



Speisenkarte ab 10. Oktober 2020	Euro
Salat Fit und Fun, Putenstreifen, Parmesan Blattsalat, Vinaigrette, Baguette	12.90
Blattsalat mit Tafelspitz, mit Kürbiskernen und –Öl, Vinaigrette, Baguette	12.50
Beilagensalat, hausgemachte Salate und Blattsalate vom Auerbauer	4.50
Grießnockerlsuppe	4.00
Kürbissuppe mit gebratener Garnele	5.90
Jägerbraten, Champignonrahmsoße, Gemüse, Spätzle	12.90
Cordon bleu vom Schwein, Preiselbeeren, Pommes ³⁾⁷⁾⁸⁾	16.50
Filetpfandl "Jäger-Art" Schweinefilet gegrillt, Champignon-Rahmsauce Gemüse, Käsespätzle	17.50
Maispoulardenbrust gegrillt, Pasta mit gegrilltem Gemüse, Kräutersoße	22.50
Schweineschnitzel „Wiener-Art“, Preiselbeeren, Pommes ²⁾¹¹⁾	11.90
Würstlgulasch mit Kartoffeln, Brot	8.90
Zwiebelrostbraten, vom australischem Rind, Gemüse, Bratkartoffeln ⁸⁾	22.90
Ochsenlendensteak, 250g., vom australischem Rind, Grillgemüse, Farmerkartoffeln	23.90
Teufelstoast, Schweinelende mit feuriger Cocktailsoße, Pommes ¹⁾²⁾³⁾¹¹⁾	9.50
Milzwurst, gebacken, Natursoße, Kartoffelsalat	8.50
Erhartinger-Würstlteller, Wollwurst, Schweinswürstl Natursoße, Sauerkraut, Brot	8.50
“Allgäuer” Käsespätzle mit Röstzwiebeln	10.90
Serviettenknödel mit Champignonragout	10.50
Thai-Curry, vegetarisches Gemüsecurry, scharf, Reis	8.50
Backfisch (Seehechtfilet), Remouladensoße, Kartoffelsalat	9.90
Zanderfilet, gegrillt, auf Linsensalat mit Gemüse	17.50
Bayerischer Wurstsalat mit Brot ²⁾⁴⁾⁷⁾	7.50
Schweizer Wurstsalat mit Brot ²⁾⁴⁾⁷⁾	8.50
Pressack, rot und weiß, in Essig und Öl, Zwiebelringe, Brot ²⁾⁴⁾⁷⁾	7.90
Brotzeitbrett 1 Pauli-Wirt, mit Butter und Brot ²⁾⁴⁾⁷⁾	9.90

Germknödel mit Powidlfüllung, Vanillesoße	8,90
Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder Sauerkirschen, Sahne 1)11)	5,90
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne 1)11)	5,90
Eiskaffee mit Sahne 1)11)	3,90

**

****Sprizz, Seccoschorle auf Eis mit einem Schuss Aperol 0,2 l. 4,90 €****

<u>Biere:</u>		€	
Erhartinger Export, v. Faß 0,5 l.	3,30	Erhartinger Export v. Faß 0,25l	2,00
Augustiner, Export, Lagerbier 0,5 l.	3,50	Erhartinger dunkles Bier 0,5 l.	3,50
Radler, Limo und Erhartinger Export 0,5 l	3,30	Erhartinger Pils vom Faß 0,3 l	3,50
Unertl Xaverl helles Weizen vom Faß 0,5 l.	3,50	Fit am Inn, alk.freies Bio Malz-Mischgetränk	4,00
Unertl Bio Dinkel Weisse 0,5 l.	4,00	Unertl dunkles Weizen vom Faß 0,5 l	3,50
Leichtes Weizen vom Faß, Unertl 0,5 l	3,50		
Weissbieregmisch, Limo und Weißbier 0,5 l	3,50	Cola/Weizen 0,5 l. 1)2)	3,50
Wieninger Alk.frei Export 0,5 l.	3,50	Mühdorfer Weißbier Alk.frei	3,50
Weinschorle 0,5 l.	4,50	Veltlinerschorle 0,5 l.	5,50
Sprite 0,3 l 2)	2,50	Fanta / CocaCola 0.3 l 1)2)	2,50
CocaCola light 0,2 l. Fl. 1)2)	2,50	Spezi / CocaCola / Fanta / Sprite 0,5 l 1)2)	4,00
Saftschorle 0,5 l (Johann, Apfel) 2)	3,50		
Apfelsaft 0,2 l. 2)	2,50	Adelholzener (medium/still) 0,7 l.	4,90
Tafelwasser 0,5 l	3,00	Tafelwasser 0,3 l	2,00

Weinempfehlung:

Weiß:

2019er Grüner Veltliner, Kurt Hummel, Österreich, trocken 0,2 l.	4,90
2019er Picpoul de Pinet, Domaine de Bellemare, Frankreich, trocken 0,2 l.	5,50
2017er Riesling, Rebhuhn, Württemberg, trocken (mild) 0,2 l.	5,50
2018er Riesling, Schönbrunn, Württemberg, trocken 0,2 l.	5,50
2018er Chardonnay, Friuli Isonzo, Italien, trocken 0,2 l.	5,50

Rot:

2019er Zweigelt, Kurt Hummel, Weinviertel Österreich 0,2 l.	4,90
2017er Domina, Winzer Sommerach, Franken, QbA, trocken	5,50
2018er Primitivo, DiSan Marzano, Italien, trocken, 0,2 l.	5,90
2017er Cotes-du-Rhone, Saint Esprit, Frankreich, trocken 0,2 l.	5,90
2017er Sorgenbrecher, Schönbrunn, Württemberg, lieblich 0,2 l.	5,50

Rose:

2018er Lemberger Rose, Weingut Schönbrunn, Württemberg, QbA, trocken-angenehme Frucht	5,50
---	------

Zusatzstoffe:

1 = Farbstoff / 2 = Konservierungsstoff / 3 = Antioxidationsmittel / 4 = Geschmacksverstärker / 5 = geschwefelt
6 = geschwärzt / 7 = Phosphat / 8 = Milcheiweiß / 9 = koffeinhaltig / 10 = chininhaltig / 11 = Süßungsmittel

Sie haben die Möglichkeit zur Einsichtnahme in die schriftliche Allergendokumentation – bitte fragen Sie das Servicepersonal!!