

# Tageskarte vom 14. Oktober 2026

*Schinken-Peter*  
Restaurant  
SEIT 1986

## Aus'm Suppentopf

**Kürbiscremesupperl** mit steirischem Kernöl & gerösteten Kürbiskernd'ln 8,20

**Herbstlichen Mandarinen-Gewürz-Spritz** mit Mandarinsirup, Orangensaft, Aperol, Zimt-Gewürz und Prosecco 8,90

## Der Herbst wird Wild

**Hirschbraten** aus der Keule geschlagen an Sauerkirsch-Wildrahmsoße mit feinem Apfel-Blaukraut und hausgemachten Pfannenspätzle 27,80

**Hirsch-Edelgulasch** mit kaltgerührten Preiselbeeren, zwei Kräuter-Semmelknödel und hausgemachtem Apfel-Blaukraut 23,80

## Rundum Quad - unser Knödel-Spezial im Oktober

**Tiroler Speckknödel** auf herbstlichen Rahmreherl mit sautierten Pfifferlingen und Kräuter-Sahnehäubchen 22,80

**"3-Käsehoch"** drei kleine Käseknödel auf rustikalem Tomatensugo mit Späne vom italienischen Hartkäse und Rucolasträubchen 18,90

**Rote Beete Knödel** mit Honig-Rosmarin-Walnuss Crumble auf feiner Ziegenkäsesoße mit Meerrettich-Sahne und frischem Kräuter 19,90

**Zünftige Kaspress-Knödel** in brauner Butter gebraten auf Waldschwammerlrahm mit gerösteten Pfifferlingen 21,60

## Wirthaus-Schmankerl

**Zanderfilet** - auf der Hautseite kross gebraten mit brauner Mandelbutter, buntem Herbstgemüse und geschmorten Kräuterkartoffeln 25,80

**Herbstlicher Flammkuchen auf Elsässer Art** - frisch aus dem Ofen mit Schmand, Speckwürferl, Frühlingsschneepilzen und Käse 14,90

**Schlutzkrapfen gefüllt mit Ricotta-Spinat** in brauner Butter gebraten auf fruchtiger Tomatenschmelze mit Parmesanspäne und frischem Rucola 19,80

**Halbe Schweinshax'n** – frisch aus'm Rohr mit würziger Wiesnbier-Bratensoß', zwoa Kartoffelknödeln und hausgemachtem Speck-Krautsalat 19,90

**Gefülltes Krustenwammerl** mit herzhafter Semmelknödel-Füllung, würziger Dunkelbiersoße und einem gemischten Salat 21,60

**Geschnetztes von der Hähnchenbrustfilet** feiner Paprikarahmsoße mit gerösteten Champignons und Basmati-Kräuterreis 19,90

## Süßes Ende

**Heiße Liebe** – zwei Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne 8,50

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 Rosa<sup>1</sup>, Secco frizzante<sup>2</sup>, Grapefruitsaft und Soda 8,90

### **Zitronen-Ingwer-Spritz**

mit Vino frizzante<sup>2</sup>, Giesinger Zitronen-Ingwer-Sirup, frischer Zitrone und frischer Minze auf Eis 8,90

### **Mango-Maracuja Spritz**

Weißwein<sup>2</sup> mit Aperol<sup>1</sup>, Soda, Mango-Maracuja-Saft auf Eis 8,90

### UNSERE SPRITZ KLASSIKER

#### **Aperol Spritz**

Weißwein<sup>2</sup> mit Aperol<sup>1</sup>, Soda, Orange und Eis 8,60

#### **Hugo**

Weißwein<sup>2</sup> mit Holler, Soda, Minze und Limette 7,90

#### **Lillet Berry**

Lillet blanc<sup>2</sup> mit geesteten Beeren und Schweppes Wild Berry<sup>3</sup> 8,90

### ALKOHOLFREI

#### **Bernstein Spritz**

Essenz von Lavendelblüte, Rosmarin, Bio-Orange, Bio-Limette; alkoholfreier Sekt<sup>2</sup> und Soda auf Eis 8,90

#### **NoLo Yuzo-Spritz**

Yuzo<sup>3</sup> (japanische Zitrusfrucht) mit alkoholfreien Sekt<sup>2</sup> und Soda auf Eis 8,90

#### **Alkoholfreier Crodino<sup>1</sup>-Spritz**

bittersüße Aromen von Orange & Kräutern mit Tonic<sup>10</sup> 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<sup>2,3,7</sup>, Südtiroler Speck<sup>2,3</sup> und Schwarzwälder Schinken<sup>2</sup>, garniert mit Essiggurke<sup>2,11</sup> 16,50

### **»Heimatabend«**

#### ***Unser Schmankerl von dahoam***

30 cm 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>2,3,7</sup> 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  
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<sup>2</sup>,  
Schwarzgeräuchertes<sup>2</sup>,  
Käsewürfel, Obazda<sup>2</sup>,  
Allgäuer Bergkäse, Butter und  
zwei Scheiben Schwarzbrot 18,50

### **Münchner Wurstsalat**

von der Regensburger Stange<sup>3,1,1</sup>,  
mit Essiggurkerl<sup>2,11</sup> 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 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.

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<sup>2,3</sup>-Krautsalat 17,90

### Schinkennudeln

mit Meisterschinken<sup>2,3,7</sup>  
und Freiland-Ei, serviert mit  
einem kleinem Salat 13,90

**Halbes Dutzend  
Nürnberger Bratwürstel<sup>2,3,7</sup>**  
auf Fass-Sauerkraut<sup>2,3</sup>  
mit Salzkartoffeln 11,80

### Bergbauern-Cordon bleu

vom glücklichen Schwein,  
gefüllt mit Edamer, Bergkäse  
und Meisterschinken<sup>2,3,7</sup>,  
dazu Kartoffelsalat 20,60

### Wiener Schnitzel vom Kalb

Kaiserschnitzel aus der Oberschale  
mit Preiselbeeren  
und lauwarmem Erdäpfelsalat,  
verfeinert mit Kürbiskernöl  
und g'róste' Kerndln 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<sup>2,3</sup>-Bohnen  
und hausgemachten Bratkartoffeln 32,90

### **Ochsenfetzen aus der irischen Rinderlende**

in feiner Pfefferrahmsoße mit Speck<sup>2,3</sup>-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 offenfrischem 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.