

# Tageskarte vom 18. April '26

Restaurant  
**Schinken-Peter**  
SEIT 1986



## Fruchtig-frisch im Glas

**Erdbeer-Hugo** – Frische Erdbeeren mit Weißwein, Soda, Erdbeersaft und weißem Holler auf Eis 8,90



## Aus'm Suppentopf

Hausg'machte Griebnockerlsuppe mit Schnittlauchröllchen 5,90

**Feines Spargelcremesupperl** mit gerösteten Bärlauch-Croûtons 7,90

**Frischer bayerischer Stangenspargel** mit jungen Kräuterkartoffeln zerlassener Butter oder hausgemachter Sauce Hollandaise 22,80

Dazu empfehlen wir: (NUR als Beilage zum Spargel)

- + **Gemischte Schinkenplatte** 9,90
- + **Schweineschnitzel Wiener Art** mit Preiselbeeren 9,60
- + **Zanderfilet vom Grill** mit Zitronenschnitz 11,60



## Wirthaus-Schmankerl

**Pasta mit frischem, gegrilltem Spargel** feiner Spargelsahne, eingelegten Tomaten und geriebenem Hartkäse 19,90

**Vegetarisches Knödel Trio** Käseknödel, Breznknödel & Spinatknödel auf rustikalem Tomatensugo mit Rucola & geriebenem Hartkäse 17,90

**Duett von Zander & Lachsfilet vom Grill** an Limetten-Weißweinsöße mit buntem Marktgemüse und gebutterten Kräuterkartoffeln 25,90

**„Burgermeister“** - Saftiger Black-Angus-Beef Burger belegt mit Bacon, Essiggurke, roten Zwiebeln, Strauchtomate und Salat, dazu Steakhouses frites und hausgemachtem Coleslaw 19,20

**Saftiges Bierkutscher-Gulasch** vom Landschwein mit Gurkenfächer und abgebräunten Breznknödeln dazu ein Freiland-Spiegelei 18,90

**Hausg'machte Fleischpflanzerl** mit feinwürzigem Bratensafferl und bayerischem Kartoffel-Radieserlsalat 17,90

**Giasinger Bauerngröstl** mit Bratenfleisch, Majoran, Zwieberl & Speck, würziger Bratensoß' und einem Spiegelei im Pfanderl serviert 16,90

**Halbe Schweinshaxe** mit würzigem Soßerl von Hopfen und Malz zwei Kartoffelknödeln und bayerischem Speck-Krautsalat 19,80



## Für die Naschkatzerl

### Omas Apfelstrudel

mit zartschmelzendem Vanilleeis und Sahne 8,90

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

**Apfel-Zimt-Spritz** mit Vino frizzante, Apfellikör, Zimtsirup  
und naturtrüben Apfelsaft auf Eis 0,25l 8,90

**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

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

## ALKOHOLFREI

**Alkoholfreier Apfel-Crodino-Spritz** bittersüße Aromen  
von Orange & Kräutern mit Tonic-Water<sup>10</sup> aufgegossen 0,25l 7,90

### **Alkoholfreie »Almliebe«**

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

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

WIR AKZEPTIEREN KARTENZAHLUNGEN AB 10 €.

BITTE HABEN SIE VERSTÄNDNIS, DASS WIR FÜR BEILAGENÄNDERUNGEN  
EINEN AUFPREIS 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>, würziger Bauernspeck<sup>2,3</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



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 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

## 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 Vorspeise oder  
zum Hauptgericht«  
groß 12,90 oder klein 6,90

### **»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 Kräuterbaguette  
mit Knoblauch 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

**Kürbis-Preisselbeer\***



## 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 15,90

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



**Veganes Thai-Curry**  
mit Kokosmilch,  
buntem Wokgemüse,  
gegrillter Ananansscheibe  
und Basmatireis 16,90

**Veganes Kartoffel-Gröstl**  
mit buntem Gemüse,  
frischem Rucola und  
veganer Trüffel-Mayonnaise<sup>3</sup> 16,80

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



## MIT MESSER & GABEL

### Ofenfrischer Schweinsbraten

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

### Schinkennudeln

mit Meisterschinken<sup>2,3,4,7</sup>  
und Freilande, serviert mit  
einem kleinem Salat 13,90

### Halbes Dutzend Nürnberger Bratwürstel

auf Fass-Sauerkraut  
mit Salzkartoffeln 11,60

### Bergbauern-Cordon bleu

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

### Filet-Pfanderl

Medaillons vom Schweinefilet  
in Champignonrahmsöße  
mit gerösteten Champignons,  
Käsespätzle und Röstzwiebeln 25,80

### Wiener Schnitzel vom Kalb

Kaiserschnitzel aus der Oberschale  
mit Preiselbeeren  
und lauwarmem Erdäpfelsalat,  
verfeinert mit Kürbiskernöl  
und g'roste' Kerndln 27,90

### Schweineschnitzel Wiener Art

mit Preiselbeeren  
und Pommes frites 17,90

### Champignonrahmschnitzel

Schweinerücken natur gebraten  
mit Rahmchampignons  
und Pfannenspätzle 18,40



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 Pfefferrahmsoße mit Speckbohnen<sup>2,3</sup> und Bratkartoffeln 27,80

### **Irische Lende vom Weideochsen**

mit Waldschwammerl-Rahm, goldbraunen Kartoffelrösti  
und frischen, sautierten Champignons 30,90

### **Tagliata**

Tranchen vom saftigen Lendensteak auf Rucola-Bett  
mit Kirschtomaten, Parmesanspänen mit ofenfrischem Steinbaguette 28,90





## 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.

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