



Tagesangebote

Montag:	Grillfleisch vom Schweinenacken mit Pommes Frites (H) und Kräuterbutter	10,90 €
Dienstag:	Ruhetag	
Mittwoch:	Putenrahmschnitzel mit hausgemachten Eierspätzle (A,J)	10,90 €
Donnerstag:	Jägerbraten vom Schwein mit Spätzle (A,J)	9,90 €
Freitag:	Welsfilet gebacken (A,J) mit Salzkartoffeln und Remouladensobe	10,90 €
Samstag:	Schnitzel „Wiener Art“ (A,J) vom Schwein mit Pommes Frites (H) und Preiselbeeren	10,90 €
Sonntag:	Krustenbraten mit Semmelknödel (A,D,J)	10,90 €

Beilagenänderungen sind bei Tagesangeboten leider nicht möglich.

Liebe Gäste, im Lokal ist nur Barzahlung möglich.



Tageskarte

- | | | |
|------------|---|----------------|
| 101 | Ofenfrischer Krustenbraten
mit Semmelknödel (A,D,J) | 11,90 € |
| 102 | Jägerbraten vom Schwein
mit Champignonrahmsauce, Spätzle (A,J) | 10,90 € |
| 103 | Rostbraten vom Schwein
mit Röstzwiebeln und Pommes (H) | 10,90 € |
| 104 | Zigeunerbraten vom Schwein
mit Pommes (H) | 10,90 € |
| 105 | Rahmbraten vom Schwein
mit Spätzle (A,J) und Rahmsauce | 10,90 € |
| 224 | Aschauer Festtagsschnitzel
von der Pute in Meerrettich und Senf gebacken (A,J,D), dazu
Bratkartoffeln | 13,90 € |
| 225 | Hittenkirchener Schmanzerl
Putensteak mit Schinken, frischen Champignons und Käse überbacken
mit Röstlinchen (J) und Champignonsauce | 14,90 € |



Aus der Suppenküche:

190	Leberspätzlesuppe	3,90 €
191	Pfannkuchensuppe (A,J)	3,90 €
192	Knoblauchcremesuppe (12)	3,90 €

Salate:

200	Beilagensalat	3,90 €
201	Große Salatschale <i>Gemischter Salatteller mit Weißbrot (7)</i>	6,90 €
202	Fitnesssalat <i>Bunter Salatteller mit gebratenen Putenbruststreifen und Baguette (7)</i>	10,90 €
203	Salat Poseidon <i>Gemischter Salat mit Thunfisch (B,2), Oliven (6), Zwiebeln und Weißbrot (7)</i>	10,90 €
206	Gebäckene Champignons (10,12) <i>auf buntem Salatteller mit Remouladensauce</i>	10,90 €
207	Neptunsalat <i>Bunte Salatschale mit Garnelen grillen und Knoblauch</i>	15,90 €
147	Bunte Salatschale <i>mit gebäckenen Tintenfischringen</i>	13,90 €



Vom Rind:

- | | |
|---|----------------|
| 130 Zwiebelrostbraten
<i>aus der Rinderlende mit Bratkartoffeln</i> | 19,90 € |
| 131 Pfeffersteak
<i>Rinderlende in Pfefferrahmsauce (D) mit Röstlingen</i> | 19,90 € |
| 132 Rumpsteak
<i>Rinderlende mit Pommes Frites (H) und Kräuterbutter</i> | 19,90 € |
| 133 Fitnesssteak
<i>Rinderlende in Knoblauch gebraten mit buntem Salatteller und Baguette (J)</i> | 19,90 € |

Vegetarische Gerichte:

- | | |
|---|---------------|
| 150 Hausgemachte Käsespätzle (A,J,10,12)
<i>mit Röstzwiebeln</i> | 8,90 € |
| 151 Rahmchampignons
<i>mit Semmelknödel (A, J,10,12)</i> | 7,90 € |
| 153 Folienkartoffel
<i>mit Sauerrahm, Salatbeilage und Weißbrot (J)</i> | 8,90 € |
| 155 Käseschnitzel (A,J,10,12)
<i>Gebäckener Käse mit Pommes Frites, Preiselbeeren</i> | 9,90 € |
| 156 Reiberdatschi mit Apfelmus | 6,90 € |



Fischgerichte:

140 Zanderfilet „Müllerin“	14,90 €
<i>mit Salzkartoffeln, zerlassener Butter und Gemüse</i>	
141 Welsfilet gebacken (A,J,10,12)	11,90 €
<i>mit Salzkartoffeln, Remouladensauce und Gemüse</i>	
142 Welsfilet in Mandelbutter	11,90 €
<i>Welsfilet gebraten mit Salzkartoffeln und Gemüse</i>	
146 Gebackene Tintenfischringe (A,J)	13,90 €
<i>mit Pommes Frites (H) und Remouladensauce</i>	
149 Tintenfisch-Tuben vom Grill	15,90 €
<i>mit Pommes und Gemüse</i>	
148 Lachsfilet	14,90 €
<i>mit Curryreis, Kräutersauce und Gemüse</i>	
164 Neptunplatte	16,90 €
<i>verschiedene Fischfilets mit Gemüse, Folienkartoffel, Kräuterbutter und Sauerrahm</i>	

Bezüglich der Allergene fragen Sie bitte unser Servicepersonal

1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoff, 3=mit Antioxidationsmittel,
4=mitgeschmacksverstärker, 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=gewachst, 8=mit Phosphat,
9=koffeinhaltig, 10=mit Eiklar, 11=mit Süßungsmittel, 12=mit Milch bzw. Sahne



Von der Pute:

- | | |
|--|----------------|
| 110 „Pute Indisch“ | 12,90 € |
| <i>Putensteak mit Ananas und Curryreis, Rahmsauce (D)</i> | |
| 111 „Pute Hawaii“ (D,12) | 12,90 € |
| <i>Putensteak mit Schinken, Käse, und Ananas überbacken, dazu Pommes Frites</i> | |
| 112 Pute „gebäcken“ (A,7,9) | 11,90 € |
| <i>Paniertes Putenschnitzel mit Pommes Frites (H)</i> | |
| 113 Pute „Försterin“ (10,12) | 12,90 € |
| <i>Putensteak natur gebraten mit hausgemachten Eierspätzle (A,7) und Champignonrahmsauce</i> | |
| 114 Pute „Vital“ | 11,90 € |
| <i>Pute natur gebraten mit Kräuterbutter, Baguette (7) und kleinem Salatteller</i> | |
| 115 Pute im Sesammantel | 12,90 € |
| <i>mit hausgemachten Eierspätzle (A,7) und Rahmsauce</i> | |
| 116 Cordon Bleu (A,7,10,12) | 12,90 € |
| <i>mit Pommes Frites (H) und Preiselbeeren</i> | |
| 117 Knusperpute (A,7,10,12) | 12,90 € |
| <i>Putensteak in Cornflakes gebacken, Röstlinchen, dazu Rahmsauce</i> | |



Vom Schwein:

- | | | |
|------------|--|----------------|
| 120 | Schnitzel „Wiener Art“ (A,J)
<i>aus der Schweineleende mit Pommes Frites und Preiselbeeren (10,12)</i> | 11,90 € |
| 121 | Schnitzel „Wiener Art“ (A,J)
<i>aus der Schweineleende mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren(10,12)</i> | 11,90 € |
| 123 | Schweinefilet (10,12)
<i>mit hausgemachten Eierspätzle (A,J) und Rahmsobe</i> | 13,90 € |
| 124 | Schweizer Filet (10,12)
<i>Schweinefilet mit Käse und Tomaten überbacken dazu Röstinchen (J)</i> | 14,90 € |
| 125 | Grillfleisch
<i>vom Schweinenacken mit Pommes Frites (H) und Kräuterbutter</i> | 11,90 € |
| 126 | Holzfüllersteak
<i>vom Schweinenacken mit Bratkartoffeln und Kräuterbutter</i> | 11,90 € |
| 127 | Schweinefilet
<i>mit Pfefferrahmsobe und Pommes</i> | 14,90 € |
| 166 | Schwabenteller (10,12)
<i>Schweinefilet auf Käsespätzle (A,J) mit Rahmsobe und Gemüse</i> | 14,90 € |



Unsere Spezialitäten:

- | | | |
|------------|--|----------------|
| 160 | Leitenberger Schmanherlteller
<i>Schweinefilet auf Rahmchampignons mit Röstzwiebeln, Käse, Röstinchen (J) überbacken</i> | 14,90 € |
| 161 | Hausplatte (10,12)
<i>Putensteak, Schweinelendchen mit Pommes Frites (H), Spätzle (A,J), Preiselbeeren und Champignonrahmsauce</i> | 15,90 € |
| 162 | Mexikoplatte
<i>Putensteaks mit Zigeunersauce, Pommes Frites (H) und Curryreis</i> | 15,90 € |
| 163 | Grillplatte
<i>Schweinefilet, Pute und Grillwürstel mit Kräuterbutter, Pommes (H) und Bratkartoffeln</i> | 15,90 € |
| 165 | Schlemmerplatte für 2 Personen (10,12)
<i>Schweinefilet, Pute, Grillwürstel, Pommes (H), Reis, Spätzle (A,J), Gemüse, verschiedene Saßen</i> | 30,90 € |



Für unsere kleinen Gäste (Kinder bis 12 Jahre):

- | | | |
|------------|---|---------------|
| 170 | Sponge Bob
<i>Kinderschnitzel (A,J) mit Pommes Frites (H)</i> | 8,90 € |
| 171 | Bob der Baumeister
<i>Portion Pommes (H) mit Ketchup</i> | 3,90 € |
| 172 | Prinzessin Lillifee (10,12)
<i>Hausgemachte Eierspätzle (A,J) mit Rahmsauce</i> | 3,90 € |
| 173 | Pumuckl (10,12)
<i>Hausgemachte Eierspätzle (A,J) mit Bratensauce</i> | 3,90 € |
| 174 | Captain Sharky (10,12)
<i>Hausgemachter Semmelknödel (A,J) mit Rahmsauce</i> | 3,90 € |
| 175 | Benjamin Blümchen (10,12)
<i>Hausgemachter Semmelknödel (A,J) mit Bratensauce</i> | 3,90 € |
| 176 | Räuber Hotzenplotz (1,2,4,11)
<i>Kindergrillwürstel mit Pommes Frites (H)</i> | 6,90 € |
| 177 | Bibi Blocksberg (10,12)
<i>Kinderrahmpute mit Spätzle (A,J) und Rahmsauce</i> | 8,90 € |
| 309 | Donald Duck
<i>Vanilleeis mit Schokosauce und Sahne</i> | 3,90 € |
| 310 | Kleiner Eisbär
<i>Kindereis mit bunten Smarties</i> | 3,90 € |



Eis und Dessert:

300	Heiße Liebe <i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne</i>	4,90 €
301	Apfelkücherl mit Vanilleeis und Sahne	4,90 €
302	Walnussbecher <i>Walnuss und Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne</i>	4,90 €
303	Schokoluss <i>Vanilleeis und Schokois mit Schokosobe und Sahne</i>	4,90 €
304	Gemischtes Eis ohne Sahne	3,50 €
305	Gemischtes Eis mit Sahne	3,90 €
306	Eiskaffee	3,90 €
307	Eisschokolade	3,90 €
315	Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	3,90 €
317	Nussknacker <i>Vanilleeis und Walnusseis mit Karamellsobe und Krokan</i>	4,90 €
318	Germknödel mit Vanillesobe und Mohn	4,90 €



Brotzeitkarte:

180	Bayerischer Wurstsalat <i>mit Essiggurke und Hausbrot (7)</i>	6,90 €
181	Schweizer Wurstsalat <i>mit Essiggurke und Hausbrot (7)</i>	7,90 €
182	Kalter Bratenteller <i>mit Meerrettich, Zwiebeln, Essiggurke und Hausbrot (7)</i>	7,90 €
183	Essighödel ^(10,12) <i>mit Zwiebelringen und Essiggurke</i>	6,90 €
184	Zwei Paar Wiener <i>mit Senf und Brot (1,2,4,11)</i>	6,90 €
186	Schinkenbrot	4,90 €
187	Käsebrot ⁽¹²⁾	4,90 €
230	Currywurst <i>mit Pommes Frites (1,2,4,11)</i>	8,90 €



Getränke

Wieninger Bier:

<i>Helles vom Fass</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Helles vom Fass</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Radler</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Radler</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Dunkles Exportbier</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Alkoholfreies Bier</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Alkoholfreies Weißbier</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Weißbier hell</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,80 €</i>
<i>1813 naturtrüb</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Leichtes Weißbier</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Russenhalbe</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Colaweizen</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Pils</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Dunkles Weißbier</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,80 €</i>

Spirituosen:

<i>Obstler</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Birnenschnaps</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Marillenschnaps</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Zwetschgenschnaps</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Enzian</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Kirschlikör</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Fernet</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Passionsfruchtlimes</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Aperol Spritz / Hugo</i>	<i>0,25 l</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Glas Prosecco</i>	<i>0,10 l</i>	<i>2,50 €</i>



Weinkarte

Weißweine:

Silvaner trocken, <i>feinfruchtiger, harmonischer Weißweine, filigran, ohne Ecken und Kanten</i>	0,25 l	4,90 €
Grüner Veltliner, trocken <i>feiner junger spritziger Wein mit lebhafter Säure</i>	0,25 l	4,90 €
Chardonnay del Veneto, <i>feinfruchtig, begleitet von leichter Säure</i>	0,25 l	4,90 €
Pinot Grigio, trocken, <i>fruchtbetonter, von leichten Tanninen durchzogener Wein</i>	0,25 l	4,90 €
Riesling, lieblich <i>weicher, sehr lieblicher Weißwein mit leichter Säure</i>	0,25 l	5,50 €

Rotweine:

Blauer Zweigelt, trocken <i>feines fruchtbetontes Bukett, kräftiger körperbetonter Rotwein</i>	0,25 l	4,90 €
Montepulciano, trocken <i>frisches Bukett, erinnert an junge Beerenfrüchte</i>	0,25 l	4,90 €
Merlot del Veneto <i>kräftiger Rotwein mit einem sehr intensiven Geschmack</i>	0,25 l	4,90 €

Roseweine:

Rotling, rose halbtrocken <i>vollmundiger Rosewein, begleitet von eleganten fruchtigen Aromen, fruchtig frisch und spritzig</i>	0,25 l	4,90 €
Weinschorle	0,25 l	3,10 €
Weinschorle	0,50 l	5,50 €



Alkoholfreie Getränke:

Spezi (1,9)	0,50 l	3,80 €
Spezi	0,20 l	2,50 €
Cola (1,9)	0,50 l	3,80 €
Cola	0,20 l	2,50 €
Cola light (1,9,11)	0,50 l	3,80 €
Zitronenlimonade	0,50 l	3,80 €
Zitronenlimonade	0,20 l	2,50 €
Orangenlimonade	0,50 l	3,80 €
Orangenlimonade	0,20 l	2,50 €
Tafelwasser	0,50 l	3,10 €
Tafelwasser	0,20 l	2,20 €
Leitungswasser	0,50 l	0,50 €
Petrusquelle Mineralwasser still	0,50 l	3,50 €
Johannisbeerschorle	0,50 l	3,80 €
Pfirsichschorle	0,50 l	3,80 €
Apfelsaftschorle	0,50 l	3,80 €
Rhabarberschorle	0,50 l	3,80 €
Maracujaschorle	0,50 l	3,80 €
Mangoschorle	0,50 l	3,80 €
Kirschschorle	0,50 l	3,80 €
Orangensaftschorle	0,50 l	3,80 €
Johannisbeerschorle	0,20 l	2,50 €
Apfelsaftschorle	0,20 l	2,50 €
Mangoschorle	0,20 l	2,50 €
Orangensaftschorle	0,20 l	2,50 €
Apfelsaft	0,20 l	2,90 €
Orangensaft	0,20 l	2,90 €
Johannisbeernektar	0,20 l	2,90 €
Mangonektar	0,20 l	2,90 €
Kirschnektar	0,20 l	2,90 €
Almdudler	0,20 l	2,50 €
Maracujanektar	0,20 l	2,90 €



Warme Getränke:

<i>Haferl Kaffee</i>	<i>3,50 €</i>	<i>Haferl Cappuccino</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Heiße Schokolade</i>	<i>3,50 €</i>	<i>Espresso</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Latte Macchiato</i>	<i>3,90 €</i>	<i>Doppelter Espresso</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Haferl Tee</i>	<i>2,50 €</i>	<i>Milchkaffee</i>	<i>3,50 €</i>

Extras:

<i>700 Portion Preiselbeeren</i>	<i>1,00 €</i>
<i>701 Portion Remoulade</i>	<i>1,00 €</i>
<i>702 Portion Kräuterbutter (2 Stück)</i>	<i>1,00 €</i>
<i>704 Brot</i>	<i>1,00 €</i>
<i>705 Baguette</i>	<i>1,00 €</i>
<i>706 Röstzwiebeln</i>	<i>1,00 €</i>
<i>707 Portion Sauerrahm</i>	<i>1,00 €</i>
<i>708 Zigeunersoße</i>	<i>1,00 €</i>
<i>709 Schaschliksoße</i>	<i>1,00 €</i>
<i>710 Rahmsöße</i>	<i>1,00 €</i>
<i>711 Champignonrahmsöße</i>	<i>1,00 €</i>
<i>712 Bratensöße</i>	<i>1,00 €</i>
<i>713 Pfefferrahmsöße</i>	<i>1,00 €</i>