



MAIFISCHMARKT

2026

Jahres

das d

do bist!

- Hugo* - Weißwein mit Holunder, Soda, Limette und Minze auf Eis 7,90 €
- Mai o Mai* - Erfrischender Erdbeer-Hugo mit Weißwein, Holunder,
Soda, Erdbeersaft, frische Erdbeeren und Minze 8,90 €
- Sarti-Grapefruit-Spritz* - Fruchtig, leicht und herblich erfrischend
der italienische Spirtzmoment mit Orange & feiner Bitternote 8,90 €
- Aperol-Spritz* Weißwein mit Aperol, Soda und Orange auf Eis 8,50 €
- Lillet Berry* mit geeisten Beeren und Schweppes Wild Berry 8,90 €
- Rosmarin-Hibiskus-Zero Spritz* - herber Hibiskus Aperitivo
mit Soda, alkoholfreiem Sekt und Rosmarin 8,90 €
- Alkoholfreier Crodino-Spritz* bittersüße Aromen von Orange & Kräutern
mit Tonic & Soda aufgegossen auf Eis serviert 7,90 €

Aus dem Topferl & frisch vom Feld



Vorspeisen

Pfannkuchensuppe mit frische Kräutern 5,90 €

Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen und Bärlauch-Croutons 7,90 €

Caprese - Tomaten-Mozzarella mit geschrotetem Pfeffer

an feinem Balsmicodressing mit frischem Basilikum und Baguette 8,60 €

Krabbencocktail mit frischem Früchten

in Americandressing auf Schnittsalat mit Toastbrot serviert 12,80 €

Frühlings-Bruschetta zwei Stück belegt mit Spargel und Ei

und zwei Stück belegt mit Tomate, Zwiebel, Basilikum, garniert mit Parmesanspäne 12,90 €

A g 'mahde Wies 'n

„Waide Henna“ - Salatteller mit Hähnchenfiletstreifen,

gerösteten Champignons & gekochtem Ei, dazu Baguette 17,90 €

„Mecker List“ - Ziegenkäsetaler vom Grill mit Honig beträufelt,

gerösteten Walnüssen auf knackigen Salat mit Baguette 17,90 €

Dressing zur Wahl: Joghurt, Balsamico oder Senf-Zwiebel

Brotzeit



A Klonigkeit geht imma

„Zum hi glanga“

*Brotzeitbrettl belegt mit Südtiroler Speck, Schwarzwälderschinken,
Schwarzgeräuchertes, Käsewürferl, Obatzda, Allgäuer Bergkäs',*

Butter und zwei Scheiben Holzofenbrot 18,90 €

Nockerl vom Obatzd'm mit Zwiebelringen, Essiggurken

Salzstangen und einer ofenfrischen Brez'n 11,90 €

Münchner Warstsalat von der Regensburger,

mit Zwiebelringen, Essiggurkerl und einer Scheibe Schwarzbrot 10,90 €

Schweizer Warstsalat mit Käsestreifen

von der Regensburger, mit Zwiebelringen, Essiggurkerl

und einer Scheibe Schwarzbrot 12,50 €

Ofenfrische Breze 1,90 €

Es geht auch ohne Fleisch



Fisch, vegetarisch & vegan



*Zanderfilet kross auf der Haut gebraten
mit Zitronen-Weißweinsosse, buntem Frühlingsgemüse
und geschmorten Kräuterkartoffeln 25,90 €*



Hausgemachte Käsespätzle mit Rahm verfeinert,

dazu Röstzwiebeln und gemischter Beilagensalat 16,90 €

Abgebräunte Brez'knödel

verfeinert mit Kürbisöl & gerösteten Kürbiskernen

dazu Schwammerlsob' und buntes Salatschiffchen 16,90 €

Veganes Kartoffel-Gröstl

mit buntem Gemüse, gerösteten Champignons

frischem Rucola und veganer Trüffel-Mayonnaise 16,50 €



Frischer Spargel aus Bayern



Das königliche Gemüse

Frischer bayrischer Stangenspargel vom Gänger Hof,

wahlweise mit zerlassener Butter oder hausgemachter Sauce Hollandaise

dazu servieren wir jungen Kräuterkartoffeln 22,90 €

dazu empfehlen wir (nur als Beilage zum Spargel)

- Kleines Schweineschnitzel mit Preiselbeeren 9,90 €*
- Gemischte Schinkenplatte 9,90 €*
- Zanderfilet mit Zitronenspalte 11,60 €*
- Lady-Steak 150 g Rohgewicht von der irischen Rinderlende
mit Kräuterbutter 18,90 €*

Spargel-Risotto mit gegrilltem grünem Stangenspargel

und Parmesanchip serviert 19,90 €

Pasta mit Spargel in feiner Basilikumsahne mit grünem Stangenspargel,

geschmorten Kirschtomaten und Parmesanspäne 18,90 €

Wirtshaus- Schmankerl



Frisch aus dem Rohr

Ofenfrischen Schweinsbraten mit reschem Krusterl

in würziger Bratensob', mit Kartoffelknödel

und hausgemachtem Speck-Krautsalat 17,90 €

„Spofaki“ - Ofenfrische Portion Spanferkel aus der Keule geschlagen,

mit würziger Sob' aus Hopfen & Malz,

dazu zweierlei Knödeln und gemischtem Salat 21,60 €

Halbe ofenfrische Schweinshaxe frisch aus dem Rohr,

in würzigem Bratensafterl mit Kartoffelknödel und Speck-Krautsalat 19,80 €

Kalbs-Tafelspitz in Meerrettichsobe

mit bunten Gemüse und Salzkartoffeln 25,60 €

Böff la mott - Bayrischer Rinderschmorbraten in kräftiger Rotweinsobe

mit Semmelknödel und hausgemachtem Apfel-Blaukraut 18,90 €

was ma sonst so anstellen



Schmankerl aus der Pfanne & vom Grill

Hähnchenroulade gefüllt mit Frischkäse, eingelegten Tomaten & Mozzarella

auf Basilikumsahne mit Basmatireis-Timbale 19,90 €

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinderl

mit Preiselbeeren und Pommes frites 18,90 €

Champignonrahmschnitzel - Schweinerücken natur gebraten

Schwammerlsob' und Pfannenspätzle 19,40 €

Ochsenfetzen aus der irischen Rinderlende geschnitten

in würziger Pfefferrahmsobe mit Speck-Bohnen

und zünftigen Bratkartoffel 27,80 €

Bergbauern Cordon Bleu vom Schwein

gefüllt mit Meisterschinken, Edamer und Allgäuer Bergkäse

dazu Kartoffel-Radieserl-Salat 19,90 €

Halbes Dutzend Nürnberger Rostbratwürfstel

mit Fass-Sauerkraut und Salzkartoffeln 11,60 €

Für die Gloana und die Sjaß'n



Für die gloana Gäste

Kinderschnitzel vom Schweinderl mit Pommes frites 10,90 €

Kinderschweinebraten in würziger Soße mit Kartoffelknödel 10,90 €

Spätzle mit Bratensoble oder Schwammerlsoble 6,20 €

Pommes frites mit ganz vui Ketchup 4,90 €

Süßes Ende

Ofenfrischer Kaiserschmarrn frisch aus dem Reindl mit Vanilleeis und Apfelmus 14,90 €

affogato al caffè - Espresso mit Vanilleeis 5,90 € mit Likör 6,90 €

Kleines Duett - Frische, marinierte Erdbeeren,

und eine Kugel Vanilleeis mit Staubzucker, Sahne und Minze 6,90 €

Warmes Schokoladenküchlein mit Sauerkirschen, Vanilleeis und Sahne 10,60 €

Kaffeespezialitäten der Rösterei Dinzler:

Kaffee 3,90 €

Cappuccino 4,90€

Espresso 2,90 €

Latte Macchiato 4,90 €

Gerne auch mit Hafermilch serviert.

Erfrischende Getränke



Hopfen Helden

<i>Spaten Hell vom Fass</i>	0,5 l	5,00 €
	1,0 L	9,90 €
<i>Radler - Spaten Hell & Zitronenlimonade</i>	0,5 l	5,00 €
<i>Löwenbräu Alkoholfrei</i>	0,5 l	5,00 €
<i>Franziskaner Weißbier vom Fass</i>	0,5 l	5,20 €
<i>Franziskaner Alkoholfrei</i>	0,5 l	5,20 €
<i>Alkoholfreier Rubenkalbe</i>	0,5 l	5,20 €
<i>Leichtes Weißbier</i>	0,5 l	5,20 €
<i>Franziskaner Kellerbier</i>	0,5 l	5,30 €



Kracherl

<i>afri®-Cola, Bluna Cola-Orange-Mix, Orangen oder Zitronenlimonade</i>	0,4l	4,40 €
<i>Almdudler Erfrischende Kräuterlimonade</i>	0,33l	4,10 €
<i>SAFTIQ - Apfel, Rhabarber, Orangen, Maracuja, Sauerkirsche, Holler, Grapefruit,</i>		
<i>Schwarze Johannisbeere und Ananassaft</i>	0,2l	3,50 €
<i>SCHORLEN - Apfelsaftschorle sauer</i>	0,4l	4,80 €
<i>Fruchtschorle mit dem Saft ihrer Wahl</i>	0,4l	4,90 €

Auf a

Glaserl



WASSER

Tafelwasser kuppert oder staad 0,4l 3,90 €

Adelholzener natürliches Mineralwasser kuppert oder staad 0,75l 7,90 €

Weißwein

Weißweinschorle 0,4 l 6,80 €

Grüner Veltliner 0,2 l 5,80 €

Chardonnay 0,2 l 5,80 €

Riesling 0,2 l 7,50 €

Lugana 0,2 l 7,90 €

Rotwein

Rotweinschorle 0,4 l 6,80 €

Blauer Zweigelt 0,2 l 5,80 €

Merlot 0,2 l 5,80 €

Goldesel - Cuvee von Primitivo & Merlot 0,2 l 7,90 €

Cabernet 0,2 l 6,20 €

Geistreich

Geile Nass, Pircher Williams Birne, Obstler, Enzian, Wildsautropfen, Enzian 2 cl 3,50 €

Alte Birne, Alte Marille oder Alte Himbeere 2 cl 5,50 €