Tageskarte vom 20. November 2026

Restaurant Schinken-Peter SEIT 1986

Aus'm Suppentopf

Feines Kürbiscremesupperl vom Hokkaido-Kürbis
mit steirischem Kernöl und gerösteten Kürbiskernd'ln 8,20

Der Herbst ist Wild

Feiner Hirschbraten aus der Keule geschlagen mit Wildrahmsoß',
kaltgerührten Preiselbeeren, Mandelbroccoli & hausgemachten Spätzle 27,80

"Platzhirsch"- Saftiger Hirsch-Burger mit wildem Preiselbeer-Dip
geschmortem Kürbis und Rucola in der rustikalen Semmel
serviert mit goldbraunen Steakhouse Fries 22,90

Edelwildgulasch vom Hirschen mit kaltgerührten Preiselbeeren,
und zwei Kräuter-Semmelknödel dazu Apfel-Blaukraut 24,80

B´suffene Wuidsau – Zarter Wildschweinbraten in Rotwein geschmort
mit Sauerkirsch-Wildrahmsoße, Blaukraut und Breznknödeln 25,90

Unsere Wilde Weinempfehlung

Italien, Toskana: 2016er Chianti D.O.C.G
Klassischer Chianti vom Weingut Predella.
Aromen von reifen Beeren mit feiner Würze.
Harmonisch, fruchtig, trocken 0,2l 6,90



Zünftige Wirthaus-Schmankerl

Zanderfilet - kross auf der Haut gebraten mit Kräuterbutter
buntem Herbstgemüse und Petersilienkartoffeln 25,80

Bauern-Ente vom Lugeder Hof – frisch aus'm Rohr in würziger Geflügelsoß'
mit zwei Kartoffelknödeln und hausgemachtem Apfel-Blaukraut
a Hoibe 32,90 a Viertel 22,90

Gansjung in feiner Einbrennsoß' (nur von Magen & Herz - ohne Knochen)
mit zwoa Semmelknödeln und Kräuter-Sahnedupferl 14,90

Tölzer Flößerbraten vom Jungschwein in der Senf & Meerrettichkruste
mit feinem Apfelblaukraut und abgebräunten Breznknödeln 18,90

Kesselfrische Blut- und Leberwurst auf deftigem Fasskraut,
mit geschmorten Petersilienkartoffeln 17,90

Herzhaftes Pfannengyros vom glücklichen Schwein mit roten Zwieberl,
erfrischendem Tsatsiki und goldbraunen Steakhouse fries 19,20

Abgebräunte Tiroler Kaaspressknödel auf herbstlichem Kürbis-Tomatenragout
mit Späne vom italienischen Hartkäs' und Rucola-Sträußchen18,90

Süsse Sünden

Tante Mizzis Apfel-Topfenstrudel mit rahmiger Vanillesoße 10,50

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[1], Secco frizzante*, Grapefruitsaft und Soda 8,90

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

Mango-Maracuja Spritz
Weißwein* mit Aperol[1], Soda, Mango-Maracuja-Saft auf Eis 8,90

UNSERE SPRITZ KLASSIKER

Aperol Spritz
Weißwein* mit Aperol[1], Soda, Orange und Eis 8,60

Hugo
Weißwein* mit Holler, Soda, Minze und Limette 7,90

Lillet Berry
Lillet blanc* mit geeisten Beeren und Schweppes Wild Berry[3] 8,90

ALKOHOLFREI

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

NoLo Yuzo-Spritz
Yuzo[3] (japanische Zitrusfrucht) mit alkoholfreien Sekt* und Soda auf Eis 8,90

Alkoholfreier Crodino[1]-Spritz
bittersüße Aromen von Orange & Kräutern mit Tonic[10] 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 Schinken[2], 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 Schinken[2],
Schwarzgeräuchertem aus Niederbayern[2], 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.

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



FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Brotzeit is die scheenste Zeit

Obazda
Nockerl vom bayerischen Biergartenkäs[2] mit Essiggurkerl[2,11], Zwieberl und einer Breze 11,90

»Zum hi glanga«
Südtiroler Speck[2,3], Schwarzwälder Schinken[2], Schwarzgeräuchertes[2], Käsewürfel, Obazda[2], 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.

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 Vorspeis' 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-Mayonnaise[3] 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 glücklichem 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'röste' 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[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.

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



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

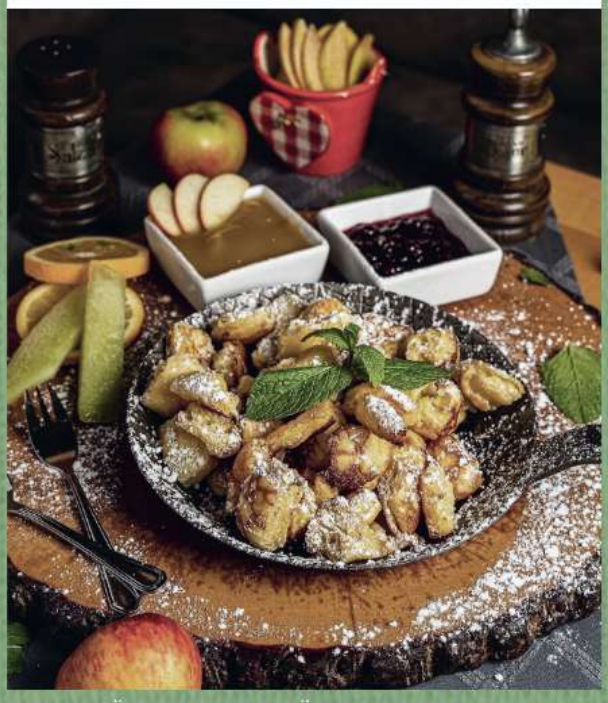
mit Apfelmus und Vanilleeis 14,90

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.