



Tagesangebote

Montag:	Grillfleisch vom Schweinenacken mit Pommes Frites (H) und Kräuterbutter	12,90 €
Dienstag:	Ruhetag (außer Feiertag)	
Mittwoch:	Putenrahmschnitzel mit hausgemachten Eierspätzle (A,J)	12,90 €
Donnerstag:	Jägerbraten vom Schwein mit Spätzle (A,J)	11,90 €
Freitag:	Welsfilet gebacken (A,J) mit Salzkartoffeln und Remouladensauce	12,90 €
Samstag:	Schnitzel „Wiener Art“ (A,J) vom Schwein mit Pommes Frites (H) und	11,90 €
Sonntag:	Krustenbraten mit Semmelknödel (A,D,J)	12,90 €

Beilagenänderungen sind bei Tagesangeboten leider nicht möglich.

Liebe Gäste im Lokal ist nur Barzahlung möglich.

Liebe Gäste!

Beilagenänderungen kosten Zeit und Geld!

Wir verrechnen einen individuellen Betrag für jede Umbestellung

Vielen Dank für Ihr Verständnis.



Tageskarte

- | | |
|---|----------------|
| 101 Ofenfrischer Krustenbraten
mit Semmelknödel (A,D,J) | 13,90 € |
| 102 Jägerbraten vom Schwein
mit Champignonrahmsobe, Spätzle (A,J) | 12,90 € |
| 103 Rostbraten vom Schwein
mit Röstzwiebeln und Pommes (H) | 12,90 € |
| 104 Zigeunerbraten vom Schwein
mit Pommes (H) | 12,90 € |
| 105 Rahmbraten vom Schwein
mit Spätzle (A,J) und Rahmsobe | 12,90 € |
| 224 Aschauer Festtagsschnitzel
von der Pute in Meerrettich und Senf gebacken (A,J,L), dazu
Bratkartoffeln | 15,90 € |
| 225 Hittenkirchener Schmankele
Putensteak mit Schinken, frischen Champignons und Käse
überbacken mit Röstinchen (J) und Champignonsobe | 16,90 € |

Liebe Gäste!

Beilagenänderungen kosten Zeit und Geld!

Wir verrechnen einen individuellen Betrag für jede Umbestellung

Vielen Dank für Ihr Verständnis.



Aus der Suppenküche:

190 Leberspätzlesuppe	4,50 €
191 Pfannkuchensuppe (A,J)	4,50 €
192 Knoblauchcremesuppe (12)	4,50 €

Salate:

200 Beilagensalat	4,50 €
201 Große Salatschale <i>Gemischter Salatteller mit Weißbrot (J)</i>	7,90 €
202 Fitnesssalat <i>Bunter Salatteller mit gebratenen Putenbruststreifen und Baguette (J)</i>	13,90 €
203 Salat Poseidon <i>Gemischter Salat mit Thunfisch (B,2), Oliven (6), Zwiebeln und Weißbrot (J)</i>	13,90 €
206 Gebackene Champignons (10,12) <i>auf buntem Salatteller mit Remouladensauce</i>	12,90 €
207 Knusprig gebratener Tofu <i>auf buntem Salatteller mit Remouladensauce</i>	12,90 €

Liebe Gäste!

Beilagenänderungen kosten Zeit und Geld!

Wir verrechnen einen individuellen Betrag für jede Umbestellung

Vielen Dank für Ihr Verständnis.



Vom Rind:

- | | | |
|------------|---|----------------|
| 130 | Zwiebelrostbraten
<i>aus der Rinderlende mit Bratkartoffeln</i> | 22,90 € |
| 131 | Pfeffersteak
<i>Rinderlende in Pfefferrahmsauce (D) mit Röstlinchen</i> | 22,90 € |
| 132 | Rumpsteak
<i>Rinderlende mit Pommes Frites (H) und Kräuterbutter</i> | 22,90 € |
| 133 | Fitnesssteak
<i>Rinderlende in Knoblauch gebraten mit buntem Salatteller und Baguette (J)</i> | 22,90 € |

Vegetarische Gerichte:

- | | | |
|------------|---|----------------|
| 150 | Hausgemachte Käsespätzle (A,J,10,12) mit Röstzwiebeln | 9,90 € |
| 151 | Rahmchampignons mit Semmelknödel (A, J,10,12) | 9,90 € |
| 153 | Folienkartoffel
<i>mit Sauerrahm, Salatbeilage und Weißbrot (J)</i> | 10,90 € |
| 155 | Käseschnitzel (A,J,10,12)
<i>Gebäckener Käse mit Pommes Frites</i> | 11,90 € |
| 156 | Reiberdatschi mit Apfelmus | 7,90 € |
| 157 | Kartoffel – Brokkoli – Pilzfanne | 11,90 € |

Liebe Gäste!

Beilagenänderungen kosten Zeit und Geld!

Wir verrechnen einen individuellen Betrag für jede Umbestellung

Vielen Dank für Ihr Verständnis.



Fischgerichte:

- | | |
|--|----------------|
| 140 Zanderfilet „Müllerin“ | 17,90 € |
| <i>mit Salzkartoffeln, zerlassener Butter und Gemüse</i> | |
| 141 Welsfilet gebacken (A,J,10,12) | 14,90 € |
| <i>mit Salzkartoffeln, Remouladensauce und Gemüse</i> | |
| 142 Welsfilet in Mandelbutter | 14,90 € |
| <i>Welsfilet gebraten mit Salzkartoffeln und Gemüse</i> | |
| 146 Gebackene Tintenfischringe (A,J) | 16,90 € |
| <i>mit Pommes Frites (H) und Remouladensauce</i> | |
| 148 Lachsfilet | 17,90 € |
| <i>mit Curryreis, Kräutersauce und Gemüse</i> | |
| 164 Neptunplatte | 20,90 € |
| <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

Liebe Gäste!
Beilagenänderungen kosten Zeit und Geld!
Wir verrechnen einen individuellen Betrag für jede Umbestellung
Vielen Dank für Ihr Verständnis.



Von der Pute:

- | | | |
|------------|--|----------------|
| 110 | „Pute Indisch“
<i>Putensteak mit Ananas und Curryreis, Rahmsoße (D)</i> | 14,90 € |
| 111 | „Pute Hawaii“ (D,12)
<i>Putensteak mit Schinken, Käse, und Ananas überbacken, dazu Pommes Frites</i> | 14,90 € |
| 112 | Pute „gebäcken“ (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 Champignonrahmsoße</i> | 14,90 € |
| 114 | Pute „Vital“
<i>Pute natur gebraten mit Kräuterbutter, Baguette (J) und kleinem Salatteller</i> | 13,90 € |
| 115 | Pute im Sesammantel
<i>mit hausgemachten Eierspätzle (A,J) und Rahmsoße</i> | 14,90 € |
| 116 | Cordon Bleu (A,J,10,12)
<i>mit Pommes Frites (H) und Preiselbeeren</i> | 14,90 € |
| 117 | Knusperpute (A,J,10,12)
<i>Putensteak in Cornflakes gebacken, Röstlinchen, dazu Rahmsoße</i> | 14,90 € |

Liebe Gäste!

Beilagenänderungen kosten Zeit und Geld!

Wir verrechnen einen individuellen Betrag für jede Umbestellung

Vielen Dank für Ihr Verständnis.



Vom Schwein:

- | | |
|--|----------------|
| 120 Schnitzel „Wiener Art“ (A,J) | 12,90 € |
| <i>aus der Schweinelende mit Pommes Frites (10,12)</i> | |
| 121 Schnitzel „Wiener Art“ (A,J) | 12,90 € |
| <i>aus der Schweinelende mit Bratkartoffeln (10,12)</i> | |
| 123 Schweinefilet (10,12) | 15,90 € |
| <i>mit hausgemachten Eierspätzle (A,J) und Rahmsobe</i> | |
| 124 Schweizer Filet (10,12) | 16,90 € |
| <i>Schweinefilet mit Käse und Tomaten überbacken dazu Röstinchen (J)</i> | |
| 125 Grillfleisch | 14,90 € |
| <i>vom Schweinenacken mit Pommes Frites (H) und Kräuterbutter</i> | |
| 126 Holzfällersteak | 14,90 € |
| <i>vom Schweinenacken mit Bratkartoffeln und Kräuterbutter</i> | |
| 127 Schweinefilet | 16,90 € |
| <i>mit Pfefferrahmsobe und Pommes</i> | |
| 166 Schwabenteller (10,12) | 17,90 € |
| <i>Schweinefilet auf Käsespätzle (A,J) mit Rahmsobe und Gemüse</i> | |

Liebe Gäste!

Beilagenänderungen kosten Zeit und Geld!

Wir verrechnen einen individuellen Betrag für jede Umbestellung

Vielen Dank für Ihr Verständnis.



Unsere Spezialitäten:

- | | | |
|------------|--|----------------|
| 160 | Leitenberger Schmankerlteller
<i>Schweinefilet auf Rahmchampignons mit Röstzwiebeln, Käse, Röstinchen (J) überbacken</i> | 16,90 € |
| 161 | Hausplatte (10,12)
<i>Putensteak, Schweinelendchen mit Pommes Frites (H), Spätzle (A,J), Preiselbeeren und Champignonrahmsauce</i> | 17,90 € |
| 162 | Mexikoplatte
<i>Putensteaks mit Zigeunersauce, Pommes Frites (H) und Curryreis</i> | 17,90 € |
| 163 | Grillplatte
<i>Schweinefilet, Pute und Grillwürstel mit Kräuterbutter, Pommes (H) und Bratkartoffeln</i> | 17,90 € |
| 165 | Schlemmerplatte für 2 Personen (10,12)
<i>Schweinefilet, Pute, Grillwürstel, Pommes (H), Reis, Spätzle (A,J), Gemüse, verschiedene Saßen</i> | 33,90 € |

Liebe Gäste!

Beilagenänderungen kosten Zeit und Geld!

Wir verrechnen einen individuellen Betrag für jede Umbestellung

Vielen Dank für Ihr Verständnis.



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>	4,90 €
172	Prinzessin Lillifee (10,12) <i>Hausgemachte Eierspätzle (A,J) mit Rahmsauce</i>	4,90 €
173	Pumuckl (10,12) <i>Hausgemachte Eierspätzle (A,J) mit Bratensauce</i>	4,90 €
174	Captain Sharky (10,12) <i>Hausgemachter Semmelknödel (A,J) mit Rahmsauce</i>	4,90 €
175	Benjamin Blümchen (10,12) <i>Hausgemachter Semmelknödel (A,J) mit Bratensauce</i>	4,90 €
176	Räuber Hotzenplotz (1,2,4,11) <i>Kindergrillwürstel mit Pommes Frites (H)</i>	7,90 €
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>	5,20 €
310	Kleiner Eisbär <i>Kindereis mit bunten Smarties</i>	5,20 €

Liebe Gäste!

Beilagenänderungen kosten Zeit und Geld!

Wir verrechnen einen individuellen Betrag für jede Umbestellung

Vielen Dank für Ihr Verständnis.



Eis und Dessert:

300 Heiße Liebe	6,90 €
<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne</i>	
301 Apfelkücherl mit Vanilleeis und Sahne	6,90 €
302 Walnussbecher	6,90 €
<i>Walnuss und Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne</i>	
303 Schokoluss	6,90 €
<i>Vanilleeis und Schokoladeis mit Schokosobe und Sahne</i>	
304 Gemischtes Eis ohne Sahne	4.50 €
305 Gemischtes Eis mit Sahne	5.50 €
306 Eiskaffee	4.90 €
307 Eisschokolade	4.90 €
315 Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	5,90 €
317 Nussknacker	6,90 €
<i>Vanilleeis und Walnusseis mit Karamellsobe und Krokan</i>	
318 Germknödel mit Vanillesobe und Mohn	6,90 €

Liebe Gäste!

Beilagenänderungen kosten Zeit und Geld!

Wir verrechnen einen individuellen Betrag für jede Umbestellung

Vielen Dank für Ihr Verständnis.



Brotzeitkarte:

180 Bayerischer Wurstsalat <i>mit Essiggurke und Hausbrot (7)</i>	7,90 €
181 Schweizer Wurstsalat <i>mit Essiggurke und Hausbrot (7)</i>	8,90 €
182 Kalter Bratenteller <i>mit Meerrettich, Zwiebeln, Essiggurke und Hausbrot (7)</i>	8,90 €
183 Essighnödel (10,12) <i>mit Zwiebelringen und Essiggurke</i>	7,90 €
184 Zwei Paar Wiener <i>mit Senf und Brot (1,2,4,11)</i>	6,90 €
186 Schinkenbrot	5,90 €
187 Käsebrot (12)	5,90 €
230 Currywurst <i>mit Pommes Frites (1,2,4,11)</i>	9,90 €

Liebe Gäste!
Beilagenänderungen kosten Zeit und Geld!
Wir verrechnen einen individuellen Betrag für jede Umbestellung
Vielen Dank für Ihr Verständnis.



Getränke

Wieninger Bier:

<i>Helles vom Fass</i>	<i>0,25 l</i>	<i>3.20 €</i>
<i>Helles vom Fass</i>	<i>0,50 l</i>	<i>4.20 €</i>
<i>Radler</i>	<i>0,25 l</i>	<i>3.20 €</i>
<i>Radler</i>	<i>0,50 l</i>	<i>4.20 €</i>
<i>Dunkles Exportbier</i>	<i>0,50 l</i>	<i>4.20 €</i>
<i>Alkoholfreies Bier</i>	<i>0,50 l</i>	<i>4.20 €</i>
<i>Alkoholfreies Weißbier</i>	<i>0,50 l</i>	<i>4.20 €</i>
<i>Weißbier hell</i>	<i>0,50 l</i>	<i>4.20 €</i>
<i>1813 naturtrüb</i>	<i>0,50 l</i>	<i>4.20 €</i>
<i>Leichtes Weißbier</i>	<i>0,50 l</i>	<i>4.20 €</i>
<i>Russenhalbe</i>	<i>0,50 l</i>	<i>4.20 €</i>
<i>Colaweizen</i>	<i>0,50 l</i>	<i>4.20 €</i>
<i>Pils</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Dunkles Weißbier</i>	<i>0,50 l</i>	<i>4.20 €</i>
<i>Goassmass</i>	<i>1,00 l</i>	<i>11.50 €</i>

Spirituen:

<i>Obstler</i>	<i>2 cl</i>	<i>3.20 €</i>
<i>Birnenschnaps</i>	<i>2 cl</i>	<i>3.20 €</i>
<i>Marillenschnaps</i>	<i>2 cl</i>	<i>3.20 €</i>
<i>Zwetschgenschnaps</i>	<i>2 cl</i>	<i>3.20 €</i>
<i>Enzian</i>	<i>2 cl</i>	<i>3.20 €</i>
<i>Kirschlikör</i>	<i>2 cl</i>	<i>3.20 €</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>2 cl</i>	<i>3.20 €</i>
<i>Fernet</i>	<i>2 cl</i>	<i>3.20 €</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>2 cl</i>	<i>3.20 €</i>
<i>PassionsfruchtLimes</i>	<i>2 cl</i>	<i>3.20 €</i>
<i>Aperol Spritz / Hugo</i>	<i>0,25 l</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Glas Prosecco</i>	<i>0,10 l</i>	<i>3.20 €</i>

Liebe Gäste!

Beilagenänderungen kosten Zeit und Geld!

Wir verrechnen einen individuellen Betrag für jede Umbestellung

Vielen Dank für Ihr Verständnis.



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	3,90 €
Weinschorle	0,50 l	6,50 €

Liebe Gäste!

Beilagenänderungen kosten Zeit und Geld!

Wir verrechnen einen individuellen Betrag für jede Umbestellung

Vielen Dank für Ihr Verständnis.



Alkoholfreie Getränke:

<i>Spezi (1,9)</i>	<i>0,50 l</i>	<i>4.20 €</i>
<i>Spezi</i>	<i>0,20 l</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Cola (1,9)</i>	<i>0,50 l</i>	<i>4.20 €</i>
<i>Cola</i>	<i>0,20 l</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Cola light (1,9,11)</i>	<i>0,50 l</i>	<i>4.20 €</i>
<i>Zitronenlimonade</i>	<i>0,50 l</i>	<i>4.20 €</i>
<i>Zitronenlimonade</i>	<i>0,20 l</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Orangenlimonade</i>	<i>0,50 l</i>	<i>4.20 €</i>
<i>Orangenlimonade</i>	<i>0,20 l</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Tafelwasser</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Tafelwasser</i>	<i>0,20 l</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Leitungswasser</i>	<i>0,50 l</i>	<i>1.00 €</i>
<i>Petrusquelle Mineralwasser still</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Johannisbeerschorle</i>	<i>0,50 l</i>	<i>4.20 €</i>
<i>Pfirsichschorle</i>	<i>0,50 l</i>	<i>4.20 €</i>
<i>Apfelsaftschorle</i>	<i>0,50 l</i>	<i>4.20 €</i>
<i>Rhabarberschorle</i>	<i>0,50 l</i>	<i>4.20 €</i>
<i>Maracujaschorle</i>	<i>0,50 l</i>	<i>4.20 €</i>
<i>Mangoschorle</i>	<i>0,50 l</i>	<i>4.20 €</i>
<i>Kirschschorle</i>	<i>0,50 l</i>	<i>4.20 €</i>
<i>Orangensaftschorle</i>	<i>0,50 l</i>	<i>4.20 €</i>
<i>Johannisbeerschorle</i>	<i>0,20 l</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Apfelsaftschorle</i>	<i>0,20 l</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Mangoschorle</i>	<i>0,20 l</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Orangensaftschorle</i>	<i>0,20 l</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Apfelsaft</i>	<i>0,50 l</i>	<i>5.20 €</i>
<i>Orangensaft</i>	<i>0,20 l</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Johannisbeernektar</i>	<i>0,20 l</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Mangonektar</i>	<i>0,20 l</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Kirschnektar</i>	<i>0,20 l</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Almdudler</i>	<i>0,50 l</i>	<i>4.20 €</i>
<i>Maracujanektar</i>	<i>0,20 l</i>	<i>2,90 €</i>

Liebe Gäste!

Beilagenänderungen kosten Zeit und Geld!

Wir verrechnen einen individuellen Betrag für jede Umbestellung

Vielen Dank für Ihr Verständnis.



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 Schaschliksoße	1,50 €
710 Rahmsöße	1,50 €
711 Champignonrahmsöße	1,50 €
712 Bratensoße	1,50 €
713 Pfefferrahmsöße	1,50 €
714 Menübox	1.00 €

Liebe Gäste!

Beilagenänderungen kosten Zeit und Geld!

Wir verrechnen einen individuellen Betrag für jede Umbestellung

Vielen Dank für Ihr Verständnis.