

Tageskarte vom

Restaurant
Schinken-Peter



25. August 2024

Sommerlich-spritziger Erdbeer-Hugo



mit frische Erdbeerstückchen, weißem Holler & Erdbeersaft auf Eis 7,90

aus'm Suppenhaferl

✓ **Pfifferlingcreme-Supperl** mit geröstete Schwarzbrotcroutons 7,90

Kochen mit Pfiff



“Schwein mit Pfiff”- Schweinfilet vom Grill an Pfifferlingsrahm mit rustikalen Karoffelplätzchen und gerösteten Pfifferlingen 29,80

✓ **Frische Rahmreherl** (Pfifferlinge/Eierschwammerl in Kräuterrahm) mit abgebräuntem Breznknödeln und frischen Kräutern 19,80

Pfifferling-Pasta - Frische, geröstete Pfifferlingen auf Rahm-Pasta mit Bacon, Parmesanspäne, Kirschtomaten und Rucola 18,90

Ahoi! Da geht no Meer ...

Rendezvous von Zander- & Lachsfilet vom Grill mit Limettenbutter buntem Grillgemüse und Kräuter-Kartoffelecken 24,90

Ganze Forelle auf Müllerin Art im Mehlstaub gebraten - *fast ohne Gräten* mit Mandelbutter, Petersilienkartoffeln und buntem Salat 21,10

Wirtshaus Schmankerl

✓ **„Aphrodite“ Sommersalat** mit Hirtenkäse und Wassermelone fruchtigem Preiselbeerdressing und gerösteten Cashew-Kernen 15,90

✓ **Vegetarisches Knödeltrio** - Bärlauch-, Gemüse- und Kaasknödel in brauner Butter geschwenkt auf rustikaler Tomatenschmelze mit frisch geriebenem italienischen Hartkäs' & Salatbouquet 16,90

“Ribs mit Dips”- Ofenfrische Baby-Spareribs mit dreierlei Dips und goldbraunen Steakhouse-Fries auf dem Holzbred'l serviert 19,90

Münchner Schnitzel vom glücklichen Schweinderl

in der Senf-Meerrettich-Panade mit Kürbiskern-Erdäpfesalat mit steierischem Kernöl 17,90

Für unsere Naschkätzerl



✓ **“Süßer Dreier”** -Karamell-Cheesecake im Glas, Mango-Tiramisu & Vanilleeis auf fruchtigem Obstsalat 11,60

✓ **Sommerliches Mango-Tiramisu** auf kleiner Soßenmalerei 10,50

Gerne informiert sie unser Service über allergene Inhaltsstoffe in unseren Gerichten
Bitte informieren sie uns bereits bei ihrer Bestellung über Lebensmittelunverträglichkeiten!

UNSER TÄGLICH BROT GIB UNS HEUTE!

Der Mensch lebt ned vom Brot allein – a bisserl Schinken deaf's scho sein.

»Da Schinki«

Der Klassiker in unserem Haus

Original Parmaschinken, mild gegarter Meisterschinken^{2,3,4,7},
Südtiroler Speck^{2,3} und Schwarzwälder Schinken²
auf ca. 40cm großem, saftigem Holzofenbrot der Bäckerei Götz 15,50

»Überraschungsbrot«

Vitamine zum satt wer'n

Knackiger Salat der Saison mit Joghurtdressing,
und saftigem Hinterschinken^{2,3,4,7} getoppt mit zwei Spiegeleiern
auf ca. 40cm großem, saftigem Holzofenbrot der Bäckerei Götz 14,90

»Getrüffelter Ox«

Unser Schmankerl

Geröstetes Steinofenbaguette mit Roastbeef, Anti-Pasti,
Trüffel-Mayonnaise³ auf Rucola, garniert mit italienischem Hartkäse 17,90



BITTE HABEN SIE VERSTÄNDNIS, DASS WIR FÜR BEILAGENÄNDERUNGEN
EINEN AUFPREIS BERECHNEN.



FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Brotzeit is die scheenste Zeit

Obazda

Nockerl vom bayerischen
Biergartenkäs² mit Essiggurkerl^{2,11},
Zwieberl und eine Breze 11,90

»Zum hi glanga«

Münchner Wurstsalat^{3,11},
Südtiroler Speck^{2,3},
saftiger Meisterschinken^{2,3,4,7},
Käsewürfel, Obazda²,
Butter und zwei Scheiben
Holzofenbrot 17,90

Münchner Wurstsalat

von der Regensburger Stange^{3,11}
mit Essiggurkerl^{2,11} und Zwieberl,
dazu Hausbrot 9,90

ODER ALS

Schweizer Wurstsalat

mit Käsestreifen 11,50

AUS DEM SUPPENHAFERL

Achte stets in deinem Streben:

Suppe ist das Salz im Leben!

Pfannkuchensuppe

kräftige Rinderbrühe
mit Pfannkuchenstreifen
und frischen Kräutern 5,50

Aufg'schmoizene

Brez'nsuppe

mit Zwiebeln und Kräutern 6,50

Hausgemachte Gulaschsuppe vom Rind

mit Hausbrot 7,50



BITTE HABEN SIE VERSTÄNDNIS, DASS WIR FÜR BEILAGENÄNDERUNGEN
EINEN AUFPREIS BERECHNEN.

Die Definition der Zusatzstoffe, finden Sie auf der letzten Seite. Informationen über deklarationspflichtige Allergene erhalten Sie von unserem Servicepersonal.



A G'MAHDE WIESN

Bunter Beilagensalat

»Als Vorspeis' oder
zum Hauptgericht«
groß 9,90 oder klein 6,00

»Mecker-Liesl«

Lauwarm servierter Ziegenkäse
vom Grill mit Honig verfeinert,
dazu geröstete Walnüsse
und Baguette 16,90

»Wuide Henna«

Gebratene Hähnchenfiletstreifen,
frisch geröstete Champignons,
gekochtes Freiland-Ei,
dazu Baguette 16,50

DAZU EMPFEHLEN WIR

Ofenfrisches Kräuter-
Knoblauchbaguette 5,50

Extra Baguette 1,50

Ofenfrische Breze 1,90

Holzofenbrot
der Bäckerei Götz 1,50

HAUSGEMACHT DRESSINGS:

Gerne servieren wir Ihnen Ihren
Salat auf Wunsch mit

Balsamico

Senf-Zwiebel

Joghurt

oder

Hausdressing

nach Lust und Laune der Saison



VEGETARISCH & VEGAN

*Es geht auch
ohne Fleisch*

Tortellini² al forno

in leichter Tomaten-Sahne-Soße
mit Käse überbacken,
frisch aus dem Rohr 10,90

Hausgemachte Käsespätzle

mit Rahm verfeinert,
dazu Röstzwiebeln,
serviert im Pfanderl 10,90

Abgebräunte Brez'nknödel

mit Schwammerlrahm,
gerösteten Kürbiskernen und Öl,
dazu buntes Salatsträußchen 14,80



Veganes Thai-Curry

mit Kokosmilch,
knackigem Wokgemüse,
karamellisierter Ananasscheibe
und Basmatireis 15,60

Veganes Kartoffel-Gröstl

mit buntem Gemüse,
frischem Rucola und
veganer Trüffel-Mayonnaise³ 14,90

BITTE HABEN SIE VERSTÄNDNIS, DASS WIR FÜR BEILAGENÄNDERUNGEN
EINEN AUFPREIS BERECHNEN.

Die Definition der Zusatzstoffe, finden Sie auf der letzten Seite. Informationen über deklarationspflichtige Allergene erhalten Sie von unserem Servicepersonal.



MIT MESSER & GABEL

Ofenfrischer Schweinsbraten

mit reschem Krusterl,
würziger Bratensoß,
zwei Kartoffelknödeln
und Speck-Krautsalat^{2,3} 15,50

Halbes Dutzend Nürnberger Bratwürstel

auf Fass-Sauerkraut
mit Salzkartoffeln 10,90

Schinkennudeln

mit gekochtem Meisterschinken^{2,3,4,7},
Freiland-Ei, Gartenkräutern und
geschmolzenen Kirschtomaten 8,90

Filet-Pfanderl

Zartes Schweinefilet
mit Schwammerlsoß^{2,3}, Speckbohnen^{2,3}
und Käsespätzle 22,90

Wiener Schnitzel vom Kalb

Kaiserschnitzel aus der Oberschale
mit Preiselbeeren
und lauwarmem Erdäpfelsalat,
verfeinert mit Kürbiskernöl
und g'röste Kerndln 23,50

Champignonrahmschnitzel

Schweinerücken vom Grill
mit Rahmchampignons
und Pfannenspätzle 14,90

Bergbauern

Cordon bleu

vom Schwein gefüllt mit Bergkäse,
Edamer und Meisterschinken^{2,3,4,7},
dazu Kartoffel-Rucolasalat 19,90



BITTE HABEN SIE VERSTÄNDNIS, DASS WIR FÜR BEILAGENÄNDERUNGEN
EINEN AUFPREIS BERECHNEN.

VOM RIND

Irish Nature Beef – für den herausragenden Geschmack des irischen Rindfleisches sind mehrere Faktoren verantwortlich. In der weiten, grünen Landschaft, können sich die Rinder das gesamte Jahr über frei bewegen. Dadurch bekommt das Fleisch eine unverkennbare Marmorierung und ist außerdem sehr zart. Der ausschlaggebende Faktor jedoch ist die salzhaltige Luft des Atlantiks. Dadurch wird das Fleisch gewissermaßen schon vorgesalzen.

Saftiger Zwiebelrostbraten

mit Röstzwiebeln, Speck-Bohnen^{2,3}
und hausgemachten Bratkartoffeln 29,90

Ochsenfetzen aus der irischen Rinderlende

in feiner Pfefferrahmsoße mit Speckbohnen^{2,3} und Bratkartoffeln 25,60

Low Carb

Saftige Rinderlende mit Kräuterbutter und bunt gemischtem Salat 27,90



BITTE HABEN SIE VERSTÄNDNIS, DASS WIR FÜR BEILAGENÄNDERUNGEN
EINEN AUFPREIS BERECHNEN.



FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Kinderschweinebraten
mit Kartoffelknödel 10,90

Kinderschnitzel
mit Pommes frites 10,60

Zwei Knödel
mit Bratensoße 6,20

Spätzle
mit Pilzsoße **oder** Bratensoße 6,20

Pommes frites
mit Ketchup und Mayonnaise 4,90

FÜR UNSERE NASCHKATZEN

**Ofenfrischer
Kaiserschmarrn**
ZUBEREITUNG 20 -30 MINUTEN

mit Apfelmus und Vanilleeis 13,90

Zweierlei Sorbet
VEGAN

auf frischen Früchten
mit Staubzucker 8,90

**Hausgemachte
Apfelkücherl**
im Zimt-Zucker geschwenkt
auf Kirschragout
mit Vanilleeis und Sahne 9,90

Affogato al caffè
Vanilleeis mit Espresso & Likör 5,90



**BITTE HABEN SIE VERSTÄNDNIS, DASS WIR FÜR BEILAGENÄNDERUNGEN
EINEN AUFPREIS BERECHNEN.**

Die Definition der Zusatzstoffe, finden Sie auf der letzten Seite. Informationen über deklarationspflichtige Allergene erhalten Sie von unserem Servicepersonal.