

Tageskarte vom 3. Oktober 2026

Schinken-Peter
Restaurant
SEIT 1986

Aus'm Suppentopf



Hausgemachte Kürbiscremesuppe vom Hokkaido-Kürbis

mit steirischem Kernöl und gerösteten Kürbiskern'n 8,20

Zwoa kesselfrische Weißwürst' mit ofenfrischen Brezn
und Händlmaier's süßem Hausmachersenf 9,10



Ozapft is'!

Original Münchener Oktoberfest-Bier vom Fass
als Wiesen-Maß 11,70 oder als Steinkrug-Hoibe 5,90



Kochen mit Spaten-Wiesnbier

Ganze Forelle – fast ohne Gräten – vom Grill an Wiesnbier-Senf-Soß'
mit geschmorten Kräuterkartoffeln und einem bunten Salat 22,60

Hausg'machte Braumeister-Pflanzerl in würziger Speck-Zwiebel-Wiesnbiersoße
mit zwoa Ochs'naug'n und lauwarmem bayerischem Erdäpflesalat 16,90

Krautwickerl mit Hackfleisch-Füllung in würziger Speck-Zwiebel-Wiesnbiersoße,
dazu rahmiges Kartoffelpüree und buntes Wurzelgemüse 17,90

Halbe Schweinshax'n – frisch aus'm Rohr mit würziger Wiesnbier-Bratensoße,
zwei Kartoffelknödeln und hausgemachtem Speck-Krautsalat 19,80



Wirthaus-Schmankerl

B'suffene Wuidsau – Zarter Wildschweinbraten im Rotwein geschmort
in feinem Wildrahm mit Preiselbeeren, Rahm-Wirsing und Pfannenspätzle 25,90

Wuide Nudel – Cannelloni mit feiner Hirschfüllung mit Käse überbacken
auf fruchtigem Tomatensugo mit Parmesanspäne und Rucolasträußchen 18,60

Edelwildgulasch vom Hirschen mit kaltgerührten Preiselbeeren,
zwei Kräuter-Semmelknödel und hausgemachtem Apfel-Blaukraut 23,80

Zanderfilet - auf der Hautseite kross gebraten mit Limettenbutter
mit buntem Marktgemüse und jungen Petersilienkartoffeln 25,80

Rahmreherl (Frische Pfifferlinge in feinem Kräuterrahm)
mit hausgemachten Kräuter-Semmelknödeln 22,80

"Schwein mit Pfiff"- Schweinefilet mit frischen, gerösteten Reherln
auf Pfifferlingrahm mit hausgemachten Pfannenspätzle 29,90

Münchner Schnitzel vom Schweinderl in der Senf-Meerrettich-Panade
mit abgebräunten Kartoffelknödeln und würziger Bratensoße 21,40



Süßes Ende

Hausg'machte Apfelkücherl im Bierteig gebacken mit Zimt-Zucker,
marinierten Sauerkirschen und zartschmelzendem Vanilleeis 9,90

Gerne informiert sie unser Service über allergene Inhaltsstoffe in unseren Gerichten

Bitte informieren sie uns bereits bei ihrer Bestellung über Lebensmittelunverträglichkeiten!





Spritz

KARTE

PROST! AUF DIE GUTEN
ALTEN ZEITEN!

Sarti-Grapefruit-Spritz

Fruchtig-herber Spritz mit Sarti Rosa¹, Secco frizzante², Grapefruitsaft und Soda 8,90

Zitronen-Ingwer-Spritz

mit Vino frizzante², Giesinger Zitronen-Ingwer-Sirup, frischer Zitrone und frischer Minze auf Eis 8,90

Mango-Maracuja Spritz

Weißwein² mit Aperol¹, Soda, Mango-Maracuja-Saft auf Eis 8,90

UNSERE SPRITZ KLASSIKER

Aperol Spritz

Weißwein² mit Aperol¹, Soda, Orange und Eis 8,60

Hugo

Weißwein² mit Holler, Soda, Minze und Limette 7,90

Lillet Berry

Lillet blanc² mit geesteten Beeren und Schweppes Wild Berry³ 8,90

ALKOHOLFREI

Bernstein Spritz

Essenz von Lavendelblüte, Rosmarin, Bio-Orange, Bio-Limette; alkoholfreier Sekt² und Soda auf Eis 8,90

NoLo Yuzo-Spritz

Yuzo³ (japanische Zitrusfrucht) mit alkoholfreien Sekt² und Soda auf Eis 8,90

Alkoholfreier Crodino¹-Spritz

bittersüße Aromen von Orange & Kräutern mit Tonic¹⁰ 7,90



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

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

UNSERE SPEZIAL-BROTE

Der Mensch lebt ned vom Brot allein – a bisserl Schinken deaf's scho sein.

»Da Schinki«

Der Klassiker in unserem Haus

30 cm großes, saftiges Holzofenbrot der Bäckerei Götz bestrichen mit Fassbutter, belegt mit original Parmaschinken, mild gegartem Meisterschinken^{2,3,7}, Südtiroler Speck^{2,3} und Schwarzwälder Schinken², garniert mit Essiggurke^{2,11} 16,50

»Heimatabend«

Unser Schmankerl von dahoam

30 cm großes, saftiges Holzofenbrot der Bäckerei Götz bestrichen mit Fassbutter, belegt mit Schwarzwälder Schinken², Schwarzgeräuchertem aus Niederbayern², würziger Bauernspeck^{2,3} und Pfälzer Leberwurst, garniert mit Essiggurke^{2,11} 15,90

»Überraschungsbrot«

Vitamine zum satt wer'n

Knackiger Salat der Saison mit Joghurtdressing, und saftigem Hinterschinken^{2,3,7} getoppt mit zwei Spiegeleiern auf ca. 30 cm 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
Biergartenkäs² mit Essiggurkerl^{2,11},
Zwieberl und einer Breze 11,90

»Zum hi glanga«

Südtiroler Speck^{2,3},
Schwarzwälder Schinken²,
Schwarzgeräuchertes²,
Käsewürfel, Obazda²,
Allgäuer Bergkäse, Butter und
zwei Scheiben Schwarzbrot 18,50

Münchner Wurstsalat

von der Regensburger Stange^{3,1,1},
mit Essiggurkerl^{2,11} und Zwieberl,
dazu eine Scheibe Hausbrot 10,90

Schweizer Wurstsalat

wie Münchner Wurstsalat
mit Käsestreifen 12,50

AUS DEM SUPPENHAFERL

*Achte stets in deinem Streben:
Suppe ist das Salz im Leben!*

Pfannkuchensuppe

kräftige Rinderbrühe
mit Pfannkuchenstreifen
und frischen Kräutern 5,90

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 17,90

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

Honig-Balsamico*

Senf-Zwiebel*

Joghurt-Kräuter*



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

VEGETARISCH & VEGAN

*Es geht auch
ohne Fleisch*

Allgäuer Kasspatzen

mit Rahm verfeinert
dazu hausgemachte Röstzwiebeln
und gemischter Salat 16,50

Abgebräunte Breznknödel

mit Schwammerlrahm,
gerösteten Kürbiskernen und Öl,
dazu buntes Salatsträußchen 15,90



Veganes Thai-Curry

mit Kokosmilch,
buntem Wokgemüse,
gegrillter Ananasscheibe
und Basmatireis 16,90

Veganes Kartoffel-Gröstl

mit buntem Gemüse,
frischem Rucola und
veganer Trüffel-Mayonnaise³ 16,80

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.



MIT MESSER & GABEL

Ofenfrischer Schweinsbraten

mit reschem Krusterl,
würziger Bratensoß,
zwei Kartoffelknödeln
und Speck^{2,3}-Krautsalat 17,90

Schinkennudeln

mit Meisterschinken^{2,3,7}
und Freiland-Ei, serviert mit
einem kleinem Salat 13,90

**Halbes Dutzend
Nürnberger Bratwürstel^{2,3,7}**
auf Fass-Sauerkraut^{2,3}
mit Salzkartoffeln 11,80

Bergbauern-Cordon bleu

vom glücklichen Schwein,
gefüllt mit Edamer, Bergkäse
und Meisterschinken^{2,3,7},
dazu Kartoffelsalat 20,60

Wiener Schnitzel vom Kalb

Kaiserschnitzel aus der Oberschale
mit Preiselbeeren
und lauwarmem Erdäpfelsalat,
verfeinert mit Kürbiskernöl
und g'róste' Kerndl'n 28,90

Champignonrahmschnitzel

Schweinerücken natur gebraten
mit Rahmchampignons
und Pfannenspätzle 18,90

Schweineschnitzel

Wiener Art

mit Preiselbeeren
und Pommes frites 17,90



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.

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^{2,3}-Bohnen
und hausgemachten Bratkartoffeln 32,90

Ochsenfetzen aus der irischen Rinderlende

in feiner Pfefferrahmsoße mit Speck^{2,3}-Bohnen 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 und ofenfrischem Baguette 28,90



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



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 14,90

Zweierlei Sorbet VEGAN

auf frischen Früchten
mit Staubzucker 8,90

Schokoladenküchlein

mit flüssigem Kern
auf Kirschragout mit Vanilleeis
und Sahne 10,90

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.