



MAMPF

KARTE





Wir laden alle Erstklässler
auf ein Kindergetränk,
ein Essen und
einen Nachtisch ein!



A B C
1x1

Supper!

Pfannkuchensuppe mit Schnittlauchröllchen 5,90 €

Buchstabensuppe mit Gemüsestreifen 4,50 €

Lecker Essen

Sponge Bob - Kinderschnitzel vom Schwein

mit Pommes frites und Ketchup 10,60 €

Bärenstark - Schweinsbraten mit einem Kartoffelknödel 10,90 €

Hein Blöd – Käsespätzle mit Röstzwiebeln 8,70 €

Pumuckel - Teller - Nudeln mit Tomaten-Sahnesoße 7,90 €

Bugs Bunny – Buntes Gemüse-Kartoffel-Gröstl mit Kräuter-Dip 8,90 €



Für den kleinen Hunger



Pommes frites mit Ketchup und Majonäse 4,90 €

Zwei Kartoffelknödel mit Bratensoße 6,20 €

Spätzle mit Pilzsoße **oder** Bratensoße 6,20 €

Naschkatzen

Gebackener Apfelring mit Vanilleeis und Schokoladensoße 5,00 €

Eiszwerg Anton – Vanilleeis und Schokoeis,
mit Schokoladensoße, Eiswaffel und Sahne 5,50 €



ERSTER SCHULTAG

2025

DU BIST EIN
SCHULKIND

Du kannst alles schaffen

SEI MUTIG UND FREUNDLICH

GLAUBE IMMER AN DICH

Hab ganz viel SPAß

UND LASS DICH NIEMALS

unterkriegen

DU BIST GANZ WUNDERVOLL





PROST AUF MAMA & PAPA

habt ihr gut gemacht 😊

Frisch gezapftes Oktoberfestbier



0,5 | 5,90

Hugo – Weißwein mit Holunder, Soda, Limette und Minze

0,3 | 7,90

Apfel-Zimt-Spritz –Prosecco , Apfellok, Zimtsirup und Apfelstückchen

0,3 | 8,90

Aperol-Spritz Weißwein, Aperol, Soda, Orange und Eis

0,3 | 8,50

Mango-Maracuja-Spritz Vino Frizzante, Soda, Aperol

mit Mango- und Maracujasaft auf Eis serviert

0,3 | 8,90

Zitronen-Ingwer-Spritz mit Vino Frizzante, Zitronen-Ingwer-Sirup und Soda,

auf Eis, garniert mit frischer Minze

0,3 | 8,90

Lillet Berry Lillet Blanc und Schweppes Wild Berry

mit geeisten Beeren auf Eis serviert

0,3 | 8,90

Ohne Alkohol

Alkoholfreier Crodino-Spritz bittersüße Aromen von Orange und Kräutern

mit Tonic & Soda aufgegossen auf Eis

0,3 | 7,50

Alkoholfreier Grapefruit-Bernstein Spritz Essenz von Rosmarin, Lavendel,

Bio-Orange & Bio-Limette mit Tonic, Soda und Orangensaft auf Eis

0,3 | 7,90



BROTZEIT

Da Schinki – Der Klassiker in unserem Haus

40 cm saftiges Holzofenbrot belegt mit Parmaschinken,
mild gegartem Meisterschinken, Südtiroler Speck,
Schwarzwälder Schinken und frischem Kren 15,50

Münchner Obatzda

mit Zwiebelringen, Essiggurken, Salzstangen
und einer ofenfrischen Brezn 11,90

Münchner Wurstsalat von der Regensburger,

mit Zwiebelringen, Essiggurkerl und einer Scheibe Schwarzbrot 10,90

Schweizer Wurstsalat von der Regensburger

wie der Münchner nur mit Käsestreifen 12,50

„Zum hi glanga“

Südtiroler Speck, Schwarzwälder Schinken,
Schwarzgeräuchertes, Käsewürfel, Obazda, Allgäuer Bergkäse,
Butter und zwei Scheiben Schwarzbrot 17,90

O'gschmiert – Bayern Dip's zum schmieren

Hummus mit Granatapfelkernen, Obatzda mit frischen Zwiebeln
und Curry-Dattel-Dip serviert mit zwei Breze 12,50



Aus dem Suppenhaferl

Pfannkuchensuppe mit frische Kräutern 5,90

Münchner Leberknödelsuppe mit frischen Kräutern 7,50

Aufg'schmoizene Breznsupp'n mit Zwiebeln und frischen Kräutern 6,50

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen 7,90

Frisch vom Feld

„Wuide Henna“ – Salatteller mit Hähnchenfiletstreifen,

gerösteten Champignons & gekochtem Ei, dazu Baguette 16,90

„Mecker Lisl“ – Ziegenkäsetaler vom Grill mit Honig verfeinert,

dazu gerösteten Walnüssen auf knackigem Salat

serviert mit Baguette 17,90

Waldeslust – Gegrillte Pfifferlinge und Champignons

mit Speckwürferl und Schwarzbortwürferl auf knackigem Salat

mit Preiselbeer-Kürbis-Dressing, dazu Baguette 17,90

Italienische Salatschüssel – Gebackene Mozzarellabällchen,

eingelegte Tomaten und gegrillten Pfirsichhälften

mit Balsamico-Dressing, serviert mit Baguette 16,90

Dressingauswahl:

Joghurt, Balsamico, Preiselbeer-Kürbis und Senf-Zwiebel-Dressing



Fleischlos glücklich



Zanderfilet kross auf der Haut gebraten

mit Limettenbutter, buntem Gemüse der Saison
und Kräuterkartoffeln 24,90



Forelle Müllerin Art im Mehlstaub gebraten

mit Mandelbutter, Kräuterkartoffeln und bunt gemischtem Salat 19,90

Knödel-Trio – Käseknödel, Spinat und Brezenknödel

auf Kirschtomaten-Ragout mit frittiertem Rucola 16,90

Hausgemachte Käsespätzle mit Rahm verfeinert,

dazu Röstzwiebeln und gemischtem Beilagensalat 15,50

Geschmorte Kürbisspalten mit Rosmarinkartoffeln, Schmortomaten

und gerösteten Cashewnüssen mit Kräuter-Sauerrahmdip 17,80

Abgebräunte Brezenknödel

verfeinert mit steierischem Kürbisöl & gerösteten Kürbiskernen

dazu Waldschwammerlsoß' und buntes Salatschiffchen 15,50

Veganes Kartoffel-Gröstl mit buntem Gemüse,

gerösteten Champignons, frischem Rucola

und veganer Trüffel-Mayonnaise 15,50





Wirtshaus Schmankerl

Viertel Bauern-Ente in würzigem Orangen-Enten-Safterl

mit zwei Kartoffelknödel und Apfel-Blaukraut 18,90

Kalbsrahmbraten in würziger Pfefferrahmsoße

mit Mandel-Broccoli und Pfannenspätzle 19,90

Edelwildgulasch vom Hirschen in feinem Waldpilz-Wildrahm

mit Kräuter-Semmelknödel und Apfel-Blaukraut 23,90

Wuide Nudel - Tagliatelle mit Wild-Bolognese

geschmorten Kürbisspalten und Parmesanspäne 19,80

„B’suffene Wuidsau“ Wildschweinbraten im Rotwein-Fond geschmort

feinem Waldpilz-Wildrahm mit Kräuter-Semmelknödel und Apfel-Blaukraut 25,90



Ofenfrischer Schweinsbraten mit reschem Krusterl

in würziger Bratensoß', mit zwei Kartoffelknödel

und hausgemachtem Speck-Krautsalat 16,90

„Spofaki“ –Portion Spanferkel aus der Keule geschlagen,

in würziger Soß' aus Hopfen & Malz,

zweierlei Knödeln und Apfel-Blaukraut 19,80



Und dann ham am no

Saftiges Bierkutscher-Gulasch vom Schweinderl

mit abgebräuntem Brezenknödel, Spiegelei und Gurkenfächer 18,40

Bergbauern Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit Meisterschinken,

Edamer und Allgäuer Bergkäse, dazu Pommes frites 19,90

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinderl

mit Preiselbeeren und Pommes frites 17,90

Schweinefilet im Speckmantel gebraten auf Pfifferlingsrahm

mit gerösteten Pfifferlingen und goldbraunen Röstinchen 29,90

Sechs Nürnberger Rostbratwürstel

mit Senf, Fass-Sauerkraut und Salzkartoffeln 11,60

Hausgemachte Krautwicklerl

in feinwürziger Speck-Zwiebelsoße mit Kartoffelpüree 11,60

Kalbsfleisch-Pflanzerl in feinem Pfifferlingsrahm

mit frisch, gerösteten Pfifferlingen und Pfannenspätzle serviert 18,60

Ochsenfetzen aus der irischen Rinderlende geschnitten

in würziger Pfefferrahmsoße mit Speck-Bohnen

und zünftigen Bratkartoffel 27,80



Süßes Ende

Kaiserschmarrn frisch aus dem Ofen mit Vanilleeis und Apfelmus 13,90

Warmes Schokoladenküchlein mit Sauerkirschen, Vanilleeis und Sahne 10,60

affogato al caffè – Espresso mit Vanilleeis und Likör 6,90

affogato OHNE Likör 5,90

Hausgemachte Apfelkücherl im Zimt-Zucker geschwenkt
mit Vanilleeis, Sauerkirsch-Ragout & Sahne 9,90

Bayrisch Creme im Glaserl mit Waldbeeren-Ragout
und frischen Beeren garniert 8,90

Kaffeespezialitäten

Kaffeespezialitäten der Rösterei Dinzler:

Kaffee 3,90 €

Cappuccino 4,90 (Vegan 5,60 €)

Espresso 2,90 €

Doppelter Espresso 3,90 €

Latte Macchiato 4,90 € (Vegan 5,60 €)

Gerne servieren wir alle Kaffeevarianten [koffeinfrei](#) oder [vegan](#).



Erfrischung

Wasser

Tafelwasser hupfert oder staad	0,4l	3,90
Flasche Adelholzener natürliches Mineralwasser hupfert oder staad	0,75l	7,50

Weißwein

Weißweinschorle	0,4 l	6,50
Grüner Veltliner	0,2 l	5,50
Chardonnay	0,2 l	5,50
Riesling	0,2 l	7,50
Lugana	0,2 l	7,80

Rotwein

Rotweinschorle	0,4 l	6,50
Goldesel – Cuvee von Primitivo & Merlot	0,2 l	7,90
Blauer Zweigelt	0,2 l	5,50
Cabernet Sauvignon	0,2 l	6,20
Merlot	0,2 l	5,50

Geistreiches

Geile Nuss, Pircher Williams Birne, Obstler, Enzian, Wildsautropfen, Enzian	2 cl	3,50
Alte Birne, Alte Marille oder Alte Himbeere	2 cl	5,50



Erfrischende Getränke

Unsere Hopfen Helden

Spaten Oktoberfestbier 0,5 l 5,90 €		
Spaten Hell vom Fass	0,5 l	4,90
Radler – Spaten Hell & Zitronenlimonade	0,5 l	4,90
Löwenbräu Alkoholfrei	0,5 l	4,90
Franziskaner Weißbier vom Fass	0,5 l	5,10
Franziskaner Alkoholfrei	0,5 l	5,10
Alkoholfreier Rußenthalbe	0,5 l	5,10
Leichtes Weißbier	0,5 l	5,10
Franziskaner Kellerbier	0,5 l	5,20



Kracherl

afri®-Cola, afri® Cola-Orange-Mix, Orangen- oder Zitronenlimonade	0,4l	4,40
Almdudler Erfrischende Kräuterlimonade	0,33l	4,10

Saftig

Apfel, Rhabarber, Orange, Maracuja, Sauerkirsche, Holler, Grapefruit, Schwarze Johannisbeere oder Ananas	0,2l	3,50
---	------	------

Schorlen

Apfelsaftschorle sauer	0,4l	4,80
Fruchtschorle mit dem Saft ihrer Wahl	0,4l	4,90