

Tageskarte vom

Restaurant
Schinken-Peter

3. Dezember 2024

Aus'm Suppentopf

-  **Maronencremesuppe** mit Kräuterrahm & glacierten Kastanien 8,90
-  **Feines Kürbiscremesupperl** vom Hokkaido-Kürbis mit gerösteten Kürbiskernen und steierischem Kernöl verfeinert 7,90

 **Obacht: Wild** 

- Edelwildgulasch vom Hirschen** mit Wildpreiselbeeren Kräuter-Semmelknödel und geschmortem Kürbis 22,90
- "B'suffene Wuldsau"** - In Rotwein geschmorter Wildschweinbraten mit Preiselbeerbirne, Pfannenspätzle und Apfel-Blaukraut 26,80



Wirtshaus - Schmankerl

Hausgebeiztes Lachsfilet an goldbraunen Reiberdatschi mit Honig-Senfsoß' und einem buntem Salatbouquet 14,90

"3-Käsehoch" - Käseknödel in brauner Butter geschwenkt auf rustikalem Tomatensugo mit Parmesanspäne & Rucola 18,90

"Filet Wellington" von der roten Bete

 mit Gemüse-Wasabi-Farce im Blätterteigmantel gebacken an Pfeffersoße umlegt mit Buttergemüse dazu Kartoffelpüree 19,90

 **Spalten vom geschmorten Hokkaido-Kürbis** mit Cashewnüssen, Rispentomaten, Rosmarinkartoffeln & veganem Trüffel-Dip 18,90

Pasta gamberetti e curry - Pasta mit Shrimps und Curryrahm 19,90

Großer Edelfisch-Grillteller - Filets von Zander & Lachs mit Scampispleiß an Zitronen-Weißweinsöße mit Gemüse und Petersilienkartoffeln 25,90

Zartes Hähnchenbrustfilet mit Tomate & Mozzarella überbacken rustikaler Tomatenschmelze und Farfalle 19,90

Zünftiges Spanferkel-Gröstel mit Kartoffeln, Knödeln Majoran, Zwieberl und Speck, dazu ein Spiegelei und a würzige Soß 16,90

Glesinger Blaukrautpfänderl - Spanferkel und bayrische Ente mit würziger Soß', Apfelblaukraut und zweierlei Knödeln 25,90

Für unsere Naschkätzerl

 **Weihnachtliche Versuchung** - Bratapfel-Tiramisu, Spekulatiuscreme, und rahmiges Walnusseis mit Zwetschgenröster und Crumble 12,60

 **Französisches Schokoladenküchlein** mit leicht flüssigem Kern Glühweinbeeren und zartschmelzendem 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^{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 Biergartenkäse² 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 Schwammerlsoß⁴, 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'róste 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 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.