

## Winterkarte Februar 2025

*Winteraperol mit Birnensaft 6,90 €*

*Winteraperol 6,90 € (heiß)*

### Suppen



*Kräuterpfannkuchensuppe 5,80 €*

*Leberknödelsuppe 5,80 €*

*Karotten/Ingwersuppe mit Nusscrunch im Töpferl 7,90 €*

*3 Stück hausgemachte Frühlingsrollen mit Sweet  
Chilisauce 8,90 €*

*Hausgemachte Goulaschsuppe mit Brot 7,20 €*

*Linseneintopf im Töpferl 8,40 € (vegan)*

*Gruppen ab 8 Personen bitten wir um Voranmeldung unter  
08043/9100*

*Kleine Portion 1,50 € weniger*

*Umbestellung 1 Euro*



## Klassiker

*Wiener Schnitzel (Kalb) mit Bratkartoffeln und  
Preiselbeeren 22,90 €*

*Schnitzel „Bolognese“ (Schweineschnitzel paniert, mit  
Bolognese und Käse überbacken, dazu Pommes frites  
17,90 €*

*Pfefferspieß (Schweinsfilet) auf Pfefferrahsauce, dazu  
Kroketten 19,90 €*

## Nudeln und vegetarische Gerichte:

*Hirtenmakkaroni mit Bolognese, Champignons, Schinken,  
Erbsen und frischem Parmesan 16,90 €*

*Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat 16,90 €*

*Käse- und Spinatknödel auf in Butter sautierten Tomaten,  
dazu frischem Parmesan 14,90 €*

*Spaghetti Bolognese 13,90 €*

*Spaghetti Carbonara 13,90 €*



*Der Winter lässt grüßen:*

*Kübisfalafel auf Blattsalaten mit eingelegtem Kürbis und gerösteten Kübiskernen 14,90 €*

*Kohlrabischnitzel mit Kartoffeln und Joghurtdip 13,90 €*

*Kleinigkeiten ab 17.30 Uhr:*

*Obatzda mit roten Zwiebeln , Baguette und Feldsalat*

*8,90 €*

*Eingelegter Feta mit Baguette, Feldsalat und Peperoni*

*8,90 €*

*Dazu Tafelwein Dornfelder oder Chenin blanc im 0,25l*

*Winzerbecher 6,00 €*



## Wochenschmankerl:

### Donnerstag:

*Holzfallerstek (Schweinenacken) mit Schmorzwiebeln, Speck und Pommes frites 15,90 €*

### Freitag

*Hackbraten mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln 13,90 €*

### Samstag

*Rinderbohneintopf 13,90 €*

### Sonntag:

*Spanferkelbraten mit gemischten Knödeln und Blaukraut 19,90 €*

### Kuchen und Dessert:

*Apfelstrudel mit Eis und Sahne 5,60 €*

*Quark/Streuselkuchen 3,90 €*

*Tischreservierung erwünscht unter 08043/9100*

*Kleine Portion 1,50 € weniger*

*Umbestellung 1 Euro*

## Dessert:

*Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Rosinen, leicht karamellisiert mit Zimt und Zucker,*

*dazu Apfelmus 12,80 €*

*Apfelstrudel mit Eis und Sahne 5,60 €*

*Walnusseis mit Eierlikör und Sahne 8,20 €*

*Schokobecher mit Schokoladensauce und Sahne 8,20 €*

*Eis mit heißen Himbeeren und Sahne 8,20 €*

*Apfelkücherl mit Eis und Sahne 8,90 €*

*2 Stück Pancake mit Ahornsirup, Eis und Sahne 8,60 €*

*Tischreservierung erwünscht unter 08043/9100*

*Gruppen ab 8 Personen bitten wir um Voranmeldung unter 08043/9100*

*Kleine Portion 1,50 € weniger - Umbestellung 1.00 Euro*



## Spezialitäten des Hauses:

### American Steak Toast Surf & Turf

Hausgemachtes Weißbrot, leicht in Olivenöl geröstet, meets Rindersteak und Garnele, Tomaten, Salat, Zwiebeln mit hausgemachter Cocktailsauce 26,90 €

Dazu Pommes frites 4,50 €

Dazu Country potatoes 4,50 €

### Jachenauer Galgen (Huhn, Rind, Schwein)

mit Sauerrahmdip, Bratkartoffeln und kleinem gemischtem Salat 27,90 €

Frischer Bachsaibling in Butter gebraten vom Fischer Hans aus Wegscheid, dazu reichen wir Kartoffeln und einen kleinen gemischten Salat 22,90 €

## Das Beste aus Bayern

*Schweinebraten aus der Schulter mit Kartoffelknödel an  
Krautsalatgarnitur 14,90 €*

*½ bayerische Schweinshaxe mit Knödel und Krautsalat (am  
besten vorreservieren 😊 ) 15,90 €*

*Tellerfleisch mit hausgemachtem Kartoffelsalat und  
14,90 € frischem Kren*

*Bayerischer Wurstsalat (Leberkäse) mit Brot 8,80 €*

*Bayerischer Wurstsalat (Leberkäse) mit Käsestreifen  
und Brot 9,80 €*

*Hausgemachte Bratensülze mit Remouladensauce u. Brot 10,90 €*

*Hausgemachte Bratensülze mit Bratkartoffeln und  
Remouladensauce (nicht nachmittags) 14,90 €*

*Speck- und Käseplatte mit Obatzda, dazu Brot u. Butter 15,90 €*

### Bis 17 Uhr:

*2 Stück Weißwurst mit Breze und süßem Senf 8,20 €*



## Heißgetränke:

*Espresso macchiato 2,40 €*

*Espresso 2,10 €*

*Espresso doppio 3,80 €*

*Latte macchiato 3,80 €*

*Cappuccino 3,50 €*

*Milchkaffee im Haferl 3,70 €*

*Gerne bereiten wir Ihre Milchmixgetränke auch mit Mandel- oder Sojamilch zu.*

*Affogato (Espresso doppio mit Eis) 4,00 €*

*Haferl Kaffee 3,70 €*

*Tasse Kaffee 3,00 €*

*Heiße Schokolade (Kakaopulver) mit Sahne 3,70 €*

*Heiße Schokolade mit Rum und Sahne 5,70 €*

*Haferl Tee 3,40 €*

*Haferl Tee mit Rum 4,80 €*

*Unsere Teesorten: Pfefferminze, Kamille, Darjeeling, Earl grey, Früchte, Kräuter, Rooibos, grün.*



## Weinempfehlung:

### *Würzburger Stein Silvaner*

*Die typischen Aromen des Silvaners nach Birne und frisch gemähtem Gras werden um fruchtige Aromen nach Stachelbeere und würzige Aromen nach Minze ergänzt. Detailliert leicht cremig und rassig. Der Muschelkalk des Würzburger Steins bringt eine vitale Mineralität, die salzige Frische animiert und belebt lang.*

*0,75 l 28,90 €*

### *Zenato Ripassa Valpolicella Superiore*

*Konzentrierter, holzgeküsster Rotwein aus der Gardaseeregion. Mit einem angenehmen würzigem Finale klingt der Zenato Ripassa lange nach.*

*0,75l 38,90 €*

## *Aperitif*

<i>Aperol Spritz oder Hugo, ca. 0,4 l</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Lillet White Berry ca. 0,4 l</i>	<i>6,90 €</i>

## *Biere:*

### *Franziskaner Weißbiere:*

<i>Dunkel-Alkoholfrei-Leicht-Russe 0,5 L</i>	<i>4,70 €</i>
<i>Alkoholfreies Weißbier Zitrone 0,3 L</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Franziskaner Kellerbier vom Fass 0,5 l</i>	<i>4,80 €</i>
<i>Kellerbier vom Fass im 2 Liter Humpen</i>	<i>16,00 €</i>

*(nur zum Verzehr im Restaurant)*

### *Spaten:*

<i>Helles-Radler-Löwenbräu Dunkel 0,5 L</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Alkoholfreies Helles 0,5 L</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Beck's Pils 0,33 L</i>	<i>3,80 €</i>

*Tischreservierung unter 08043-9100*

*Werfen Sie doch mal einen Blick auf unsere Homepage*



## *Alkoholfreie Getränke:*

*Verschiedene Saftschorlen 0,5L 4,50 €*

*0,3L 3,50 €*

*-Kirsch*

*-Holunder*

*-Maracuja*

*-Orange*

*-Apfel*

*Johannisbeere(Nektar)*

*Tafelwasser 0,5 L 3,50 €*

*Spezi (1,3,9) 0,5L 4,50 €*

*Cola (1,3,9) 0,5 L 4,50 €*

*Almdudler 0,5 l 4,50 €*

*(Wasser, Zucker, Kohlensäure, Säuerungsmittel, Zitronensäure, Farbstoff E 150d, natürliches  
Kräuterextrakt)*

*Sollten Sie eine spezielle Allergie oder  
Unverträglichkeit haben, kommunizieren sie bitte mit  
uns. Kommunikation ist alles 😊*

## Offene Rotweine:

<i>Merlot 0,2 L</i>	<i>7,10 €</i>
<i>Zweigelt 0,2 L</i>	<i>7,10 €</i>
<i>Primitivo 0,2 L</i>	<i>7,10 €</i>
<i>Südtiroler Edelvernatsch 0,2 L</i>	<i>7,10 €</i>
<i>Cabernet Sauvignon 0,2 L</i>	<i>6,80 €</i>

## Offene Weißweine:

<i>Lugano DOC Weingut Bulgarini 0,2 L</i>	<i>7,80 €</i>
<i>Riesling halbtrocken 0,2 L</i>	<i>7,10 €</i>
<i>Chardonnay 0,2 L</i>	<i>6,80 €</i>

## Rose':

<i>Bardolino Chiaretto Weingut Zenato 0,2 L</i>	<i>7,10 €</i>
<i>Pink flamink 0,2 L</i>	<i>6,20 €</i>

*Flaschenwein rot: St. Magdalena 0,75 L 24,90 €*

*Flaschenwein weiß: Silvaner, Würzburger Stein 0,75 L 28,90 €*

Ein Schnäpschen in Ehren, kann keiner verwehren

Haselnuss 2cl 36% 3,80 €

Hirschkuss 2 cl 38 % 3,80 €

Hausschnaps (Obstler) 2 cl 3,60 €

Williamsbirne 2 cl 40 % 3,80 €

Enzian 2 cl 38 % 3,80 €

Himbeergeist 2 cl 40 % 3,80 €

Marille 2cl 38 % 3,80 €

Baileys 2 cl 17 % 3,80 €

Underberg 2 cl 40 % 3,80 €

Ramazotti 2 cl 30 % 4,00 €

Veccia Romagna 2 cl (italienischer Weinbrand) 3,80 €

Zirbenschnap 2 cl 24 % 5,20 €

Rüscherl (Asbach/Cola) 2 cl 3,90 €

Eine Empfehlung aus dem Hause Stettner in Kolbermoor

Honiggrappa 2 cl 3,90 €

Empfehlung des Hauses:

Hausgemachter Beerenlikör ca. 18 % 4 cl 3,40 €

## Nachmittagskarte von 14.30 Uhr bis 17.00 Uhr

*Leberknödelsuppe 5,80 €*

*Kräuterpfannkuchensuppe 5,80 €*

*Cremesuppe 6,80 €*

*6 Stück Rostbratwürstel mit Sauerkraut und Brot 8,60 €*

*Schweinebraten aus der Schulter mit Knödel und  
Krautsalatgarnitur 14,90 €*

*1/2 bayrische Schweinshaxe mit Knödel und Krautsalat 15,90 €*

*Tellerfleisch mit hausgemachtem Kartoffelsalat und frischem  
Kren 14,90 €*

*Schweineschnitzel nach „Wiener Art“ mit Pommes frites und  
gem. Salat 16,90 €*

*Hirtenmakaroni mit Bolognese, Schinken, Champignons,  
Tomaten und Erbsen, dazu frischer Parmesan 15,90 €*

*Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln an Salatgarnitur  
16,90 €*

*Bayrischer Wurstsalat (Leberkäse) mit Brot 8,80 €*

*Schweizer Wurstsalat (Leberkäse) mit Brot 9,80 €*

*Natürlich gibt es nachmittags auch alle Süßspeisen  
und Kuchen :-)*

## *Aktuelles 2025*

*Betriebsurlaub vom 31.03.25 bis einschließlich 11.04.25*

### *Veranstaltungen 2025*

*20.04.2025 Osterbrunch ab 10 Uhr bis 13.00 Uhr*

*1 Glas Sekt zur Begrüßung*

*Inkl. Saft, Kaffee, Tee und bis 11.30 Uhr*

*Gebäck, Rührei, Pancakes, verschiedene Brotsorten,*

*Hauptgänge:*

*Schnitzel, Spießbraten, gem. Knödel, Spinat-und Käsenockerl, versch.  
Beilagen*

*Zum Abschluss verschiedene Kuchen und Dessert*

*Preis pro Person: 38,90 €*

*Kinder von 6- bis 10 Jahren zahlen die Hälfte, ab 11 Jahren Vollzahler,  
bis 5 frei*

*Ab 16.30 Uhr normale Speisekarte*

*Ostermontag ab 16.30 Uhr geschlossen*

*01.05.2025 Maibaumaufstellen mit Musik ab ca.  
11.30 Uhr*

*Vom 15.05 bis 01.06*

*Spargel und Kräuterwochen*

*Unsere Öffnungszeiten:*

*Donnerstag bis Sonntag*

*warme Küche durchgehend von 11.30 Uhr bis 20 Uhr*

*mittwochs (nur in den bayrischen Ferien) ab 17 Uhr  
geöffnet (nur Schnitzelkarte)*

*Neu bei uns:*

*Mittwoch Mittagstisch ( nicht in den bayrischen Ferien) :*

*Jeden Mittwoch von 11.00 Uhr bis 13 Uhr*

*4 Gerichte zur Auswahl inkl. 1 Getränk 0.5 l*

*14,90 €*

*Wir freuen uns auf euch :-)*

*Eure Familie Schwaab mit Team*



