

## Aperitifs

Campari Soda oder Orange (mit Farbstoff)	5	cl	€	5.50
Sherry trocken oder medium	5	cl	€	4.50
Martini Bianco	4	cl	€	3.50
Glas Prosecco	10	cl	€	3.80
Glas Sekt pur oder mit Orangensaft	10	cl	€	3.80
Prosecco „Rossini“ mit Himbeermark	10	cl	€	5.50
Spriz oder Hugo	30	cl	€	5.50

## Vorspeisen

<u>Gemischter Salatteller</u>	€	5.10
Kleiner Beilagen-Salat nur zu Hauptgerichten	€	3.90

<u>Gartenfrische Blattsalate mit gebratenen Austernpilzen und Champignons, dazu Stangenweißbrot</u>	€	11.40
<u>Kleine Portion</u>	€	9.40

<u>Fitnessteller mit frischen Früchten und gebratenen Putenbruststreifen, dazu Sonnenblumenkerne, Joghurtdressing und Stangenweißbrot</u>	€	12.40
<u>Kleine Portion</u>	€	10.20

<u>Schottischer Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, kleiner Salatgarnitur und Röstitaler</u>	€	12.80
<u>Kleine Portion</u>	€	9.40

## Suppen

<u>Pfannkuchensuppe mit Schnittlauch</u>	€	4.20
<u>Leberspätzlesuppe mit Schnittlauch</u>	€	4.20
<u>Aufgeschmolzene bayrische Breznsuppe mit Speckwürfeln, Röstzwiebeln und Schnittlauch</u>	€	4.20

## Hauptgerichte

Ofenfrischer Schweinebraten auf Kümmeljus  
dazu Semmel- und Kartoffelknödel und ein kleiner Salat € 11.90

Knusprig gebratenes Spanferkel  
dazu Kartoffelknödel und Speck-Krautsalat € 14.90

Zwiebelrostbraten von der Rinderlende mit röschen Zwiebeln,  
Röstkartoffeln  
und Speckbohnen € 20.70

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein in Butter gebraten  
dazu Röstkartoffeln und ein kleiner Salat € 14.70

## Aus Neptun's Reich

Seelachsfilet gebacken „Wiener Art“  
dazu Sauce Remoulade und ein kleiner Salat € 11.20

*Weitere Fischgerichte finden Sie auf der Schmankerl- und Tageskarte.*

## Vegetarisch

Kaiserschmarrn mit Rosinen und Mandeln  
dazu Zwetschgenröster € 9.40

Bayrische Schwammerl  
dazu hausgemachte Semmelknödel und frische Kräuter € 9.10

Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln und grünem Salat € 9.10

*Alle Hauptgerichte servieren wir auch als Seniorenportion!*

## Desserts

<u>Gemischtes Eis</u> (Schokolade, Vanille, Erdbeere) mit Sahne	€ 4.50 € 4.90
<u>Rote Grütze</u> mit Vanilleeis und Sahne	€ 4.60
<u>Warmer Apfelstrudel</u> mit Vanillesauce und Sahne	€ 4.80
<u>Bananensplit</u> mit Vanilleeis, Schokolade und Sahne	€ 5.60
<u>Vanilleeis mit heißen Himbeeren</u> dazu gebräunte Mandeln	€ 5.90
<u>Apfelkücherl</u> mit Zimt und Zucker dazu Sahne und Vanilleeis	€ 5.80

### Frisch vom Metzger

<u>Ein Paar Münchner Weißwürste</u> Stück Münchner Weißwurst	€ 4.40 € 2.20
<u>Zwei Paar Schweinsbratwürste</u> dazu Sauerkraut und Röstkartoffeln	€ 7.80
<u>Zwei Paar Wiener Würstl</u> mit Kartoffelsalat	€ 5.80

### Brotzeitbrettl

<u>Münchener Wurstsalat</u> mit Essiggurke, Zwiebeln und Hausbrot	€ 7.80
<u>Schweizer Wurstsalat</u> mit Essiggurke, Zwiebeln und Käsestreifen	€ 8.80
<u>Kalter Schweinsbraten</u> mit frischem Meerrettich dazu Butter, Gurke, Tomaten und Hausbrot	€ 11.80
<u>Brotzeitbrettl</u> Saft- und Bauernschinken, kalter Braten, Leberwurst, Obazter, Käse, Ei, Gurke und Meerrettich	€ 12.70

Hausgemachte Bratensülze  
dazu Ei, Zwiebeln und Bratkartoffeln € 8.10

Obazter  
dazu Zwiebeln und Hausbrot € 7,10

Gebackener Camembert  
dazu Preiselbeeren, Toast und gebackene Petersilie € 6.80

### Warme Getränke

Haferl Kaffee Creme	€	3.60
Haferl Cappuccino	€	3.70
Latte Macchiato	€	3.90
Haferl Kaffee koffeinfrei	€	3.50
Milchkaffee	€	3.60
Espresso	€	2.50
Doppelter Espresso	€	4.10
Glas Tee	€	2.60
Haferl Schokolade	€	3.50
Haferl Glühwein	€	4.00

### Alkoholfreie Getränke

Adel Holzner Mineralwasser	0,25 l	€	2.70
Gerolsteiner Gourmet Quelle	0,75 l	€	6.50
Gerolsteiner Stilles Wasser	0,25 l	€	2.70
Bon Aqua Tafelwasser	0,40 l	€	2.50
Spezi <sup>(5)</sup> , Coca Cola <sup>(5)</sup> , Fanta <sup>(6)</sup> , Sprite	0,30 l	€	2.80
Spezi <sup>(5)</sup> , Coca Cola <sup>(5)</sup> , Fanta <sup>(6)</sup> , Sprite	0,50 l	€	3.70
Eistee Zitrone	0,50 l	€	3.50
Bitter Lemon <sup>(7)</sup>	0,20 l	€	2.80
Citrus-Ingwer Schorle	0,40 l	€	3.80
<u>Saftschorlen</u>	0,40 l	€	3.60
<i>Apfel, Johannisbeere, Rhabarber, Maracuja, Sauerkirsche, Traube, Orange, Mango</i>			
<u>Säfte</u>	0,20 l	€	2.80

Apfel, Johannisbeere, Rhabarber, Maracuja, Sauerkirsche, Traube, Orange, Mango

## Schnäpse

### 2cl

Marille	38%	€ 3.80	Wodka	40%	€ 4.50
Stettner Obstler	38%	€ 3.80	Asbach Uralt	38%	€ 4.50
Stettner Williams	40%	€ 3.80	Baileys	38%	€ 3.80
Stettner Himbeer	40%	€ 3.80	Bacardi	38%	€ 5.50
Stettner Kirsch	40%	€ 3.80	Remy Martin	45%	€ 7.80
Grappa	40%	€ 3.80	Jägermeister	35%	€ 3.80
Averna	42%	€ 3.80	Ramazotti	34%	€ 3.80
Fernet Branca	42%	€ 3.80	Underberg	44%	€ 3.40
Prinz Schnäpse	40%	2cl	€ 4.80		

## Biere

Hofbräu Premium Hell <i>vom Fass</i>	0,50 l	€ 3.90
Hofbräu Dunkelgold <i>aus der Flasche</i>	0,50 l	€ 3.90
Hofbräu alkoholfrei	0,50 l	€ 4.10
Hofbräu Hefeweißbier	0,50 l	€ 4.10
Hofbräu Weißbier Alkoholfrei	0,50 l	€ 4.10
Hofbräu Schwarze Weiße	0,50 l	€ 4.10
Hofbräu Leichte Weiße	0,50 l	€ 4.10
Radler	0,50 l	€ 3.90
Weißbier mit Zitro Limo	0,50 l	€ 4.10
König Pilsner	0,30 l	€ 3.80

## Sekt und Champagner

Rilling Sekt „Hausmarke“ Piccolo	0,20 l	€ 7.50
Rilling Sekt „Hausmarke“	0,75 l	€ 23.80
Veuve Clicquot „Ponsardin“	0,75 l	€ 82.50

## Schoppenweine

<u>Merlot Italien</u>	0,50l	0,20l
<i>trocken, kräftig und fruchtig</i>	€ 9.80	€ 4.90

<b><u>Wachauer Blauer Zweigelt Österreich</u></b> <i>fruchtig, trocken und würzig</i>	€ 9.80	€ 4.90
<b><u>Bacchus „Bianco“ Italien</u></b> <i>trocken und leicht bekömmlich</i>	€ 9.80	€ 4.90
<b><u>Pinot Grigo Italien</u></b> <i>strohgelb, frisch-fruchtig, leicht und trocken</i>	€ 9.80	€ 4.90
<b><u>Bacchus „Chardonnay“ D.O.C.</u></b> <i>trocken und seidig</i>	€ 9.80	€ 4.90
<b><u>Grüner Veltliner Österreich</u></b> <i>zart-würzig, kernig, animierend und trocken</i>	€ 9.80	€ 4.90
<b><u>Waldschütz Rose</u></b> <i>halbtrocken, mild und erfrischend</i>	€ 9.80	€ 4.90

### Weinschorlen

<b><u>Weißer Weinschorle</u></b> süß oder sauer <i>mit Bacchus „Bianco“</i>	0,40 l	€ 4.50
<b><u>Rote Weinschorle</u></b> süß oder sauer <i>mit Bacchus „Rosso“</i>	0,40 l	€ 4.50

### Flaschenweine 0,75

<b><u>Montepulciano d'Abbruzzo D.O.C. Italien</u></b> <i>tief rubinrot, robust, rund und leicht</i>	€ 24.50
<b><u>Merlot D.O.C.</u></b> <i>rubinrot, trocken, füllig und würzig</i>	€ 24.80
<b><u>Wachauer Blauer Zweigelt Österreich</u></b> <i>fruchtig, trocken und würzig</i>	€ 22.80

<b><u>Pinot Grigo della Rocca</u> Italien</b> <i>strohgelb, frisch-fruchtig, leicht und trocken</i>	€	23.50
<b><u>Chardonnay della Rocca</u></b> <i>trocken, vollmundig und frisch</i>	€	23.50
<b><u>Grüner Veltliner</u> Österreich</b> <i>zart-würzig, kernig, animierend und trocken</i>	€	23.50
<b><u>Würzburger Bürgerspital</u> Deutschland</b> <i>vollmundig und mit feinduftigen Noten</i>	€	24.50
<b><u>Waldschütz</u> Rosé</b> <i>hellrot, spritzig, halbtrocken und anregend</i>	€	23.80

### **Für den kleinen Genuss**

<b><u>Müller-Thurgau</u></b> halbtrocken und frisch	0.25 l	€	6.50
<b><u>Castell Silvaner</u></b> trocken und feinfruchtig	0.25 l	€	6.50