

Vorspeisen · Salate · Burger

	Euro
Ofenfrische Brezel	2,50
Kleiner Salat Blattsalat · Gurke · Paprika · Tomate Apfel-Balsamico-Dressing · Baguette	6,00
Münchner Flädlesuppe Rindsbouillon · Pfannkuchenstreifen · Gemüsestreifen	6,50
Leberknödelsuppe Rindsbouillon · Leberknödel · Gemüsestreifen	7,50
Hausgemachter Obazda Gewürzgurke · rote Zwiebeln · Natursauerteigbrot · Brezel	8,00
Würzfleisch Gouda überbacken · Baguette	8,00
Hüttenschmaus Paar Weißwürste · Brezel · süßer Senf	10,50
Zweierlei zum Bier Griebenschmalz · Obazda · Gewürzgurke · rote Zwiebeln Natursauerteigbrot · Brezel	12,00
Wirtshaus Salatteller Tranchen vom Hähnchenschnitzel · Blattsalat · Gurke Paprika · Tomate · Apfel-Balsamico-Dressing · Baguette	18,50
Alm-Burger Brioche-Bun · Rindfleisch-Patty · Bergkäse · Blattsalat Gewürzgurke · Tomate · rote Zwiebeln · Burgersauce Rösti-Pommes · Ketchup	21,50

Wirtshausklassiker

	Euro
Bratkartoffeln	14,00
Blumenkohl · Semmelbrösel · zwei Spiegeleier	
Semmelknödel	14,00
Rahmchampignons	
Käsespätzle	14,50
Bergkäse · Cheddar Käse · Schmelzzwiebeln	
Abgebräunter Leberkäse	15,50
Spiegelei · Bratkartoffeln · süßer Senf	
Backfisch	15,50
Remouladensauce · Bratkartoffeln	
Gebratene Schweineleber	16,50
Apfelspalten · Schmelzzwiebeln · Kartoffelstampf	
Schweinebraten	17,50
Bayrisch Kraut · Kartoffelklöße	
Knusprige Schweinshaxe	24,00
Bayrisch Kraut · Kartoffelklöße	
Für unsere kleinen Gäste	
Kloß mit Soß	5,00
Drei Fischstäbchen	9,00
Rösti-Pommes · Ketchup	
Kleines Schnitzel	9,00
Rösti-Pommes · Ketchup	

Allergene und Zusatzstoffe können separat eingesehen werden.

Schnitzelvariationen

	Euro
Schnitzel „Wirtshaus“ Schmelzzwiebeln · Bratkartoffeln	18,00
Schnitzel „Hamburg“ zwei Spiegeleier · Bratkartoffeln	18,00
Schnitzel „Altbayrisch“ Meerrettich-süßer Senf-Panade · Gouda überbacken · Bratkartoffeln	19,50
Schnitzel „Blumenkohl“ Bratkartoffeln · Sauce Hollandaise	19,50
Schnitzel „Jäger“ Rahmchampignons · Bratkartoffeln	19,50
Schnitzel „au four“ Würzfleisch · Gouda überbacken · Bratkartoffeln	21,50
Hähnchenschnitzel „Blumenkohl“ Bratkartoffeln · Sauce Hollandaise	21,50
Wiener Schnitzel vom Kalb Preiselbeeren · Bratkartoffeln	28,00

wahlweise: Rösti-Pommes +1,50 € · Ketchup oder Mayonnaise +0,50 €

Süßspeisen

Pflaumen-Crumble mit Vanilleeis	7,00
Warmer Kirschstrudel mit Vanilleeis	8,00
Kaiserschmarrn mit Apfelmus	8,00

Allergene und Zusatzstoffe können separat eingesehen werden.

PAULANER vom Fass

		Euro
Münchner Hell		0,31 4,20
süffiges Bier · mild · elegant-malzig · leichte Süße		0,51 5,50
		1,01 11,00
Münchner Ur-Dunkel Naturtrüb		0,31 4,20
mahagonibraun · vollmundig prickelnd		0,51 5,50
würzige Röstaromen · Idee dunkler Schokolade		1,01 11,00
Hefe-Weißbier Naturtrüb		
Weißbier Nummer 1 in Deutschland		0,51 5,50
naturtrüb · samtgolden im Glas		1,01 11,00
Zwickl		0,31 4,20
honiggoldenes naturtrübes Kellerbier		0,51 5,50
		1,01 11,00
Hefe-Weißbier Naturtrüb Alkoholfrei		0,51 5,50
naturtrüb · spritzig-frisch · fruchtige Aromen		1,01 11,00
Natur Radler		0,31 4,20
süffiges Helles · naturtrübe Zitronenlimonade		0,51 5,50
		1,01 11,00

PAULANER aus der Flasche

Hefe-Weißbier Dunkel		0,51 5,50
naturtrüb · kräftig · kernig · sanft und süffig im Antrunk		
Münchner Hell Alkoholfrei		0,51 5,50
würzige Note · hellgolden · prickelnd fein-hopfiger Charakter		

Unsere erfrischenden Favoriten

		Euro
Russ'n		0,51 5,50
Hefe-Weißbier · PAULANER-Zitrone		1,01 11,00
Diesel		0,51 5,50
Münchner Hell · Sinalco Cola		1,01 11,00
Krefelder		0,51 5,50
Münchner Dunkel · Sinalco Cola		1,01 11,00
Bananenweizen		0,51 5,50
Hefe-Weißbier · Rauch Bananennektar	1,01	11,00

Alkoholfreie Getränke

Apollinaris Selection		F1. 0,251 3,20
		F1. 0,751 6,50
VIO -stilles Mineralwasser-		F1. 0,251 3,20
		F1. 0,751 6,50
Schweppes Ginger Ale		F1. 0,201 3,50
		F1. 0,401 6,50
Schweppes Tonic Water		F1. 0,201 3,50
		F1. 0,401 6,50
Almdudler – Kräuterlimo aus Österreich		F1. 0,351 4,30
Sinalco Cola light		F1. 0,31 4,50

	Euro
PAULANER-Spezi	0,21 3,00
	0,41 4,90
PAULANER-Zitronenlimonade	0,21 3,00
	0,41 4,90
Sinalco Cola	0,21 3,00
	0,41 4,90
Rauch Säfte	
Saftschorle	0,21 3,20
Apfel · Kirsch · Rhabarber · Orange	0,41 5,40
Apfelsaft	0,21 3,50
	0,41 6,00
Orangensaft	0,21 3,50
	0,41 6,00
Bananennektar	0,21 3,50
	0,41 6,00
Kirschnektar	0,21 3,50
	0,41 6,00
Ki- Ba (Kirsch-Bananennektar)	0,21 3,50
	0,41 6,00
Rhabarbernektar	0,21 3,50
	0,41 6,00

Kaffeespezialitäten und warme Getränke

	Euro
Tasse Kaffee	3,00
Pott Kaffee	4,50
Milchkaffee	4,50
Cappuccino	3,50
Espresso	3,00
Espresso Macchiato	3,50
Doppelter Espresso	4,50
Doppelter Espresso Macchiato	5,00
Latte Macchiato	4,50
Heiße Schokolade	4,00
Glas Tee	3,50
Pfefferminze · Früchte · Schwarzer · Grüner · Kamille	

Warme Getränke mit Alkohol

Glühwein-saisonbedingt	4,50
Steifer Grog (mit 54% vol Rum)	5,50

Allergene und Zusatzstoffe können separat eingesehen werden

Bayrische & Leipziger Spezialitäten

	Euro
Oberbayrischer Gebirgsenzian	4cl 5,00
Echter Bärwurz (Wurzelschnaps)	4cl 5,50
Echter Blutwurz (Kräuterlikör)	4cl 5,50
Leipziger Allasch	4cl 5,50

Fassgelagerter Alpenschnaps

Alte Williamsbirne	4cl 6,00
Alte Marille	4cl 6,00
Alte Haselnuss	4cl 6,00

Kräuter & Aquavit

Jägermeister	4cl 5,50
Radeberger Kräuter	4cl 5,50
Ramazotti	4cl 5,50
Linie Aquavit	4cl 5,50
Becherovka	4cl 5,50

Klare & Liköre

Absolut Vodka	4cl 5,00
Baileys	4cl 5,00

Whiskys & Grappa

	Euro
Jim Beam (Bourbon Whiskey)	4cl 5,00
Tullamore Dew (Irish Whiskey)	4cl 6,50
Glenfiddich (Scotch Whisky)	4cl 8,00
Nonino Grappa	4cl 7,50

Longdrinks mit 4 cl Spirituosen

Campari-Orange	0,2 l 7,50
Gin-Tonic	0,2 l 7,50
Jim Beam-Cola	0,2 l 7,50
Absolut Vodka mit Rauch Orangensaft oder Sinalco Cola	0,2 l 7,50
Havana Club-Cola	0,2 l 7,50
Aperol Spritz	0,2 l 7,50

Hauswein und Sekt

Piccolo Rotkäppchen trocken	7,00
Hauswein rot, rosé oder weiß trocken	0,2l 6,50 F1.0,75l 22,50

Weißwein

		Euro
Onkel Doktor	0,2l	7,00
Scheurebe & Riesling Qualitätswein	Fl. 0,75l	25,00
halbtrocken-Weingut Fogt		
spritziges Weißweincuvée · prickelnde Frische		
Aromen von Citrus und exotischen Früchten		
feine Mineralik des Rieslings · reichhaltige Fruchtnote der Scheurebe		
Grauer Burgunder Qualitätswein	0,2l	7,50
trocken-Weingut Gröhl	Fl. 0,75l	26,00
frischer und saftiger Charakter · angenehmen Säurestruktur		
Birnen-, Apfel- und Steinfruchtaromen · feine Würze		
Bacchus Qualitätswein	0,2l	7,50
trocken-Winzervereinigung Freyburg-Unstrut	Fl. 0,75l	26,00
vielschichtige Aromen von Trauben · frisch und fruchtig		
herzhafte, würzige Noten · schwarzer Johannisbeere		
Anklängen von Kümmel · Hauch von Muskat		

Rotwein

Lokalmatador Cuvée rot	0,2l	7,00
halbtrocken-Weingut Hammel & Cie	Fl. 0,75l	25,00
funkelndes Rubinrot · eleganter und vielseitiger Wein		
Bouquet von roten und schwarzen Beeren · kräutige Note		
Trollinger Qualitätswein	0,2l	7,50
trocken-Privatkellerei Hirsch	Fl. 0,75l	26,00
schwäbisches Original · hellroter Wein		
herrliche Fruchtaromen von Johannisbeere und Sauerkirsche		