

# Tageskarte vom

Schinken-Peter  
Restaurant

1. Oktober 2024

Aus'm Suppentopf

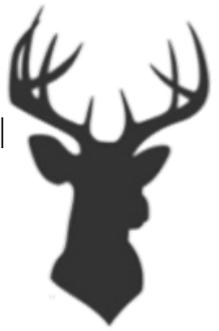
**Herbstliche Kürbiscremesuppe** mit steierischem Kürbisöl 7,90

↳ **Obacht: Wild** ↳

"Platzhirsch"- Hirsch-Burger mit wildem Preiselbeer-Dip  
geschmortem Kürbis und Rucola in der rustikalen Semmel  
serviert mit goldbraunen Steakhouse-fries 21,90

**Wild-Edelgulasch vom Hirschen** mit Preiselbeeren  
Kräuter-Semmelknödel und feinem Apfel-Blaukraut 22,60

**Hirschkalbs-Schnitzel** in der goldbraunen Breznpanade  
mit Wildpreiselbeeren und bayerischem Rucola Edäpfesalat 27,60



Wirtshaus-Schmankerl

0'zapftis!

**Frisch gezapftes Oktoberfest-Bier vom Fass**

als original Wiesnmass 11,70 oder im 0,5l Steinkrögerl - 5,90



**Zwoa kesselfrische Weißwürst'** mit süßem Senf & ofenfrischer Brezn 8,90

**Münchner Schnitzel** vom Landschwein in der Senf-Meerrettichpanade  
mit zünftigen Röstkartoffeln und feinwürziger Bratensoß' 18,10

**Halbe Schweinshaxe – frisch aus'm Rohr** mit kräftiger Bratensoße,  
zwoa Kartoffelknödeln und bayerischem Speck-Krautsalat 17,90

**Giasinger Bauerngröstl** mit Knödeln und Kartoffeln, Majoran,  
Zwieberl & Speck, herzhaftem Bratensoßerl & Freiland-Spiegelei 15,90

✓ **Geschmorte Hokkaido- Kürbisspalten** mit gerösteten Cashewkernen,  
Rispen Tomaten, Rosmarinkartoffeln & veganem Trüffel-Dip 17,20

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

**Zürcher Kalbsgeschnetzeltes** in feinem Kräuterrahm  
mit goldbraunen Kartoffelrösti und gerösteten Champignons 24,80

**Gegrillte Ochsenleber auf Berliner Art** mit Röstzwieberl  
karamellisierten Apfelscheiben und Butter-Kartoffelpüree 19,90

Für unsere Naschkatzerl

**"Himmel der Bayern"**- Kaiserschmarrn, hausgemachte Apfelkücherl  
zartschmelzendes Walnusseis und Zimt-Zwetschgenröster 12,90

**Warmes Schokoküchlein** auf rotem Beerenragout mit Vanilleeis 10,90

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<sup>2,3,4,7</sup>,  
Südtiroler Speck<sup>2,3</sup> und Schwarzwälder Schinken<sup>2</sup>  
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<sup>2,3,4,7</sup> 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-Mayonnaise<sup>3</sup> 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 Biergartenkäs<sup>2</sup> mit Essiggurkerl<sup>2,11</sup>, Zwieberl und eine Breze 11,90

**»Zum hi glanga«**  
Münchner Wurstsalat<sup>3,11</sup>,  
Südtiroler Speck<sup>2,3</sup>,  
saftiger Meisterschinken<sup>2,3,4,7</sup>,  
Käsewürfel, Obazda<sup>2</sup>,  
Butter und zwei Scheiben  
Holzofenbrot 17,90

**Münchner Wurstsalat**  
von der Regensburger Stange<sup>3,11</sup>  
mit Essiggurkerl<sup>2,11</sup> 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«**

Gebatene 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*

### **Tortellini<sup>2</sup> 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-Mayonnaise<sup>3</sup> 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<sup>2,3</sup> 15,50

**Halbes Dutzend Nürnberger Bratwürstel**  
auf Fass-Sauerkraut  
mit Salzkartoffeln 10,90

**Schinkennudeln**  
mit gekochtem Meisterschinken<sup>2,3,4,7</sup>,  
Freiland-Ei, Gartenkräutern und  
geschmolzenen Kirschtomaten 8,90

**Filet-Pfanderl**  
Zartes Schweinefilet  
mit Schwammerlsoß<sup>2</sup>, Speckbohnen<sup>2,3</sup>  
und Käsespätzle 22,90

**Wiener Schnitzel vom Kalb**  
Kaiserschnitzel aus der Oberschale  
mit Preiselbeeren  
und lauwarmem Erdäpfelsalat,  
verfeinert mit Kürbiskernöl  
und g'roste Kerndl'n 23,50

**Champignonrahmschnitzel**  
Schweinerücken vom Grill  
mit Rahmchampignons  
und Pfannenspätzle 14,90

**Bergbauern Cordon bleu**  
vom Schwein gefüllt mit Bergkäse,  
Edamer und Meisterschinken<sup>2,3,4,7</sup>,  
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<sup>2,3</sup>  
und hausgemachten Bratkartoffeln 29,90

### **Ochsenfetzen aus der irischen Rinderlende**

in feiner Pfefferrahmsoße mit Speckbohnen<sup>2,3</sup> 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 Apfelsmus 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.