



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 Remouladensauce	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
<i>mit Semmelknödel (A,D,J)</i> | 12,90 € |
| 102 Jägerbraten vom Schwein
<i>mit Champignonrahmsauce, Spätzle (A,J)</i> | 11,90 € |
| 103 Rostbraten vom Schwein
<i>mit Röstzwiebeln und Pommes (H)</i> | 11,90 € |
| 104 Zigeunerbraten vom Schwein
<i>mit Pommes (H)</i> | 11,90 € |
| 105 Rahmbraten vom Schwein
<i>mit Spätzle (A,J) und Rahmsauce</i> | 11,90 € |
| 224 Aschauer Festtagsschnitzel
<i>von der Pute in Meerrettich und Senf gebacken (A,J,D), dazu
Bratkartoffeln</i> | 14,90 € |
| 225 Hittenkirchener Schmankerl
<i>Putensteak mit Schinken, frischen Champignons und Käse
überbacken mit Röstinchen (J) und Champignonsauce</i> | 15,90 € |



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 (J)</i>	6,90 €
202 Fitnesssalat <i>Bunter Salatteller mit gebratenen Putenbruststreifen und Baguette (J)</i>	12,90 €
203 Salat Poseidon <i>Gemischter Salat mit Thunfisch (B,2), Oliven (6), Zwiebeln und Weißbrot (J)</i>	11,90 €
206 Gebackene Champignons (10,12) <i>auf buntem Salatteller mit Remouladensauce</i>	11,90 €



Vom Rind:

- | | |
|---|----------------|
| 130 Zwiebelrostbraten
<i>aus der Rinderlende mit Bratkartoffeln</i> | 20,90 € |
| 131 Pfeffersteak
<i>Rinderlende in Pfefferrahmsauce (D) mit Röstlinchen</i> | 20,90 € |
| 132 Rumpsteak
<i>Rinderlende mit Pommes Frites (H) und Kräuterbutter</i> | 20,90 € |
| 133 Fitnesssteak
<i>Rinderlende in Knoblauch gebraten mit buntem Salatteller und Baguette (J)</i> | 20,90 € |

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> | 8,90 € |
| 153 Folienkartoffel
<i>mit Sauerrahm, Salatbeilage und Weißbrot (J)</i> | 9,90 € |
| 155 Käseschnitzel (A,J,10,12)
<i>Gebäckener Käse mit Pommes Frites, Preiselbeeren</i> | 10,90 € |
| 156 Reiberdatschi mit Apfelmus | 6,90 € |



Fischgerichte:

- | | |
|--|----------------|
| 140 Zanderfilet „Müllerin“ | 15,90 € |
| <i>mit Salzkartoffeln, zerlassener Butter und Gemüse</i> | |
| 141 Welsfilet gebacken (A,J,10,12) | 12,90 € |
| <i>mit Salzkartoffeln, Remouladensauce und Gemüse</i> | |
| 142 Welsfilet in Mandelbutter | 12,90 € |
| <i>Welsfilet gebraten mit Salzkartoffeln und Gemüse</i> | |
| 146 Gebackene Tintenfischringe (A,J) | 14,90 € |
| <i>mit Pommes Frites (H) und Remouladensauce</i> | |
| 148 Lachsfilet | 16,90 |
| <i>mit Curryreis, Kräutersauce und Gemüse</i> | € |
| 164 Neptunplatte | 19,90 € |
| <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“
<i>Putensteak mit Ananas und Curryreis, Rahmsauce (D)</i> | 13,90 € |
| 111 | „Pute Hawaii“ (D,12)
<i>Putensteak mit Schinken, Käse, und Ananas überbacken, dazu Pommes Frites</i> | 13,90 € |
| 112 | Pute „gebacken“ (A,J,9)
<i>Paniertes Putenschnitzel mit Pommes Frites (H)</i> | 12,90 € |
| 113 | Pute „Försterin“ (10,12)
<i>Putensteak natur gebraten mit hausgemachten Eierspätzle (A,J) und Champignonrahmsauce</i> | 13,90 € |
| 114 | Pute „Vital“
<i>Pute natur gebraten mit Kräuterbutter, Baguette (J) und kleinem Salatteller</i> | 12,90 € |
| 115 | Pute im Sesammantel
<i>mit hausgemachten Eierspätzle (A,J) und Rahmsauce</i> | 13,90 € |
| 116 | Cordon Bleu (A,J,10,12)
<i>mit Pommes Frites (H) und Preiselbeeren</i> | 13,90 € |
| 117 | Knusperpute (A,J,10,12)
<i>Putensteak in Cornflakes gebacken, Röstlinchen, dazu Rahmsauce</i> | 13,90 € |



Vom Schwein:

- | | | |
|------------|---|----------------|
| 120 | Schnitzel „Wiener Art“ (A,J)
<i>aus der Schweinelende mit Pommes Frites und Preiselbeeren
(10,12)</i> | 12,90 € |
| 121 | Schnitzel „Wiener Art“ (A,J)
<i>aus der Schweinelende mit Bratkartoffeln und
Preiselbeeren(10,12)</i> | 12,90 € |
| 123 | Schweinefilet (10,12)
<i>mit hausgemachten Eierspätzle (A,J) und Rahmsöße</i> | 14,90 € |
| 124 | Schweizer Filet (10,12)
<i>Schweinefilet mit Käse und Tomaten überbacken dazu
Röstinchen (J)</i> | 15,90 € |
| 125 | Grillfleisch
<i>vom Schweinenacken mit Pommes Frites (H) und Kräuterbutter</i> | 12,90 € |
| 126 | Holzfällersteak
<i>vom Schweinenacken mit Bratkartoffeln und Kräuterbutter</i> | 12,90 € |
| 127 | Schweinefilet
<i>mit Pfefferrahmsöße und Pommes</i> | 15,90 € |
| 166 | Schwabenteller (10,12)
<i>Schweinefilet auf Käsespätzle (A,J) mit Rahmsöße und
Gemüse</i> | 16,90 € |



Unsere Spezialitäten:

- | | | |
|------------|---|----------------|
| 160 | Leitenberger Schmankerlteller
<i>Schweinefilet auf Rahmchampignons mit Röstzwiebeln, Käse, Röstinchen (J) überbacken</i> | 15,90 € |
| 161 | Hausplatte (10,12)
<i>Putensteak, Schweinelendchen mit Pommes Frites (H), Spätzle (A,J), Preiselbeeren und Champignonrahmsauce</i> | 16,90 € |
| 162 | Mexikoplatte
<i>Putensteaks mit Zigeunersauce, Pommes Frites (H) und Curryreis</i> | 16,90 € |
| 163 | Grillplatte
<i>Schweinefilet, Pute und Grillwürstel mit Kräuterbutter, Pommes (H) und Bratkartoffeln</i> | 16,90 € |
| 165 | Schlemmerplatte für 2 Personen (10,12)
<i>Schweinefilet, Pute, Grillwürstel, Pommes (H), Reis, Spätzle (A,J), Gemüse, verschiedene Saucen</i> | 31,90 € |



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>	4.50 €
173	Pumuckl (10,12) <i>Hausgemachte Eierspätzle (A,J) mit Bratensauce</i>	4.50 €
174	Captain Sharky (10,12) <i>Hausgemachter Semmelknödel (A,J) mit Rahmsauce</i>	4.50 €
175	Benjamin Blümchen (10,12) <i>Hausgemachter Semmelknödel (A,J) mit Bratensauce</i>	4.50 €
176	Räuber Hotzenplotz (1,2,4,11) <i>Kindergrillwürstel mit Pommes Frites (H)</i>	6,90 €
177	Bibi Blocksberg (10,12) <i>Kinderrahmpate mit Spätzle (A,J) und Rahmsauce</i>	8,90 €
309	Donald Duck <i>Vanilleeis mit Schokosauce und Sahne</i>	4.50 €
310	Kleiner Eisbär <i>Kindereis mit bunten Smarties</i>	4.50 €



Eis und Dessert:

300 Heiße Liebe	5,90 €
<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne</i>	
301 Apfelkücherl mit Vanilleeis und Sahne	5,90 €
302 Walnussbecher	5,90 €
<i>Walnuss und Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne</i>	
303 Schokokuss	5,90 €
<i>Vanilleeis und Schokoeis mit Schokosobe und Sahne</i>	
304 Gemischtes Eis ohne Sahne	3,90 €
305 Gemischtes Eis mit Sahne	4,90 €
306 Eiskaffee	4.50 €
307 Eisschokolade	4.50 €
315 Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	3,90 €
317 Nussknacker	5,90 €
<i>Vanilleeis und Walnusseis mit Karamellsobe und Krokan</i>	
318 Germknödel mit Vanillesobe und Mohn	5,90 €



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 Essighnödel (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>2,90 €</i>
<i>Helles vom Fass</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Radler</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Radler</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Dunkles Exportbier</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Alkoholfreies Bier</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Alkoholfreies Weißbier</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Weißbier hell</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,90 €</i>
<i>1813 naturtrüb</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Leichtes Weißbier</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Russenhalbe</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Colaweizen</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Pils</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Dunkles Weißbier</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,90 €</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>5,90 €</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	5.50 €
Grüner Veltliner, trocken <i>feiner junger spritziger Wein mit lebhafter Säure</i>	0,25 l	5.50 €
Chardonnay del Veneto, <i>feinfruchtig, begleitet von leichter Säure</i>	0,25 l	5.50 €
Pinot Grigio, trocken, <i>fruchtbetonter, von leichten Tanninen durchzogener Wein</i>	0,25 l	5.50 €
Riesling, lieblich <i>weicher, sehr lieblicher Weißwein mit leichter Säure</i>	0,25 l	6,50 €

Rotweine:

Blauer Zweigelt, trocken <i>feines fruchtbetontes Bukett, kräftiger körperbetonter Rotwein</i>	0,25 l	5.50 €
Montepulciano, trocken <i>frisches Bukett, erinnert an junge Beerenfrüchte</i>	0,25 l	5.50 €
Merlot del Veneto <i>kräftiger Rotwein mit einem sehr intensiven Geschmack</i>	0,25 l	5.50 €

Roseweine:

Rotling, rose halbtrocken <i>vollmundiger Rosewein, begleitet von eleganten fruchtigen Aromen, fruchtig frisch und spritzig</i>	0,25 l	5.50 €
Weinschorle	0,25 l	3,50 €
Weinschorle	0,50 l	6,50 €



Alkoholfreie Getränke:

Spezi (1,9)	0,50 l	3,90 €
Spezi	0,20 l	2,50 €
Cola (1,9)	0,50 l	3,90 €
Cola	0,20 l	2,50 €
Cola light (1,9,11)	0,50 l	3,90 €
Zitronenlimonade	0,50 l	3,90 €
Zitronenlimonade	0,20 l	2,50 €
Orangenlimonade	0,50 l	3,90 €
Orangenlimonade	0,20 l	2,50 €
Tafelwasser	0,50 l	3,20 €
Tafelwasser	0,20 l	2,20 €
Leitungswasser	0,50 l	1,00 €
Petrusquelle Mineralwasser still	0,50 l	3,80 €
Johannisbeerschorle	0,50 l	3,90 €
Pfirsichschorle	0,50 l	3,90 €
Apfelsaftschorle	0,50 l	3,90 €
Rhabarberschorle	0,50 l	3,90 €
Maracujaschorle	0,50 l	3,90 €
Mangoschorle	0,50 l	3,90 €
Kirschschorle	0,50 l	3,90 €
Orangensaftschorle	0,50 l	3,90 €
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:

Haferl Kaffee	3,90 €	Haferl Cappuccino	3,90 €
Heiße Schokolade	3,90 €	Espresso	2,90 €
Latte Macchiato	4,90 €	Doppelter Espresso	3,90 €
Haferl Tee	2,50 €	Milchkaffee	3,90 €

Extras:

700 Portion Preiselbeeren	1,50 €
701 Portion Remoulade	1,50 €
702 Portion Kräuterbutter (2 Stück)	1,50 €
704 Brot	1,00 €
705 Baguette	1,00 €
706 Röstzwiebeln	1,00 €
707 Portion Sauerrahm	1,50 €
708 Zigeunersoße	1,50 €
709 Schaschliksöße	1,50 €
710 Rahmsöße	1,50 €
711 Champignonrahmsöße	1,50 €
712 Bratensoße	1,50 €
713 Pfefferrahmsöße	1,50 €
714 Menübox	1,00 €