

# Tageskarte vom 15. April '25 Restaurant Schinken-Peter

## Aus'm Suppentopf

✓ **Feines Spargelcremesupperl** mit Bärlauch Croûtons 7,90

O'zapft is!

**TRIUMPHATOR** - die dunkle Starkbier-Spezialität  
Würzig, aromatisch & kraftvoll mit 18,2% Stammwürze.  
und 7,6% vol. im rustikalen Tonkrügerl serviert 0,5l 5,50



## Wirtshaus-Schmankerl

Roastbeef, dünn aufgeschnitten (kalt) mit Sauce Tartar,  
buntem Salatbouquet und zünftigen Bratkartoffeln 19,80

### ✓ Endlich wieder frischer Stangenspargel

mit hausgemachter Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter  
serviert mit jungen Kräuterkartoffeln 19,90

Dazu empfehlen wir: (NUR als Beilage zum Spargel)

- + Gemischte Schinkenplatte 11,90
- + Kalbslendchen mit Kräuterbutter 18,90
- + Schweineschnitzel Wiener Art mit Preiselbeeren 9,90
- + Zanderfilet vom Grill mit Zitronenschnitz 14,90



**Gefüllte Ofenkartoffel** mit hausgebeiztem Lachsfilet  
mediterranem Kräuterschmand & einem buntem Salatbouquet 15,50

### Rendezvous von Zander & Lachs von Grill

mit hausgemachter Sauce Hollandaise

buntem Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln 24,90

**Saftiges Hirsch-Edelgulasch** in Waldpilz-Wildrahm mit Preiselbeeren,  
geschmortem Kürbis und Kräuter-Semmelknödeln 23,90

**Münchner Schnitzel** in der Senf-Meerrettich-Panade  
mit zünftigem Kartoffel-Knödelg'röstel und würziger Bratensoß' 18,60

**Zwoa Kalbsfleisch- Pflanze** mit saftiger Schmorzwieberlsoß'  
Spiegelei und zünftigen Bratkartoffeln 19,90

**Kalbslendchen** – zart rosa gebraten an Rotwein-Balsamico-Reduktion  
serviert mit hausgemachtem Spargel-Risotto 32,60

**Hähnchen Cordon bleu** – zartes Hähnchenbrustfilet  
gefüllt mit Büffelmozzarella und eingelegten Tomaten  
auf Papardelle mit mediterraner Tomatensahne 20,60

**Schinkennudeln** – Fusilli mit gekochtem Meisterschinken,  
zerlassenen Zwiebelwürferl und Freiland-Ei 11,90

## Für den Waschlrett-Bauch

**Bayerisches Weissbier-Tiramisu** garniert mit frischen Früchten 10,50

Gerne informiert sie unser Service über allergene Inhaltsstoffe in unseren Gerichten  
Bitte informieren sie uns bereits bei ihrer Bestellung über Lebensmittelunverträglichkeiten!





## PROST! AUF DIE GUTEN ALTEN ZEITEN!

**Glas Sekt\*** oder **Secco frizzante\*** pur oder gemischt 0,1l 3,90

**Zitronen-Ingwer-Spritz** mit Vino frizzante, Zitronen-Ingwer-Sirup, frischer Zitrone und frischer Minze auf Eis 0,25l 8,50

**Mango-Maracuja Spritz** Weißwein\* mit Aperol<sup>1</sup>, Soda, Mango-Maracuja-Saft auf Eis 0,25l 8,90

**Aperol Spritz** Weißwein\* mit Aperol<sup>1</sup>, Soda, Orange und Eis 0,25l 8,50

**Hugo** Weißwein\* mit Holler, Soda, Minze und Limette 0,25l 7,90

**»Sepp« – da Spezl vom Hugo** Gordon´s Pink Gin mit Zitronenlimonade und Prosecco\* aufgegossen 0,25l 8,90

**Lillet\* Berry** mit geeisten Beeren und Schweppes Wild Berry 0,25l 8,90

## ALKOHOLFREI

**Grapefruit-Bernstein Spritz – alkoholfrei**  
Essenz von Lavendelblüte, Rosmarin, Bio-Orange, Bio-Limette;  
dazu Tonic<sup>10</sup>, Soda und Orangensaft auf Eis 0,25l 7,90

### **Alkoholfreie »Almliebe«**

Almdudler, Bitter Lemon<sup>3,10</sup>, Maracuja und Orangensaft 0,25l 7,90

**Alkoholfreier Crodino -Spritz** bittersüße Aromen von Orange & Kräutern mit Tonic-Water<sup>10</sup> aufgegossen 0,25l 7,50

**WIR AKZEPTIEREN KARTENZAHLUNGEN AB 10 €.**

BITTE HABEN SIE VERSTÄNDNIS, DASS WIR FÜR BEILAGENÄNDERUNGEN EINEN AUPPREIS BERECHNEN.

## 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*

40cm großes, saftiges Holzofenbrot der Bäckerei Götz bestrichen mit Fassbutter, belegt mit Original Parmaschinken, mild gegartem Meisterschinken<sup>2,3,4,7</sup>, Südtiroler Speck<sup>2,3</sup> und Schwarzwälder Schinken<sup>2</sup>, garniert mit Essiggurke<sup>2,11</sup> 15,50

### »Heimatabend«

#### *Unser Schmankerl von dahoam*

40cm großes, saftiges Holzofenbrot der Bäckerei Götz bestrichen mit Fassbutter, belegt mit Schwarzwälder Schinken<sup>2</sup>, Schwarzgeräuchertem aus Niederbayern<sup>2</sup>, gekochtem Wacholderschinken<sup>2,3,4,7</sup> und Pfälzer Leberwurst, garniert mit Essiggurke<sup>2,11</sup> 15,90

### »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 15,90





## 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 einer Breze 11,90

### **»Zum hi glanga«**

Südtiroler Speck<sup>2,3</sup>, Schwarzwälder Schinken, Schwarzgeräuchertes<sup>2</sup>, Käsewürfel, Obazda<sup>2</sup>, Allgäuer Bergkäse, Butter und zwei Scheiben Schwarzbrot 17,90

### **Münchner Wurstsalat\***

von der Regensburger Stange<sup>3,11</sup>, mit Essiggurkerl<sup>2,11</sup> und Zwieberl, dazu eine Scheibe Hausbrot 10,90

oder als

### **Schweizer Wurstsalat\***

mit Käsestreifen 12,50

## AUS DEM SUPPENHAFERL

*Achte stets in deinem Streben:  
Suppe ist das Salz im Leben!*

### **Pfannkuchensuppe**

kräftige Rinderbrühe mit Pfannkuchenstreifen und frischen Kräutern 5,90

### **Aufg'schmoizene Breznsuppe**

in der kräftigen Rinderbrühe mit Zwieberl und Kräutern 6,50

### **Hausgemachte Gulaschsuppe vom Rind**

mit Hausbrot 7,90



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.



## A G'MAHDE WIESN

### **Bunter Beilagensalat**

»Als Vorspeis' oder  
zum Hauptgericht«  
groß 12,90 oder klein 6,50

### **»Mecker-Liesl«**

Salatteller mit lauwarmem  
Ziegenkäse vom Grill verfeinert  
mit Honig und gerösteten  
Walnüssen, dazu Baguette 17,90

### **»Wuide Henna«**

Salatteller mit gebratenen  
Hähnchenfiletstreifen,  
frisch gerösteten Champignons  
und gekochtem Freiland-Ei,  
dazu Baguette 16,90

## DAZU EMPFEHLEN WIR

Ofenfrisches Kräuter-  
Knoblauchbaguette 5,90

Extra Baguette 1,90

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

**Bärlauch\***



## 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 11,90

### **Allgäuer Kasspatzen**

mit Rahm verfeinert dazu  
hausgemachte Röstzwiebeln  
und gemischtem Salat 15,50

### **Abgebräunte Breznknödel**

mit Schwammerlrahm,  
gerösteten Kürbiskernen und Öl,  
dazu buntes Salatsträußchen 15,50



### **Veganes Thai-Curry**

mit Kokosmilch,  
buntem Wokgemüse,  
gegrillter Ananansscheibe  
und Basmatireis 16,50

### **Veganes Kartoffel-Gröstl**

mit buntem Gemüse,  
frischem Rucola und  
veganer Trüffel-Mayonnaise<sup>3</sup> 15,50

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.



## MIT MESSER & GABEL

### Ofenfrischer Schweinsbraten

mit reschem Krusterl,  
würziger Bratensoß,  
zwei Kartoffelknödeln  
und Speck-Krautsalat<sup>2,3</sup> 16,90

### Halbes Dutzend Nürnberger Bratwürstel

auf Fass-Sauerkraut  
mit Salzkartoffeln 11,60

### Bergbauern-Cordon bleu

vom glücklichen Schwein,  
gefüllt mit Edamer, Bergkäse  
und Meisterschinken<sup>2,3,4,7</sup>,  
dazu Pommes frites 19,90

### Wiener Schnitzel vom Kalb

Kaiserschnitzel aus der Oberschale  
mit Preiselbeeren  
und lauwarmem Erdäpfelsalat,  
verfeinert mit Kürbiskernöl  
und g'róste' Kerndl'n 26,90

### Schweineschnitzel

#### Wiener Art

mit Preiselbeeren  
und Pommes frites 17,90

### Champignonrahmschnitzel

Schweinerücken natur gebraten  
mit Rahmchampignons  
und Pfannenspätzle 17,90

### Schwabenpfanne

Medaillons vom Schweinefilet  
in Champignonrahmsöße  
mit gerösteten Champignons,  
Käsespätzle und Röstzwiebeln 24,60



BITTE HABEN SIE VERSTÄNDNIS, DASS WIR FÜR BEILAGENÄNDERUNGEN  
EINEN AUFPREIS BERECHNEN.

## VOM IRISCHEN WEIDERIND

*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 32,90

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

in feiner Pfefferrahmsauce mit Speckbohnen<sup>2,3</sup> und Bratkartoffeln 27,80

### **„Low Carb“ – Saftige Rinderlende**

mit Kräuterbutter und bunt gemischtem Salat 29,90







## 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 5,90  
mit Likör 6,90



BITTE HABEN SIE VERSTÄNDNIS, DASS WIR FÜR BEILAGENÄNDERUNGEN  
EINEN AUFPREIS BERECHNEN.