

Schokoladentörtchen
mit Vanilleeis & Beeren
7,90€

Apfelkücherl im Weißbiersteig
mit Vanilleeis & Beeren
9,90€

Hausgemachter Kaiserschmarrn (25 min. Zubereitungszeit)
mit Rum flambiert, Vanilleeis & Apfelmus
16,90€

Affogato
Espresso mit Vanilleeis
5,90€

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen, wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.

Beilagenänderungen werden mit 2,00€ berechnet!

Hochprozentiges

Williams-Christ-Birne 40%

2cl - 4,50€

Alpenschnaps ´Steinbeisser´ Obstler 38%

2cl - 4,50€

Alpenschnaps ´Steinbeisser´ Marille 35%

2cl - 4,50€

Oberbayerischer Gebirgsenzian ´Münchner Kindl´ 40%

2cl - 4,50€

Alpenschnaps ´Steinbeisser´ Haselnuss 33%

2cl - 4,50€

Ramazzotti 30%vol. 4cl

4cl - 5,50€

Jägermeister 35%vol. 4cl

4cl - 5,50€

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen, wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.

Beilagenänderungen werden mit 2,00€ berechnet!

Kaffeespezialitäten

Café Creme

4,00€

Espresso

3,00€ / doppio 4,00€

Cappuccino

4,90€

Milchkaffee

4,90€

Ronnefeldt Tee

je 3,90€

Morgentau

Aromatisierter Grüner Tee mit Mango-Zitrusgeschmack

Earl Grey

Aromatisierter Schwarzer Tee mit Bergamotte Geschmack

Wellness

Rooibos Kräutertee

Refreshing Mint

Pfefferminze Kräutertee

Magic Moringa

Kräutertee mit Ingwer & Zitrone

Sweet Berries

Früchtetee

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen, wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.

Beilagenänderungen werden mit 2,00€ berechnet!