

Tageskarte vom

Schinken-Peter
Restaurant

31. Oktober 2024

Aus'm Suppentopf



Herbstliches Kürbiscremesupperl vom Hokkaido-Kürbis
mit gerösteten Kürbiskernen und steierischem Kernöl verfeinert 7,90
Heiße Kartoffelcremesuppe mit gerösteten Schwammerl 6,90



Obacht: Wuid



Hirschkalbsteak vom Grill mit Preiselbeer-Birne,
Wildrahm, Kürbisspalten und rustikalen Kartoffelrösti 29,90
Saftiges Hirsch-Edelgulasch mit Wildpreiselbeeren
Kräuter-Semmelknödel und feinem Apfel-Blaukraut 22,90



Wirtshaus - Schmankerl

Federweißer oder **Federroter** oder **Rosé**

Der erste, junge Wein spritzig, frisch ins Glas 0,2l - 4,90

Herbstliche Kürbisspalten mit geschmorten Kirschtomaten,
Rosmarinkartoffeln und veganem Trüffel-Dip 7,20



Gegrilltes Lachsfilet auf itallensicher Pasta in Lugana-Kräuterrahm
mit geschmorten Kirschtomaten, Parmesanspäne & Rucola 24,80

Münchner Schnitzel vom glücklichen Landschwein

in der Senf-Meerrettichpanade mit zünftigen Röstkartoffeln 18,10

Viertel bayerische Bauern-Ente vom Lugeder Hof - frisch aus dem Rohr
mit würziger Geflügelsoß', Kartoffelknödeln und Apfelblaukraut 19,80

Giesinger Blaukrautpfänderl - Spanferkel und Hafermast-Ganserl
mit feinswürziger Soßerl von Hopfen & Malz,

zweierlei Knödel und hausgemachtem Apfel-Blaukraut 25,90

Zünftiges G'röstel mit Kartoffeln, Knödel, Bratenfleisch, Zwieberl & Speck,
getoppt von einem Freiland-Spiegelei, dazu a würzige Soß' 15,90

Spofaki - zart gebratene Spanferkelkeule mit würzigem Soßerl
gemischten Knödeln und einem bunten Beilagensalat 21,80

Für unsere Naschkatzerl



Hausgemachter Topfenpalatschinken mit Rum-Rosinen
und Schlagobers auf rahmiger Vanillesoße 9,50

Himmel der Bayern - Weißbier-Tiramisu und Kaiserschmarrn
mit zartschmelzendem Walnusseis auf Zimt-Zwetschgenröstern 12,50

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'suppe

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.