

Brotzeit

Obazda <small>A1,G,Z3</small> vom Dahlhof mit roten Zwiebelringen und Breze	9,80€
Bayrischer Wurstsalat <small>Z1,Z3,Z4,Z5,A1,M,L</small> von der Regensburger mit Zwiebelringen und Malzbrot	8,90€
Schweizer Wurstsalat <small>Z1,Z3,Z4,Z5,A1,G,M,L</small> von der Regensburger mit Zwiebelringen, Bergkäse und Malzbrot	10,90€
Schinken-Speck-Brett <small>A1,G,Z1,Z2,Z3,Z5</small> mit Südtiroler Speck, Landschinken, Brotzeitankerl und Wacholderschinken von der Metzgerei Magnus Bauch dazu frischen Meerrettich, Butter und Malzbrot	15,80€
Hausgemachte Bauernsülze <small>A1,C,G,L</small> vom Strohschwein, mit Grenaille-Kartoffeln und Remoulade	10,90€

Aus dem Suppentopf

Gulaschsuppe „Bavaria“ <small>A1</small> vom bayrischen Weiderind dazu eine Scheibe Malzbrot	5,60€
--	-------

Vegetarisch

Käsespätzle <small>A1,C,G,L,M</small> mit einer speziell für uns zusammengestellten Käsemischung von der Molkerei Voralberg und frischen Röstzwiebeln	9,80€
Servietten-Breznknödel <small>A1,C,G,M</small> hausgemacht, in Butter angebraten, mit Rahmsoße von frischen Edelpilzen	13,20€
Wirtshausalat <small>M</small> mit bunten Sommersalaten, Mais, Tomaten, Gurken, Paprikastreifen, Kräuterdressing und Steinofenbaguette	8,90€
dazu „Ziegekäse“ mit zwei gebratenen Ziegenkäsescheiben <small>G</small>	+5,00€
dazu „Alpen-Rind“ mit gebratenen Rinderfiletstreifen vom bayrischen Alpenrind (120g)	+7,20€

Vom Flammkuchen-Ofen

Flammkuchen „klassisch“ <small>A1,G,Z1,Z3</small> mit Speckwürfeln und geriebenem Käse	10,90€
Flammkuchen „griechischer Art“ <small>A1,G</small> mit Hirtenkäse, Paprika und Peperoni	10,90€
Flammkuchen „vegan“ mit Tomaten, Zwiebeln, Zucchini, Paprika, Rotkraut, Champignons und Frühlingszwiebeln	12,90€
Flammkuchen „Fisch“ <small>A1,D,G,R</small> mit Wildlachs und Shrimps	10,90€

Wirtshauschmankerl

Currywurst vom Strohschwein <small>Z1,Z6</small> mit hausgemachter und fruchtiger Currysoße, dazu Pommes Frites	9,80€
7 Stück Rostbratwürstl <small>A1,Z3,Z5</small> auf Sauerkraut, dazu eine Scheibe Malzbrot	9,50€
jedes weitere Stück <small>Z3,Z5</small>	+1,00€
Schweinebraten vom Strohschwein <small>L</small> vom Strohschwein mit deftiger Augustiner Weißbiersoße und einem Kartoffelknödel	11,80€
+ eine Portion Krautsalat <small>Z3,Z6</small>	+3,50€
Wiener Schnitzel vom bayrischen Kalb mit gerösteten Grenaille-Kartoffeln, Preiselbeeren und kleinem Salat <small>A1,C,G,M</small>	21,90€
Münchner Schnitzel vom Strohschwein vom Strohschwein, in Senf-Meerrettich-Panade mit Pommes (leicht scharf) <small>A1,C,M</small>	13,80€

Abgebräunte Maultaschen <small>A1,C,G,L,Z3</small> handgemacht von Herrn Kächele, gefüllt mit Schweinefleisch, geschmolzenen Zwiebeln, Dunkelbierjus und Fasssauerkraut (wahlweise auch <u>vegetarisch</u> mit Gemüse, ohne Jus)	14,20€
---	--------

Zanderfilet <small>D,G,L</small> auf der Haut gebraten, mit Ofengemüse der Saison (Karotten, Paprika, Zucchini, blauen Zwiebeln) dazu Grenaille-Kartoffeln und Weißweinsöße	16,80€
---	--------

Kindergerichte

Kartoffelknödel mit Soße <small>A1,L,M</small>	4,00€
Spätzle mit Soße <small>A1,G,C</small>	4,00€
Portion Pommes	3,80€
Kinderschnitzel vom Kalb <small>A1,C</small> mit Pommes	7,20€

Dessert

Ofenfrischer Apfelstrudel ofenwarm serviert mit Joghurt und Rum-Rosinen gefüllt und Vanilleeis <small>Z4,A1,C,G</small>	
kleine Portion (160 g)	7,20€
große Portion (225 g)	8,50€
Eis und Sorbet von CREME EIS je Kugel bio zertifiziert von der Fa. Demeter	1,70€
Vanille <small>G</small> , Joghurt <small>G</small> , Schokoladesorbet, Erdbeersorbet, Zitronensorbet, Himbeersorbet	

Getränkete Karte



Unsere Biere - Augustiner Bräu

Augustiner Helles	0,5 l – 3,90€ Maß 1,0 l – 7,80€
Augustiner Edelstoff	0,5 l – 4,00€ Maß 1,0 l – 8,00€
Augustiner Dunkel	0,5 l – 4,00€ Maß 1,0 l – 8,00€
Radler	0,5 l – 3,90€ Maß 1,0 l – 7,80€
Augustiner Weißbier	0,5 l – 4,00€
Augustiner Pils	0,3 l – 3,60€
König Ludwig <i>Leichtes/ dunkles/ alkoholfreies Weißbier</i>	0,5 l – 4,10€
Ruß <i>Maß 1,0 l – 8,00€</i>	Maß 1,0 l – 8,00€
Clausthaler Alkoholfrei <i>Extra herb</i>	0,5 l – 4,10€

Alkoholfreie Getränke

Spezi ^{4,3,7}	0,5 l – 3,80€
Apfelschorle	0,4 l – 3,80€
Zitronenlimonade ⁷	0,5 l – 3,80€
Coca Cola ^{23,24,27}	0,2 l – 2,40€ 0,5 l – 4,80€
Coca Cola light ^{23,24,27,Z10}	0,2 l – 2,40€ 0,5 l – 4,80€
Rhabarberschorle (Bio)	Flasche 0,5 l – 4,50€
Adelholzener Wasser <i>classic / still</i>	0,25 l – 3,00€ 0,75 l – 5,80€

Heißgetränke

Tasse Kaffee ²⁷	2,80€
Espresso ²⁷	2,40€
Cappuccino ^{27,G}	3,40€
Latte Macchiato ^{27,G}	3,90€
Heiße Trinkschokolade ^G <i>am Holzlöffelchen (verschiedene Sorten)</i>	4,20€
Tee aus dem Hause Eilles	3,80€

Aperitif

Aperol / Veneto Spritz	0,2 l – 6,80€
Hugo	0,2 l – 6,80€
Prosecco Treviso Bertoldi <i>Trentino Prosecco – Italien, frisch mit Apfel & Zitrusfrucht-Aroma</i>	0,1 l – 4,60€ 0,75 l – 26,00€

Weißweine

Bianco di Custoza DOC	0,2 l – 4,90€
Grüner Veltliner <i>Joseph Schmid – Österreich</i>	0,2 l – 5,90€ 1 l – 28,00€
Die Gefährten VDP. <i>Castell – Franken – Deutschland</i>	0,2 l – 7,90€ 0,75 l – 28,00€
Lugana "Wighel" DOC <i>Tenuta Rovaglia – Lombardei – Italien</i>	0,2 l – 7,90€ 0,75 l – 28,00€
Riesling Fiona 2017 <i>Markus Molitor – Mosel – Deutschland</i>	0,2 l – 8,90€ 0,75 l – 32,00€
Miraval Rosé 2020 <i>Jolie-Pitt – Provence – Frankreich</i>	0,2 l – 8,90€ 0,75 l – 32,00€
Oppenheimer Chardonnay <i>2017 Kühling-Gillot – Rheinhessen Bio – Eichelmann 90 Punkte</i>	0,2 l – 14,90€ 0,75 l – 54,00€

Rotweine

Zweigelt <i>Gerhard Markowitsch – Österreich</i>	0,2 l – 5,90€ 1 l – 28,00€
Primitivo del Salento <i>Luce del Sole – Apulien – Italien</i>	0,2 l – 6,90€ 0,75 l – 26,00€

Weinschorle

Weinschorle <i>weiß / rot</i>	0,25 l – 4,50€ 0,5 l – 8,00€
----------------------------------	---------------------------------

Alkoholfreie Weine

Weiß von Jörg Geiger <i>Baden-Württemberg – Deutschland Weiche Süße des WiesenObst mit Traube & Pfirsich</i>	0,2 l – 6,50€
Rot von Jörg Geiger <i>Baden-Württemberg – Deutschland Dunkelbeerig – Sauerkirsche, Quitte, Johannis- & Holunderbeere</i>	0,2 l – 6,50€