



40 JAHRE

Schinken-Peter



Danke für
40 Jahre
Vertrauen!

Sommerfest

SPEISEKARTE

PROST! AUF DIE GUTEN ALTEN ZEITEN!

ERFRISCHEND ANDERS

Sarti-Grapefruit-Spritz

Fruchtig-herber Spritz mit Sarti Rosa,
Secco frizzante, Grapefruitsaft und Soda 8,90

Zitronen-Ingwer-Spritz mit Secco frizzante,
Giesinger Zitronen-Ingwer-Sirup,
frischer Zitrone und frischer Minze auf Eis 8,90

ALKOHOLFREI

Bernstein Spritz - Essenz von Lavendelblüte, Rosmarin,
Bio-Orange, Bio-Limette; alkoholfreier Sekt' und Soda auf Eis 8,90

UNSERE SPRITZ KLASSIKER

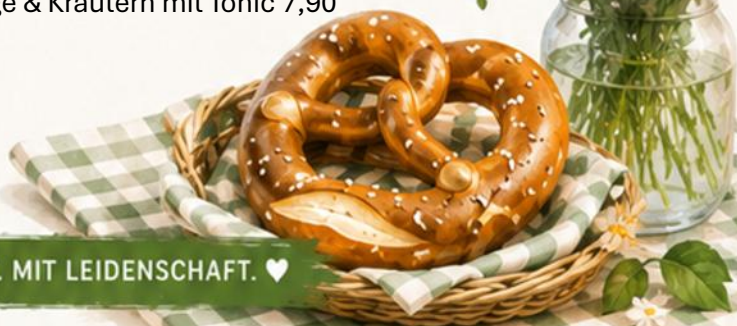
Aperol Spritz Secco frizzante mit Aperol,
Soda, Orange und Eis **5,00**

Hugo Secco frizzante mit Holler, Soda,
Minze und Limette 7,90

Lillet Berry Lillet blanc,
mit Beeren & Wild Berry 8,90

Alkoholfreier Crodino-Spritz

bittersüße Aromen von Orange & Kräutern mit Tonic 7,90



♥ REGIONAL. HANDGEMACHT. MIT LEIDENSCHAFT. ♥



ALLES SUPPERL

Pfannkuchensuppe in der Rinderbrühe
mit frischen Kräutern 5,90

Pfifferlingrahmsuppe mit gerösteten Pfifferlingen,
Tupfer Creme fraiche und Schwarzbrotwürferl 8,90

BROTZEITSCHMANKERL

Obazda Nockerl vom bayerischen Biergartenkäs
mit Essiggurkerl, Salzstangen, Zwieberl und einer Breze 11,90

»Zum hi glanga«

Südtiroler Speck, Schwarzwälder Schinken,
Schwarzgeräuchertes, Käsewürfel, Obazda, Allgäuer Bergkäse, Butter
und zwei Scheiben Schwarzbrot 18,50

Münchner Wurstsalat von der Regensburger Stange mit Essiggurkerl
und Zwieberl, dazu Hausbrot 10,90

ODER ALS

Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen 12,50

Semmelknödel Carpaccio

mit Trüffel-Mascarpone-Creme
und sautierten Pfifferlingen 18,90

Hausgemachte Tellersülze

mit roten Zwiebelringen und Bratkartoffeln 14,90

Kräuter-Knoblauch-Baguette

als Vorspeise oder zum Hauptgericht 6,90



Bitte haben Sie Verständnis,
dass wir für Beilagen-Änderungen
einen Aufpreis berechnen.





MACH DICH KNACKIG

Wuide Henna

Großer Salatteller mit Hähnchenfiletstreifen, gerösteten Champignons und gekochtem Ei an feinem Dressing, serviert mit Baguette 17,90

Madl Salat

Großer Salatteller mit frischer Melone, Hirtenkäse und gerösteten Cashewkernen an leichtem Honig-Balsamico-Dressing serviert mit Baguette 17,90

Mecker-Liesl

Großer Salatteller mit lauwarmem Ziegenkäse vom Grill verfeinert mit Honig und gerösteten Walnüssen, an Wunsch-Dressing serviert mit Baguette 17,90

Bunter Beilagensalat – als Vorspeise oder zum Hauptgericht 6,90

Dressing-Auswahl:

Joghurt-Kräuter / Senf-Zwiebel / Honig-Balsamico

ES GEHT AUCH OHNE FLEISCH

Zanderfilet kross auf der Haut gebraten mit flüssiger Limetten-Kapern-Butter, buntem Herbstgemüse und Schmorkartoffeln 24,90

Unsere „dicke“ Ofenkartoffel gefüllt mit Kräuter-Sauerrahm, dazu buntes Salatschiffchen

- MIT buntem Anti-Pasti Gemüse 16,90
- oder
- Mit zwei Scampi-Spießen in Knoblauchöl gebraten 22,70

Veganes Thai-Curry mit Kokosmilch, knackigem Wokgemüse, karamellisierter Ananasscheibe und Basmatireis 16,90

Käsespätzle mit ganz vui Kas und Schmand

serviert mit hausgemachten Röstzwiebeln, frischen Kräutern und einem gemischtem Beilagensalat 16,50

Bitte haben Sie Verständnis,
dass wir für Beilagen-Änderungen
einen Aufpreis berechnen.



PIFFFIGE GERICHTE

Sommer Veggie: Ragout vom Reherl

Pfifferlinge mit frischen Kräutern und Rahm abgeschmeckt,
serviert mit zwei Semmelknödeln und Creme fraiche Tupfer 22,80

Pfifferlings-Pasta – Tagliatelle in feinem Pfifferlingsrahm
mit gerösteten Pfifferlingen, Zwiebeln und Speckwürferln
serviert mit Parmesanspäne 23,80

BAYRISCHE SCHMANKERL

„Spofaki“ – Ofenfrischer Spanferkelrollbraten in würziger Soß ´
mit zweierlei Knödeln und hausgemachtem Blaukraut 21,80

Schweinsbraten aus Schulter mit reschem Krusterl in würziger Soß ´
mit zwei Kartoffelknödel und Speck-Krautsalat 17,90

Ofenfrische Spare Ribs mit dreierlei Dips und Farmer fries 19,80

Böff la mode – Rinderschmorbraten in Rotwein geschmort
mit kräftiger Schmorbratensoße mit zwei Kräuter-Semmelknödel 19,50

Wildes Hirschgulasch mit Preiselbeeren, zwei Kräuter-Semmelknödel
und hausgemachtem Apfel-Blaukraut 21,80

Bergbauern-Cordon bleu vom glücklichen Schweinderl
gefüllt mit Edamer, Bergkäse und Meisterschinken
dazu bayerischer Kartoffelsalat 20,60

Ochsenfetzen aus der irischen Rinderlende geschnitten,
in würziger Pfefferrahmsoße mit Speck-Bohnen
und zünftigen Bratkartoffeln 27,80

Bitte haben Sie Verständnis,
dass wir für Beilagen-Änderungen
einen Aufpreis berechnen.





SÜSSES ENDE

Ofenfrischer Kaiserschmarrn

frisch aus dem Rohr mit Staubzucker,
Vanilleeis und Apfelmus 14,90

Süßer Sommer – Mango-Tiramisu, Bayrische Creme im Glas
und Vanilleeis auf Erdbeeren 12,60

Mango-Tiramisu garniert mit frischen Früchten 8,90

Bayrische Creme serviert mit frischen Erdbeeren 9,60

Warmes Schokoladenküchlein mit leicht flüssigem Kern
auf warmem Kirschragout mit Vanilleeis und Sahne 10,90

Affogato al caffè - Vanilleeis mit Espresso 5,90 und mit Likör 6,90

KAFFEE & CO

Espresso 2,90

Espresso Macchiato 3,20

Doppelter Espresso 3,90

Doppelter Espresso Macchiato 4,20

Kaffee 3,90

Cappuccino 4,90

Milchkaffee 4,90

Latte Macchiato 4,90

SELBSTVERSTÄNDLICH SERVIEREN WIR ALLE KAFFEEVARIATIONEN AUCH KOFFEINFREI.
FÜR KAFFEEMILCHGETRÄNKE VERWENDEN WIR AUSSCHLIESSLICH DIE FRISCHE
BERGBAUERN MILCH DER MILCHWERKE BERCHTESGARDENER LAND. GEGEN EINEN
AUFPREIS VON 50 CENT MIT LAKTOSEFREIER HAUFERMILCH.



ALKOHOLFREIES

KRACHERL: Afri®-Cola, Bluna Cola-Orange-Mix,

Orangenlimonade, Zitronenlimonade 0,4l 4,60

Almdudler Erfrischende Kräuterlimonade 0,33l 4,20

SAFTIG: Apfel, Rhabarber, Orangen, Maracuja, Sauerkirsche,

Holler Schwarze Johannisbeere, Grapefruit und Ananassaft 0,2l 3,60

SCHORLEN: Apfelsaftschorle sauer 0,4l 4,80

Fruchtschorle mit dem Saft deiner Wahl 0,4l 4,90

WASSER: Tafelwasser hupfert oder staad 0,4l 3,90

Adelholzener natürliches Mineralwasser hupfert oder staad 0,75l 7,90

Bierspezialitäten

Franziskaner Hefeweissbier vom Fass Maß 1l 10,20 // 0,5l 5,20

Franziskaner leichtes Weissbier 0,5l 5,20 oder **alkoholfreies Weissbier** 0,5l 5,20

Russenhalbe - Weissbier mit Zitronenlimonade Maß 1l 10,20 // 0,5l 5,20

Franziskaner Kellerbier vom Fass, vollmundig & unfiltriert, im Krügerl 0,5l 5,30

Spaten Münchner Hell vom Fass Maß 1l 9,90 // 0,5l 5,00

Radler - Münchner Hell mit Zitronenlimonade

oder »sauer« mit Tafelwasser Maß 1l 9,90 // 0,5l 5,00

Löwenbräu Alkoholfreies Helles 0,5l 5,00



UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Weinschorle weiß oder rot 0,4l 6,90

mit Grünem Veltliner oder Blauem Zweigelt*

WEISSWEIN

Grüner Veltliner, Qualitätswein, trocken 0,2l 5,90

Chardonnay, IGT, trocken 0,2l 5,90

Riesling »Faß 68«, Q.b.A., trocken 0,75l 27,90 0,2l 7,60

Lugana Selva Capuzza Hof, DOC, trocken 0,75l 28,90 0,2l 7,90

ROSÉ

Cerasuolo, DOC, trocken 0,75l 20,60 0,2l 5,90

Schilcher Klassik, Qualitätswein, halbtrocken 0,75l 27,90 0,2l 7,50

ROTWEIN

Blauer Zweigelt, Qualitätswein, trocken 0,2l 5,50

Merlot »Corovin«, IGT, trocken 0,2l 5,50

Cabernet Sauvignon, DOC, trocken 0,75l 22,50 0,2l 6,20

Goldesel – Luce del Sole - Cuvee von Merlot und Primitivo

IGT, halbtrocken 0,75l 28,90 0,2l 7,90

GEISTREICHES

KLARE - Pircher Williams, Obstler, Enzian, Wodka, Grappa 2cl 3,80

KRÄUTER - Averna, Ramazotti, Jägermeister, Odl 2cl 3,80

EMPFEHLUNG DES HAUSES

Wildsautropfen oder unsere Geile Nuss 2cl 3,80

Aus dem Eichenholzfass

Alte Birne oder Alte Marille

oder Alte Himbeere 2cl 5,60





Danke für deine Treue!

Du bist das Herzstück unseres Schinken-Peter.
Ohne dich, unsere treuen Gäste,
wäre dieses Fest, wäre all das, was wir
in den letzten 40 Jahren gemeinsam erleben durften,
nie möglich gewesen.

Für deine Treue, dein Vertrauen und die vielen
unvergesslichen Momente sagen wir von Herzen Danke!
Deine Unterstützung bedeutet uns unendlich viel
und erfüllt uns mit großer Dankbarkeit.

Mit einem lachenden und einem weinenden Herzen
denken wir an unsere Eltern

Peter & Ingrid

die Gründer des Schinken-Peters.
Es erfüllt uns mit großer Traurigkeit,
dass sie diesen besonderen Tag nur aus dem Himmel
mit uns feiern können.

Mit herzlichen Grüßen und in Dankbarkeit

Andrea & Markus

die nächste Generation

