Tageskarte vom 27. April '25

Restaurant Schinken-Peter

Aus'm Suppentopf

Münchner Leberknödelsupp'n in der Terrine 6,90
Feines Spargelcremesupperl mit Bärlauch Croûtons 7,90

Wirtshaus-Schmankerl

Frühlings-Bowl - Salat mit Avocado, gebeiztem Lachsfilet, Sahne-Meerrettich, Bärlauch-Hummus und ofenfrischem Baguette17,90

Frischer Stangenspargel vom Gänger Hof

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
+ Schweineschnitzel Wiener Art mit Preiselbeeren 9,90
+ Zanderfilet vom Grill mit Zitronenschnitz 14,90

Schrobenhausener Cordon bleu aus der Kalbslende geschnitten mit grünem & weißem Spargel, Edamer & Meisterschinken gefüllt, Sauce Hollandaise und bayerischem Kartoffelsalat 28,90

Aubergine im Käse-Eimantel gebraten
auf fruchtigem Tomatensugo mit Basmatireis serviert 14,90

Kalbsgeschnetzeltes Züricher Art
mit gerösteten Champignons und Röstinchen 25,60

Brauhaus-Gulasch vom Schweinderl
mit gerösteten Champignons und Kräuter-Semmelknödeln 17,90

Giesinger Grösti mit Kartoffelknödel, Bratenfleisch, Speck, Zwiebeln, Majoran und würziger Bratensoße, serviert mit Spiegelei 15,90

Gegrillte Ochsenleber auf Berliner Art
mit karamellisierter Apfelscheibe und rahmigem Kartoffelpüree 19,90

Hausgebeiztes Lachsfilet mit Sahne-Meerrettich, goldbraunem Reiberdatschi und buntem Salatbouquet 15,90

Zanderfilet kross auf der Haut gebraten mit Sauce Hollandaise, buntem Frühlingsgemüse und Kräuterkartoffeln 24,90

Fish & Chips – Gebackenes Goldbarschfilet mit Sauce Tatar, mushy peas und goldbraunen Steakhouse fries 22,90

Für den Waschbrett-Bauch

„Süßes Früchtchen" Vanille-Mascarpone-Creme mit frischen Erdbeeren im Glaserl serviert 8,90

Erdbeer-Rhabarber-Pfannkuchen – ca. 20 Minuten in der Zubereitung – im Pfanderl mit Staubzucker & Vanilleeis serviert 10,90

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[1], Soda, Mango-Maracuja-Saft auf Eis 0,25l 8,90

Aperol Spritz Weißwein* mit Aperol[1], 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[10], Soda und Orangensaft auf Eis 0,25l 7,90

Alkoholfreie »Almliebe«
Almdudler, Bitter Lemon[3,10], Maracuja und Orangensaft 0,25l 7,90

Alkoholfreier Crodino -Spritz bittersüße Aromen von Orange & Kräutern mit Tonic-Water[10] aufgegossen 0,25l 7,50

WIR AKZEPTIEREN KARTENZAHLUNGEN AB 10 €.

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.

Die Definition der Zusatzstoffe, finden Sie auf der letzten Seite. Informationen über deklarationspflichtige Allergene erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

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[2,3,4,7],Südtiroler Speck[2,3]
und Schwarzwälder Schinken[2], garniert mit Essiggurke[2,11] 15,50

»Heimatabend«

Unser Schmankerl von dahoam

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

»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 15,90

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[2] mit Essiggurkerl[2,11], Zwieberl und einer Breze 11,90

»Zum hi glanga«
Südtiroler Speck[2,3], Schwarzwälder Schinken, Schwarzgeräuchertes[2], Käsewürfel, Obazda[2], Allgäuer Bergkäse, Butter und zwei Scheiben Schwarzbrot 17,90

Münchner Wurstsalat*
von der Regensburger Stange[3,11], mit Essiggurkerl[2,11] 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

Die Definition der Zusatzstoffe, finden Sie auf der letzten Seite. Informationen über deklarationspflichtige Allergene erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

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*

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

VEGETARISCH & VEGAN

Es geht auch ohne Fleisch

Tortellini[2] 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-Röstl
mit buntem Gemüse,
frischem Rucola und
veganer Trüffel-Mayonnaise[3] 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[2,3] 16,90

Halbes Dutzend Nürnberger Bratwürstel
auf Fass-Sauerkraut
mit Salzkartoffeln 11,60

Bergbauern-Cordon bleu
vom glücklichem Schwein,
gefüllt mit Edamer, Bergkäse
und Meisterschinken[2,3,4,7],
dazu Pommes frites *19,90*

Wiener Schnitzel vom Kalb
Kaiserschnitzel aus der Oberschale
mit Preiselbeeren
und lauwarmem Erdäpfelsalat,
verfeinert mit Kürbiskernöl
und g'röste' Kerndln 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 Champignonrahmsoße
mit gerösteten Champignons,
Käsespätzle und Röstzwiebeln 24,60

Die Definition der Zusatzstoffe, finden Sie auf der letzten Seite. Informationen über deklarationspflichtige Allergene erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

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.

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[2,3]
und hausgemachten Bratkartoffeln 32,90

Ochsenfetzen aus der irischen Rinderlende
in feiner Pfefferrahmsoße mit Speckbohnen[2,3] und Bratkartoffeln 27,80

„Low Carb“ – Saftige Rinderlende
mit Kräuterbutter und bunt gemischtem Salat 29,90

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 5,90
mit Likör 6,90

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.