

Tageskarte vom

Schinken-Peter^{Restaurant}

17. Januar 2025

Aus'm Suppentopf



Feines Kürbiscremesupperl vom Hokkaido-Kürbis mit steirischem Kürbis-Öl und gerösteten Kürbiskernen verfeinert 7,90
Münchner Leberknödelsupp'n mit frischen Schnittlauchröllchen 7,90

Achtung: Wild

Hirsch-Edelgulasch in Waldpilz-Wildrahm mit Preiselbeern, Apfel-Blaukraut und Kräuter-Semmelknödeln 22,60

"B'suffene Wuldsau" – Zarter Wildschweinbraten mit feinwürziger Sauerkirch-Wildrahmsöß' mit Apfel-Blaukraut und abgebräuntem Brezenknödel 25,90



Wirtshaus - Schmankerl

Hausgebeiztes Lachsfilet (kalt) an goldbraunen Reiberdatschi mit Honig-Senfsoß' und einem buntem Salatbouquet 15,90

Rendezvous von Zander- und Lachsfilet vom Grill

serviert mit Riesling-Schaum und buntem Gemüse der Saison dazu geschmorten Kräuterkartoffeln 24,90

Orientalisches Kichererbsen Curry mit Kokosmilch, Paprika und Chili, serviert mit Basmatireis 17,80



"Dreikäsehoch" – Käseknödel mit dreierlei Kas' in brauner Butter geschwenkt auf Kirschtomaten-Ragout garniert mit italienischem Hartkäse & frischem Rucola 16,90

Gefülltes Hähnchenbrustfilet

mit Frischkäse, eingelegten Tomaten und Blattspinat, auf mediterraner Pesto-Sahne dazu rustikale Kartoffelrösti 20,90

G'röste' Knödel mit Bratenfleisch, Majoran, Zwieberl und Speck würziger Bratensoße & Freiland Spiegelei 15,90

Tölzer Flößerbraten vom Schwein in der Senf & Meerrettichkruste mit gemischten Knödeln und bayerischem Speckkrautsalat 15,90

Saftiges Bierkutschergulasch vom Landschwein

mit abgebräunten Breznknödeln, Spiegelei und Gurkenfächer 16,90

Giesinger Blaukrautpfanderl – Schweinsbraten & Bauernant'n mit würziger Soß', Apfelblaukraut und zweierlei Knödeln 24,90

Für unsere Naschkatzerl

Himmel der Bayern – Kaiserschmarrn und Apfelkücherl mit hausgemachtem Eisparfait 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'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 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'roste 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.