

# Tageskarte vom

Schinken-Peter  
Restaurant

21. Mai 2024

Ausim Suppenhaferl

Feines Spargelcremesupperl



mit Spargelstückchen & Bärlauchcroûtons 7,90

✓ **Frischer bayerischer Spargel vom Gänger Hof**

mit hausgemachter Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter  
serviert mit jungen Kräuterkartoffeln 18,90

Dazu empfehlen wir: (NUR als Beilage zum Spargel)

+ Gemischte Schinkenplatte 10,50

+ Lady Steak mit Kräuterbutter 15,80

+ Kleines Kalbsschnitzel mit Wildpreiselbeeren 12,90

+ Zanderfilet vom Grill mit Zitronenschnitz 11,90



## Wirtshaus Schmankerl

**Carpaccio von der bayrischen Ochsenlende** mit Trüffelsauce,  
Rucola und Parmesanspäne serviert mit Baguette 15,80

**Salatteller "Rindvieh"** mit Streifen von der irischen Ochsenlende,  
vitaminreichen Früchten & Bärlauchdressing, dazu Baguette 18,20

**Duett von Zander- & Lachsfilet** an feiner Bärlauch-Sahne  
mit Mairübchen-Karottengemüse & Petersilienkartoffeln 26,90

**"Schöne Münchnerin"** - Stangenspargel & gekochter Schinken  
im Pfannkuchenmantel mit Käse überbacken,  
dazu Sauce Hollandaise und ein buntes Salatschiffchen 20,90

**Gesottener Kalbs-Tafelspitz** in feiner Meerrettichsoße  
mit buntem Wurzelgemüse und Schnittlauchkartoffeln 24,80

**Herzhaftes Pfannengyros** mit erfrischendem Tsatsiki  
geschmorten Zwiebeln und goldbraunen Pommes frites 15,70

**Saftiges Bierkutscher-Gulasch** vom glücklichen Schwein  
mit Gurkenfächer, Spiegelei und Semmelknödeln 15,90

**Zünftiges Bauern-Gröstl** mit Bratenfleisch, Majoran, Zwiebeln & Speck,  
würziger Bratensoße und einem Freiland-Spiegelei 15,50

## Für unsere Naschkatzerl



**"Himmel der Bayern"** - Apfelkücherl und Kaiserschmarrn  
mit Zimt-Zwetschgenröstern & zartschmelzendes Walnusseis 9,90

**Fruchtiges Erdbeer-Tiramisu** garniert mit frischen Früchten 8,90



Gerne informiert sie unser Service über allergene Inhaltsstoffe in unseren Gerichten  
Bitte informieren sie uns bereits bei ihrer Bestellung über Lebensmittelunverträglichkeiten!

## UNSER TÄGLICH BROT GIB UNS HEUTE!

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

### **»Da Schinki«**

#### ***Der Klassiker in unserem Haus***

Original Parmaschinken, mild gegarter Meisterschinken<sup>2,3,4,7</sup>,  
Südtiroler Speck<sup>2,3</sup> und Schwarzwälder Schinken<sup>2</sup>  
auf ca. 40cm großem, saftigem Holzofenbrot der Bäckerei Götz 15,50

### **»Überraschungsbrot«**

#### ***Vitamine zum satt wer'n***

Knackiger Salat der Saison mit Joghurtdressing,  
und saftigem Hinterschinken<sup>2,3,4,7</sup> getoppt mit zwei Spiegeleiern  
auf ca. 40cm großem, saftigem Holzofenbrot der Bäckerei Götz 14,90

### **»Getrüffelter Ox«**

#### ***Unser Schmankerl***

Geröstetes Steinofenbaguette mit Roastbeef, Anti-Pasti,  
Trüffel-Mayonnaise<sup>3</sup> auf Rucola, garniert mit italienischem Hartkäse 17,90



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



## FÜR DEN KLEINEN HUNGER

*Brotzeit is die scheenste Zeit*

### **Obazda**

Nockerl vom bayerischen Biergartenkäse<sup>2</sup> mit Essiggurkerl<sup>2,11</sup>, Zwieberl und eine Breze 11,90

### **»Zum hi glanga«**

Münchner Wurstsalat<sup>3,11</sup>, Südtiroler Speck<sup>2,3</sup>, saftiger Meisterschinken<sup>2,3,4,7</sup>, Käsewürfel, Obazda<sup>2</sup>, Butter und zwei Scheiben Holzofenbrot 17,90

### **Münchner Wurstsalat**

von der Regensburger Stange<sup>3,11</sup> mit Essiggurkerl<sup>2,11</sup> und Zwieberl, dazu Hausbrot 9,90

ODER ALS

### **Schweizer Wurstsalat**

mit Käsestreifen 11,50

## AUS DEM SUPPENHAFERL

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

### **Pfannkuchensuppe**

kräftige Rinderbrühe mit Pfannkuchenstreifen und frischen Kräutern 5,50

### **Aufg'schmoizene Brez'nsuppe**

mit Zwiebeln und Kräutern 6,50

**Hausgemachte  
Gulaschsuppe vom Rind**  
mit Hausbrot 7,50



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 Vorspeis' oder  
zum Hauptgericht«  
groß 9,90 oder klein 6,00

### **»Mecker-Liesl«**

Lauwarm servierter Ziegenkäse  
vom Grill mit Honig verfeinert,  
dazu geröstete Walnüsse  
und Baguette 16,90

### **»Wuide Henna«**

Gebratene Hähnchenfiletstreifen,  
frisch geröstete Champignons,  
gekochtes Freiland-Ei,  
dazu Baguette 16,50

## DAZU EMPFEHLEN WIR

Ofenfrisches Kräuter-  
Knoblauchbaguette 5,50

Extra Baguette 1,50

Ofenfrische Breze 1,90

Holzofenbrot  
der Bäckerei Götz 1,50

## HAUSGEMACHT DRESSINGS:

Gerne servieren wir Ihnen Ihren  
Salat auf Wunsch mit

**Balsamico**

**Senf-Zwiebel**

**Joghurt**

oder

**Hausdressing**

nach Lust und Laune der Saison



## VEGETARISCH & VEGAN

*Es geht auch  
ohne Fleisch*

**Tortellini<sup>2</sup> al forno**  
in leichter Tomaten-Sahne-Soße  
mit Käse überbacken,  
frisch aus dem Rohr 10,90

**Hausgemachte  
Käsespätzle**  
mit Rahm verfeinert,  
dazu Röstzwiebeln,  
serviert im Pfanderl 10,90

**Abgebräunte Brez'nknödel**  
mit Schwammerlrahm,  
gerösteten Kürbiskernen und Öl,  
dazu buntes Salatsträußchen 14,80



**Veganes Thai-Curry**  
mit Kokosmilch,  
knackigem Wokgemüse,  
karamellisierter Ananasscheibe  
und Basmatireis 15,60

**Veganes Kartoffel-Gröstl**  
mit buntem Gemüse,  
frischem Rucola und  
veganer Trüffel-Mayonnaise<sup>3</sup> 14,90

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.



## MIT MESSER & GABEL

**Ofenfrischer  
Schweinsbraten**  
mit reschem Krusterl,  
würziger Bratensoß,  
zwei Kartoffelknödeln  
und Speck-Krautsalat<sup>2,3</sup> 15,50

**Halbes Dutzend  
Nürnberger Bratwürstel**  
auf Fass-Sauerkraut  
mit Salzkartoffeln 10,90

**Schinkennudeln**  
mit gekochtem Meisterschinken<sup>2,3,4,7</sup>,  
Freiland-Ei, Gartenkräutern und  
geschmolzenen Kirschtomaten 8,90

**Filet-Pfanderl**  
Zartes Schweinefilet  
mit Schwammerlsoß<sup>2</sup>, Speckbohnen<sup>2,3</sup>  
und Käsespätzle 22,90

**Wiener Schnitzel vom Kalb**  
Kaiserschnitzel aus der Oberschale  
mit Preiselbeeren  
und lauwarmem Erdäpfelsalat,  
verfeinert mit Kürbiskernöl  
und g'róste Kerndln 23,50

**Champignonrahmschnitzel**  
Schweinerücken vom Grill  
mit Rahmchampignons  
und Pfannenspätzle 14,90

**Bergbauern  
Cordon bleu**  
vom Schwein gefüllt mit Bergkäse,  
Edamer und Meisterschinken<sup>2,3,4,7</sup>,  
dazu Kartoffel-Rucolasalat 19,90



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

## VOM RIND

*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-Bohnen<sup>2,3</sup>  
und hausgemachten Bratkartoffeln 29,90

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

in feiner Pfefferrahmsoße mit Speckbohnen<sup>2,3</sup> und Bratkartoffeln 25,60

### **Low Carb**

Saftige Rinderlende mit Kräuterbutter und bunt gemischtem Salat 27,90



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 Apfelsmus und Vanilleeis 13,90

### **Zweierlei Sorbet** VEGAN

auf frischen Früchten  
mit Staubzucker 8,90

**Hausgemachte  
Apfelkücherl**  
im Zimt-Zucker geschwenkt  
auf Kirschragout  
mit Vanilleeis und Sahne 9,90

**Affogato al caffè**  
Vanilleeis mit Espresso & Likör 5,90



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.