




Schinken-Peter

WIRTSCHAUS SEIT 1986

Wiesn WARM-UP

♡ Sonntag, 13.9.26 ♡

VON 12-16 UHR

Live Band

flat Out
Rock'n'Roll and more...
www.flatout.eu

Live Musik
mit Herz! ♡

» O'zapft is «

Frisch gezapftes Spaten Oktoberfestbier

im Krugel serviert

0,5l 5,90 € / Mass 11,70 €

Sarti-Grapefruit-Spritz 8,90

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

Zitronen-Ingwer-Spritz 8,90

mit Vino frizzante, Giesinger Zitronen-Ingwer-Sirup, frischer Zitrone und frischer Minze auf Eis

Mango-Maracuja Spritz 8,90

Secco frizzante mit Aperol, Soda, Mango-Maracuja-Saft auf Eis

Aperol Spritz 8,60

Secco frizzante mit Aperol, Soda, Orange und Eis

Hugo 7,90

Secco frizzante mit Holler, Soda, Minze und Limette

Lillet Berry 8,90

Lillet blanc mit geeisten Beeren und Schweppes Wild Berry

» Auch ohne Umdrehung «

Bernstein Spritz 8,90

Essenz von Lavendelblüte, Rosmarin, Bio-Orange, Bio-Limette; alkoholfreier Sekt und Soda auf Eis

NoLo Yuzu-Spritz 8,90

Yuzu (japanische Zitrusfrucht) mit alkoholfreiem Sekt und Soda auf Eis

Alkoholfreier Crodino¹-Spritz 7,90

bittersüße Aromen von Orange & Kräutern mit Tonic


Guade Musik, guads Essen,
beste Stimmung!





Schinken-Peter

WIRTSHAUS SEIT 1986



Brotzeiten & Vorspeisen

Da Schinki - Der Klassiker in unserem Haus

30 cm großes, saftiges Holzofenbrot der Bäckerei Götz mit Fassbutter, original Parmaschinken, mild gegartem Meisterschinken, Südtiroler Speck und Schwarzwälder Schinken, garniert mit Essiggurke 16,50

Obatzda – Bayerischer Biergartenkas mit Zwiebelringen, Salzstangerl Essiggurkerl 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, mit Käsestreifen Zwiebelringen, Essiggurkerl und einer Scheibe Schwarzbrot 12,50

„Zum hi glanga“ Brotzeitbrett'l - Südtiroler Speck, Schwarzwälder Schinken, Schwarzgeräuchertes, Käsewürfel, Obazda, Allgäuer Bergkäse, Butter und zwei Scheiben Schwarzbrot 18,50

AUS DEM SUPPENTOPF

Pfannkuchensuppe mit frische Kräutern 5,90

Münchner Leberknödelsuppe mit frischen Kräutern 7,90

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen 8,20



guad
essen
und
guad
feiern

Frisch &
guad!

Schinken-Peter

WIRTSHAUS SEIT 1986



Frisch vom Feld

Salate • vegetarisch & vegan

FRISCH VOM FELD

„**Wuide Henna**“ – Salatteller mit Hähnchenfiletstreifen,
gerösteten Champignons & gekochtem Ei, dazu Baguette 17,90

„**Mecker List**“ – Ziegenkäsetaler vom Grill mit Honig verfeinert,
auf knackigem Salat mit gerösteten Walnüssen dazu Baguette 17,90

„**Waldeslust**“ – Gegrillte Pfifferlinge und Champignons auf knackigem Salat
mit gerösteten Schwarzbortwürfel, dazu ofenfrisches Baguette 19,90

Bunter Beilagensalat - als Vorspeis' oder zum Hauptgericht 6,90

Dressing zur Wahl: Joghurt, Balsamico und Senf-Zwiebel-Dressing

FLEISCHLOS GLÜCKLICH

Hausgemachte Käsespätzle mit Rahm verfeinert,
Röstzwiebeln und gemischtem Beilagensalat 16,50

Veganes Kartoffel-Gemüse-Gröstl aus dem Pfanderl,
garniert mit Rucola, dazu vegane Trüffel-Mayonnaise 16,80

Geschmorte Kürbisspalten mit Rosmarinkartoffeln,
Schmortomaten und gerösteten Cashewnüssen
mit Kräuter-Sauerrahmdip 18,90

fleischlos
glücklich



Frisch &
guad!

Schinken-Peter

WIRTSHAUS SEIT 1986

Wirtshaus Schmankerl
bayrische Klassiker

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 22,60

Viertel Bauern-Ente in würzigem Orangen-Enten-Safterl
mit zwei Kartoffelknödel und Apfel-Blaukraut 21,90

Schnitzel vom Schweinderl mit Preiselbeeren und Pommes frites 18,90

Ofenfrischer Schweinsbraten mit reschem Krusterl in würziger Bratensoß,
zwei Kartoffelknödeln und bayerischem Speck-Krautsalat 17,90

„Spofaki“ – Portion vom der ofenfrischen Spanferkel-Keule in würziger Soß
mit zweierlei Knödeln und Apfel-Blaukraut 22,60

Ochsenbraten vom bayrischen Bullen in kräftiger Rotweinsoße
mit Kräuter-Semmelknödel und Apfel-Blaukraut 19,90

Zwiebelrostbraten aus der irischen Rinderlende geschnitten
mit Bratensoße, Speck-Bohnen & zünftigen Bratkartoffel 32,90

Edelwildgulasch vom Hirschen in feinem Waldpilz-Wildrahm
mit hausgemachtem Apfel-Blaukraut,
dazu Semmelknödel 23,90



Frisch &
guad!

KOCHEN MIT PFIFF

Wiesn-Veggie: Rahmreherl Ragout

frische Pfifferlinge in feinem Kräutern-Rahm
serviert mit zwei Semmelknödeln und Creme fraîche 22,80

Pfifferling-Pasta - Tagliatelle in feinem Pfifferlingrahm
mit geschmorten Kirschtomaten, Parmesanspäne
und Rucolasträußchen 23,80

Kalbsfleisch-Pflanzerl in feinem Pfifferlingrahm
mit hausgemachten Pfannenspätzle
und frischen, gerösteten Pfifferlingen 27,60

SÜSSE SÜNDEN

Kaiserschmarrn frisch aus'm Rohr

mit Vanilleeis und Apfelmus 14,90

Hausgemachtes Weißbier-Tiramisu 9,90

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

affogato al caffè – OHNE Likör 5,90

Hausgemachte Apfelkücherl

im Bierteig gebacken mit Zimt-Zucker, Vanilleeis,
Sauerkirsch-Ragout und Sahnestern 9,90

Bayrisch Creme mit Himbeer-Ragout
und frischen Beeren garniert 8,90



Frisch &
guad!

ALKOHOLFREIES

KRACHERL: Afri®-Cola, 6541 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

Spaten Oktoberfest Bier vom Fass Maß 11,70 // 0,5l 5,90

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

Franziskaner Weissbier leicht oder alkoholfreie 0,5l 5,20 0,5l 5,20

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

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

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

Radler - Münchner Hell mit Zitronenlimonade
oder »sauer« mit Tafelwasser Maß 9,90 // 0,5l 5,00

Spaten Alkoholfreies Helles 0,5l 5,00



Frisch &
guad!

WEIN AUF BIER – DAS RAT' ICH DIR

Weinschorle weiß oder rot 0,4l 6,90

WEISS

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

ROT

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



Frisch &
guad!

GEISTREICHES & HOCHPROZENTIGES

KRÄUTER:

Odl 2cl 3,80 Avena, Ramazotti, Jägermeister 2cl 3,60

KLARE:

Pircher Williams 2cl 3,80

Obstler, Enzian 2cl 3,60

Wodka, Grappa 2cl 3,80

EMPFEHLUNGEN DES HAUSES:

Wildsautropfen 2cl 3,60 oder unsere „Geile Nuss“ 2cl 3,80

Edelbrände der Feinbrennerei Prinz:

Alte Birne, Alte Marille oder Alte Himbeere
im Eichenholzfass gelagert 2cl 5,60

DINZLER KAFFEESPEZIALITÄTEN

FÜR ALLE KAFFEEMILCHGETRÄNKE VERWENDEN WIR AUSSCHLIESSLICH
FRISCHE BERGBAUERN MILCH DER MILCHWERKE BERCHTESGARDENER LAND.
GEGEN EINEN AUFPREIS **AUCH MIT LAKTOSER/ VEGANER HAFERMILCH**
GERNE SERVIEREN WIR ALLE KAFFEEVARIATIONEN AUCH **KOFFEIN-FREI..**

Kaffee 3,90

Cappuccino 4,90

Espresso 2,90

Espresso Macchiato 3,20

Milchkaffee 4,90

Latte Macchiato 4,90

Doppelter Espresso 3,90

Doppelter Espresso Macchiato 4,20

