

# Tageskarte vom 15. Februar 2025 Restaurant Schinken-Peter

## Aus im Suppentopf

Fruchtiges Tomatencremesupperl mit Basilikumsahne 6,90  
Münchner Leberknödelsuppe mit Schnittlauchröllchen 7,80

## Unsere neusten Leckerbissen

2. März 25 - Brunch in den Frühling von 10:30 bis 14:30 Uhr

Rein in den Frühling und genießen Sie ein 3-Gänge-Brunch-Bufferet für nur 29 € p. P. inklusive einem prickelndem Glas Vino frizzante



## Wirtshaus-Schmankerl

### Flammkuchen auf Elsässer Art

mit reichlich Schmand, Speckwürferl und jungen Lauchzwiebeln 14,90

✓ **Pasta fresca - Gefüllte Girasoli** mit Rote Beete und Ziegenkäse in brauner Butter mit gerösteten Pinienkernen & Rucola 18,60

✓ **Trüffel-Risotto** mit Parmesan und Birnen-Chips 17,80

**Kross gebratenes Zanderfilet** - auf der Hautseite gebraten mit Limettenbutter, buntem Marktgemüse und Kräuterkartoffeln 24,90

### Frische Muscheln im Sud deiner Wahl

Knobi-Weißwein-Sahne // Zitronen-Weißwein-Sahne// Knob-Tomate Pfefferrahm // rote Thai-Curry-Kokos-Soße // Roquefortsoße serviert mit ofenfrischem Steinofenbaguette 19,90

**Rinderfilet rosa gebraten 170 g** mit Balsamicosoße, buntem Grillgemüse und Sellerie-Kartoffelpüree 34,50

### Geschnetzeltes vom Hähnchenfilet

in feinem Waldpilzrahm mit Pfannenspätzle serviert 17,50

**Hähnchenbrustfilet überbacken mit Pesto, Tomate & Mozzarella** auf italienischer Pasta in fruchtiger Tomatenschmelze 18,60

“ **B'suffene Wuldsau**“- Zarter Wildschweinbraten mit Kirsch-Wildrahmsob' mit Apfel-Blaukraut und abgebräuntem Brezenknödel 25,90

**Saftiges Bierbrauergulasch** vom glücklichen Landschwein mit Kräuterschmand und Gemüse-Brezn-Pflanzerl 17,90

**Halbe Schweinshaxe** - frisch aus dem Rohr – mit würziger Bratensoß' zwoa Kartoffelknödeln und bayerischem Speckkrautsalat 18,50

## Für unsere Naschkatzerl

**Panna Cotta** garniert mit frischen Früchten 8,90

**Riesen-Germknödel** mit Zwetschgenmus gefüllt, Mohnzucker & rahmiger Vanillesob' 9,90



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'róste 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.