

Tageskarte vom 10. August 25 ^{Restaurant} Schinken-Peter

Aus'm Suppentopf

✓ **Feines Pfifferling-Cremesupperl** mit Kräuter-Sahnehäubchen 8,20

Kochen mit Pfiff

"Schwein mit Pfiff" - Schweinefilet vom Grill mit Pfifferlingrahm frischen, gerösteten Pfifferlingen und hausgemachten Spätzle 29,90

Rahmreherl (Frische Pfifferlinge in feinem Kräuterrahm)

mit hausgemachten Kräuter-Semmelknödeln 19,80

Gebratene Pfifferlinge mit Speck, Zwiebeln und Freiland-Ei

auf geröstetem Hausbrot mit einem buntem Salatschiffchen 21,80

Pasta mit Pfiff – Tagliatelle in feinem Pfifferlingrahm

mit gerösteten Pfifferlingen und Parmesanspäne 20,90

Wirtshaus-Schmankerl

Vitello tonnato - Zart gegarte Kalbsnuss in feiner Thunfischcreme mit Kapern und Zitronenscheibe serviert mit Stangenweißbrot 17,40

Zanderfilet kross auf der Haut gebraten an feiner Riesling-Sahne mit buntem Gemüse und jungen Kräuterkartoffeln 24,90

Goldbraun gebackenes Goldbarschfilet mit Remouladensoße und lauwarm serviertem, bayerischen Kartoffel-Radiesersalat 19,80

Griechisches Sommer - Cordon Bleu

mit Hirtenkäse, Spinat, Zwiebeln & eingelegten Tomaten, serviert mit Rucola- Kartoffelsalat 19,90

Ofenfrische Baby Spare Ribs mit hausgemachtem BBQ-Dip und goldbraunen Pommes frites auf dem Holzbrett serviert 18,90

Saftiges Bierkutscher-Gulasch vom glücklichen Landschwein mit Essiggurkerl, zwei Semmelknödeln und einem Freiland-Spiegelei 18,20

Halbe knusprige Schweinshaxe – frisch aus'm Rohr

mit würziger Bratensoße, Kartoffelknödel und Speck-Krautsalat 18,90

Zarter Kalbsrahmbraten aus der Nuss in feinem Kräuterrahm mit Kräuter-Semmelknödel & hausgemachtem Apfel-Blaukraut 23,80

Für die Naschkatzerl

Süße Mascarponecreme mit Schoko-Crunch, Beeren und Karamellsoße im Glaserl serviert 9,90

Eiskaffee mit zart schmelzendem Vanilleeis und Sahnestern 7,90

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 Aperol¹, Soda, Mango-Maracuja-Saft auf Eis 0,25l 8,90

Aperol Spritz Weißwein* mit Aperol¹, 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 Tonic¹⁰, 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-Water¹⁰ 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.

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 Schinken², 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 Schinken², Schwarzgeräuchertem aus Niederbayern², 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 Biergartenkäs² mit Essiggurkerl^{2,11}, Zwieberl und einer Breze 11,90

»Zum hi glanga«

Südtiroler Speck^{2,3}, Schwarzwälder Schinken, Schwarzgeräuchertes², Käsewürfel, Obazda², 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 Brenzsuppe

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 Vorspeise' 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*

Tortellini² 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 Ananasscheibe
und Basmatireis 16,50

Veganes Kartoffel-Gröstl

mit buntem Gemüse,
frischem Rucola und
veganer Trüffel-Mayonnaise³ 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 glücklichen 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'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 Champignonrahmsouße
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^{2,3}
und hausgemachten Bratkartoffeln 32,90

Ochsenfetzen aus der irischen Rinderlende

in feiner Pfefferrahmsauce 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
Apfelmücherl**
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.