

## Zum Auftakt

Brezen <sup>A1</sup>	2.60
mit Butter <sup>A1,G</sup>	3.40
<b>Dreierlei Aufstriche</b>	
Wechselnde Aufstriche, BIO-Steinofenbrot <sup>A1,A2,G,9</sup>	12.90
Fragen Sie gerne unseren Service nach aktuellem Angebot	
zusätzlich Brotkorb <sup>A1,A2</sup>	2.60
<b>Beef Tatar</b>	
Rindfleisch aus heimischer Aufzucht, von Hand geschnitten, Pommery-Senf-Creme, Kapern, BIO-Steinofenbrot <sup>A1,A2,C,J</sup>	23.00

## Himmel der Bayern

<b>Kesselfrische Weißwurst</b>	
serviert im Petersiliensud, dazu gibt's Händlmaiers süßer Senf und Brezn <sup>A1,J</sup>	9.90
jedes weitere Stück	4.30
<b>Frisch gebackener Leberkäs</b>	
mit scharfem Senf, BIO-Steinofenbrot <sup>A1,A2,G,2,3,9</sup>	9.90
oder mit geschmorten & gerösteten Zwiebeln, Bratensauce, Kartoffelsalat <sup>A1,G,J,L,2,3,9</sup>	14.90

## Seelenwärmer

<b>Flädlesuppe</b>	
Rinderkraftbrühe, Pfannkuchen streifen, Schnittlauch <sup>A1,C,G</sup>	6.30
<b>Maultaschensuppe</b>	
Rinderkraftbrühe, Unsere Maultasche, geschmälzte Zwiebeln <sup>A1,C,G,9</sup>	7.20
<b>Wirtshaus Gulaschsuppe</b>	
Rindfleischwürfeln, milde Paprika, eine Prise Chili, BIO-Steinofenbrot <sup>A1,A2,L</sup>	9.50

# Salate

## Gemischter Salat *Vegan*

Rohkost, Blattsalate, kleine Tomaten, Radieschen, Hausdressing \*

Klein 7.90  
Groß 11.90

## Steirer Schnitzelsalat

Schweine - Schnitzelstreifen in Kürbiskernpanade,  
in Butterschmalz gebraten, Wildkräuter & Blattsalate,  
Hausdressing, Sauerrahm – Kräuterdip, Kernöl <sup>A1,C,G,\*</sup>

17.90

## Caesar Salad

Frischer Römersalat, würziger Parmigiano Reggiano,  
knusprige Croutons, zarte Hähnchenbrust und  
das cremige Dressing mit Kapern und Sardellen <sup>A1,C,G,D</sup>

18.90

### LIEBE GÄSTE

*Alle unsere Rohkostsalate inklusive Kartoffelsalat und unserem Hausdressing werden von uns VEGAN zubereitet.*

*Die Salate welche Tierische Produkte enthalten sind entsprechend gekennzeichnet.*

# Wirtshaus Klassiker

## Wiener Schnitzel

Pommes Frites, grüner Salat <sup>A1,C,G,\*</sup>

vom Kalb mit Preiselbeeren

28.90 | 26.90

vom Hähnchen

19.80 | 17.80

vom Schwein

18.90 | 16.90

## Zwiebelrostbraten

vom heimischen Rind, Kalbs – Jus,  
geschmälzte & geröstete Zwiebeln, Bratkartoffeln,  
grüner Salat <sup>A1,G,L,\*</sup>

33.90

## Fitnesssteller

Hähnchenbrust vom Grill, hausgemachte Kräuterbutter,  
Ofenkartoffel, Kräuter Schmand, kleiner gemischter Salat <sup>G,\*</sup>

19.80

# Vegetarisch

## Tiroler Spinatknödel

geriebener Bergkäse, zerlassene Butter, grüner Salat <sup>A1,C,G,\*</sup>

16.90

## Allgäuer Käsespätzle

Hausgemachte Spätzle, Rahm, würziger Bergkäse, Emmentaler, geschmälzte & geröstete Zwiebeln, Kartoffel – Blattsalat <sup>A1,C,G,\*</sup>

17.90 | 15.90  
klein

## Veggie Chili *Vegan*

Grünkern, Paprika, Kidney Bohnen, Peperoni, Tomaten, Mais, mariniertes Duftreis mit Sesam und Koriander

17.90 | 15.90  
klein

# Schwäbisches

## Linsen

ein Paar Saiten, Rauchfleisch, Butterspätzle, Bröselschmelze <sup>A1,C,G,9</sup>

16.90 | 14.90  
klein

## Saure Kutteln

In Trollinger Sauce geschmort, knusprige Bratkartoffeln <sup>L</sup>

16.90 | 14.90  
klein

## Hausgemachte Maultaschen

Geschmälzte Zwiebeln, mit Bratensauce oder in kräftiger Rinderbrühe, Kartoffel – Blattsalat <sup>A1,C,G,L,9</sup>

16.90 | 14.90  
klein

## Hausgemachte Maultaschen

Gebratene Champignons, Rahmsauce, Kartoffel – Blattsalat <sup>A1,C,G,L,9</sup>

16.90 | 14.90  
klein

## Gaisburger Marsch

Eintopf mit zartem Bürgermeisterstück, Kartoffeln, Wurzelgemüse, Spätzle, kräftige Rinderbrühe, geschmälzte Zwiebeln, Schnittlauch <sup>A1,C,G</sup>

15.90 | 13.90  
klein

## Schwabenteller

Zwei Schweinemedallions vom Grill, gebratene Champignons, Rahmsauce, geschmälztes Maultäschle, Schupfnudeln, Spätzle, Bröselschmelze <sup>A1,C,G,L,9</sup>

24.90 | 22.90  
klein

## Schwäbischer Rostbraten

Zwiebelrostbraten vom heimischen Rind, Kalbs – Jus, geschmälzte und geröstete Zwiebeln, Filder Weinsauerkraut, geschmälztes Maultäschle, Spätzle, Bröselschmelze <sup>A1,C,G,L,9</sup>

34.90

# Bayerische Originale

## Ofenfrischer Schweinsbraten

vom Schwein aus der Region, Bratensauce,  
Kartoffelknödel, Bröselschmelze, Weißkrautsalat <sup>A1,C,G,L,3</sup>

18.90 | klein 16.90

## Ganze Schweinshax'n

vom Schwein aus der Region, Bratensauce,  
Semmelknödel, Bröselschmelze, Weißkrautsalat <sup>A1,C,G,L</sup>

22.90

## Bratwurst

Grobe Bratwurst nach eigener Rezeptur,  
Sauerkraut vom Fildern,  
Bratensauce, BIO-Steinofenbrot <sup>A1,A2,L,3</sup>

14.90 | klein 12.90

## Paulaner Teller

Schweinsbraten, Hax'n, ein Paar angebräunte Bratwurst,  
Sauerkraut vom Fildern,  
zweierlei Knödel, Bröselschmelze, Bratensauce <sup>A1,C,G,L,3</sup>

24.90

## Paulaner Platte

(ab 2 Personen)

Schweinsbraten, Hax'n, angebräunte Bratwurst,  
Schweineschnitzel „Wiener Art“, Maultasche,  
Sauerkraut vom Fildern, zweierlei Knödel,  
Bröselschmelze, Bratensauce <sup>A1,C,G,L,3,9</sup>

Preis pro Person

28.90

## Wählen Sie noch dazu

Beilagensalat mit Rohkost und Blattsalaten \* 5.30

Portion Kartoffelsalat, Blattsalat oder Krautsalat \* 4.90

Portion Spätzle, Knödel, Sauerkraut <sup>A1,C,G,3,L</sup> 5.00

Portion Pommes Frites 5.50

Ofenkartoffel mit Kräuter Schmand <sup>G</sup> 5.90

Portion BIO Steinofenbrot <sup>A1,A2</sup> 2.60

Portion Schmand <sup>G</sup> 2.90

Portion Kräuterbutter, Preiselbeeren <sup>G</sup> 1.50

Große Portion Spätzle mit Soße <sup>A1,C,G,L</sup> 6.90

Je ein Semmel und Kartoffelknödel mit Soße <sup>A1,C,G,L,3</sup> 6.50

INKLUSIVPREISE IN EURO

## Gönn dir was Gutes, gönn dir eine **BROTZEIT**

### Wurstsalat

Schinkenwurst, saure Gurken, rote Zwiebelringe,  
gekochtes Ei, kleine Tomaten, Schnittlauch,  
BIO-Steinofenbrot <sup>A1,A2,C,2,3,\*</sup>

klein  
15.50 | 13.50

### Schweizer Wurstsalat

Schinkenwurst, Emmentaler, saure Gurken, rote Zwiebelringe,  
gekochtes Ei, kleine Tomaten, Schnittlauch, BIO-Steinofenbrot <sup>A1,A2,C,G,2,3,\*</sup>

klein  
15.90 | 13.90

### Käsebrozeit *Vegetarisch*

Obatzda - Käsezubereitung aus cremigem Camembert, Frischkäse  
und mildem Paprika, rote Zwiebelringe, saure Gurke, kleine Tomaten,  
Schnittlauch, handgedrehter Radi, BIO-Steinofenbrot <sup>A1,A2,G</sup>

15.90

### Speckbrozeit

Südtiroler Speck g.g.A, Kaminwurzen, Griebenschmalz,  
Gewürzgurke, Zwiebelringe, BIO-Steinofenbrot <sup>A1,A2,9</sup>

16.90

### Paulaner's Brettljause

Südtiroler Speck g.g.A, Kaminwurzen, cremiger Obatzda,  
Tiroler Bergkäse, Griebenschmalz, Kalbsleberwurst, kleine Tomaten,  
handgedrehter Radi, Leberkäs, Zwiebelringe, BIO-Steinofenbrot <sup>A1,A2,C,G,9</sup>

18.90

### Schwäbische Saitenwürstle

Ein Paar knackige Saitenwürstle vom Metzger Kübler, vielfach Prämiert,  
Senf, BIO Steinofenbrot <sup>A1,A2,J,9</sup>

9.90

### Zwiebelrostbraten

vom heimischen Rind, Kalbs-Jus,  
geschmelzte & geröstete Zwiebeln, BIO Steinofenbrot <sup>A1,A2,L</sup>

29.50

# Hüftgold

<b>Affogato al caffè</b> Espresso, eine Kugel cremiges Vanilleeis <sup>G</sup>	4.50
<b>Apfelstrudel</b> Nach eigener Rezeptur, cremiges Vanilleeis, Schlagrahm <sup>A1,G</sup>	8.90
<b>Des Kaisers Liebling</b> Unser Kaiserschmarrn, zubereitet mit viel Liebe und BIO-Eiern, in der Pfanne karamellisiert, Staubzucker, Apfelkompott, Zwetschgenröster, Mandelsplitter, mit oder ohne eingelegte Rum Rosinen <sup>A1,C,G,H</sup> Zubereitungszeit ca. 20 – 25 min.	14.90   <small>klein</small> 12.90
<b>Gemischtes Eis (Vanille, Schokolade, Erdbeer oder Walnuss) <sup>G,H</sup></b>	5.50
1 Kugel	2.00
2 Kugeln	3.50
Portion Schlagrahm <sup>G</sup>	1.00

## Für unsere kleinen Gäste bis 6 Jahre

<b>Wiener Schnitzel</b> vom Schweinerücken, paniert, Pommes Frites <sup>A1,C,G</sup>	
<b>Linsen</b> mit Saitenwürstle und Spätzle mit Brösel Schmelze <sup>A1,C,G,9</sup>	
<b>Schweinebraten</b> mit Kartoffelknödel und Weisskrautsalat <sup>A1,C,G,L,3</sup>	
<b>Hausgemachte Maultasche</b> mit geschmälzten Zwiebeln und Kartoffel – Blattsalat <sup>A1,C,G,L,9,*</sup>	
<b>Hähnchenbrust</b> mit hausgemachten Spätzle und Sauce <sup>A1,C,G,L</sup>	
<b>Gaisburger Marsch</b> Eintopf mit Rindfleisch, Wurzelgemüse, Kartoffeln und Spätzle <sup>A1,C,G</sup>	
	Preis pro Kind 9.50

Wir servieren gern ein kleines Getränk dazu  
Apfelsaftschorle, Johannisbeerschorle, Maracujasaftschorle,  
Orangensaftschorle, Tafelwasser

Preis pro Getränke 1.90

INKLUSIVPREISE IN EURO



## Biere vom Fass

Münchener Urtyp <sup>A3</sup>	1 l	10.80
	0,5 l	5.40
	0,3 l	4.40
Premium Pils <sup>A3</sup>	0,3 l	4.70
Hefe-Weissbier hell <sup>A1, 3</sup>	0,5 l	5.60
	0,3 l	4.60
Hefe-Weissbier dunkel <sup>A1, 3</sup>	0,5 l	5.60
	0,3 l	4.60
Salvator, dunkler Doppelbock <sup>A3</sup>	0,5 l	5.90
	0,3 l	4.90
Hacker Pschorr Münchener Kellerbier Anno 1417 <sup>A3</sup> unfiltriert	0,5 l	5.70
	0,3 l	4.70



## Flaschenbiere

Weissbier kristallklar <sup>A1, 3</sup>	0,5 l	5.50
Hefe-Weissbier alkoholfrei <sup>A1, 3</sup>	0,5 l	5.50
Original Münchener Alkohlfrei <sup>A3</sup>	0,3 l	4.50
Paulaner Ur-Dunkel naturtrüb <sup>A3</sup>	0,5 l	5.50
Paulaner Zwickl <sup>A3</sup>	0,4 l	5.10
Weizenradler Zitrone alkoholfrei <sup>A1, 3</sup>	0,5 l	5.50

## Aperitif

Martini Bianco <sup>5</sup>	5 cl	5.90
Campari mit Soda <sup>1</sup>	4 cl	7.30
Campari Orange <sup>1</sup>	4 cl	7.50
Pfiff	0,2 l	3.60
Aperol Spritz <sup>1,11</sup>	0,2 l	8.90

## Sekt & Champagner

Glas Sekt		
Pinot Noir, Meunier Brut, Sekthaus Raumland	0,1 l	7.50
Geldermann „Carte Blanche“ <sup>L</sup>	0,75 l	36.00
Veuve Cliquot Champagner Brut <sup>L</sup>	0,75 l	99.00
Ruinart Champagner Rosé Brut <sup>L</sup>	0,75 l	140.00

## Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,2 l	2.90
Teinacher Classic	0,25 l	3.30
	0,5 l	5.20
Teinacher Still	0,5 l	5.20
Apfelschorle	0,2 l	3.50
	0,4 l	4.70
Apfelsaft, naturtrüb	0,2 l	3.80
	0,4 l	5.40
Saftschorle vom	0,2 l	3.70
Schwarzen Johannisbeernektar, Maracujanektar oder Orangensaft	0,4 l	4.90
Schwarzer Johannisbeernektar, Maracujanektar, Orangensaft	0,2 l	4.00
	0,4 l	5.60
Coca-Cola <sup>1,3,10</sup>	0,33 l	4.60
Coca-Cola light <sup>1,3,8,10</sup>	0,33 l	4.60
Coca-Cola Zero <sup>1,3,8,10</sup>	0,33 l	4.60
Fanta <sup>1,3</sup>	0,33 l	4.60
Sprite <sup>1,3</sup>	0,33 l	4.60
Paulaner Spezi <sup>1,3,9,10</sup>	0,5 l	4.90
Almdudler	0,33l	4.70
Bitter Lemon <sup>11</sup>	0,2 l	3.90
Tonic Water <sup>11</sup>	0,2 l	3.90
Ginger Ale <sup>1</sup>	0,2 l	3.90
<b>Für Kinder bis 6 Jahre</b>		
Tafelwasser, Saftschorle	0,2 l	1.90



## Weisswein

2021 Riesling trocken, Gutswein Weingut Diehl L	0,25 l	6.10
Untertürkheimer Mönchberg, Riesling trocken, Q.b.A. Weinmanufaktur Untertürkheim L	0,25 l	6.30
Chardonnay trocken Collegium Wirtemberg, Weingärtner Rotenberg & Uhlbach L	0,2 l 0,75 l	9.60 31.50
Weissburgunder trocken Weinmanufaktur Untertürkheim L	0,2 l 0,75 l	9.60 31.50
Riesling Sauvignon Blanc VDP. GUTSWEIN >Schloss Monrepos<, Weingut Herzog von Württemberg	0,2 l 0,75 l	8.30 27.90
Pagus Bisano Pinot Grigio Delle Venezie D.O.C Romano Vitas, Friaul, Italien L	0,2 l 0,75 l	7.50 25.50

## Weissherbst

Spätburgunder Weissherbst Collegium Wirtemberg, Weingärtner Rotenberg & Uhlbach L	0,25 l	5.90
Share Rosé Vinho Regional Lisboa Casa Santos Lima, Portugal L	0,2 l 0,75 l	7.10 24.10

## Rotwein

2019 Trollinger trocken, Gutswein Weingut Diehl L	0,25 l	6.30
Trollinger mit Lemberger Collegium Wirtemberg, Weingärtner Rotenberg & Uhlbach L	0,25 l	6.30
Latentia Novantaceppi Primitivo Puglia Latentia Winery SpA, Laterza, Italien L	0,2 l 0,75 l	8.90 29.90
Schorle weiß oder rot vom Württemberger Qualitätswein L	0,25 l	5.50

INKLUSIVPREISE IN EURO

## Spirituosen

Obstler Weingut Zaiß	2 cl	3.90
Mirabelle Weingut Zaiß	2 cl	5.20
Williams Christ Birnenbrand Weingut Zaiß	2 cl	4.90
Kirschwasser Weingut Zaiß	2 cl	5.20
Berliner Luft	2 cl	3.90
Gebirgsenzian	2 cl	3.90
Bärwurz	2 cl	3.90
Malteser Aquavit	2 cl	4.30
Linie Aquavit	2 cl	4.70
Grappa Vuisinar	2 cl	6.60
Bombay Sapphire Gin	2 cl	5.90
Remy Martin	2 cl	7.20
Jägermeister	2 cl	4.00
Baileys	2 cl	5.10
Bacardi	4 cl	5.00
Jack Daniels Tennessee-Whiskey	4 cl	6.90
Vodka Moskovskaya	2 cl	4.40
Fernet Branca	2 cl	4.20
Ramazotti	4 cl	5.90
Ratzeputz <i>werd' ich genannt!</i> <i>Hab Heimatrecht in Celle,</i> <i>Wer mich trinkt der fürchtete</i> <i>Nicht den Teufel und die Hölle</i>	2 cl	4.90

Flaschenpreise für Spirituosen auf Anfrage

## Heisse Getränke

TASSE KAFFEE <sup>10</sup>	3.30
HAFERL KAFFEE <sup>10</sup>	4.30
HAFERL MILCHKAFFEE <sup>10</sup> G	4.30
LATTE MACCHIATO <sup>10</sup> G	4.10
TASSE koffeinfreier KAFFEE (Nespresso Volluto Decaffeinato)	3.40
ESPRESSO <sup>10</sup>	2.80
ESPRESSO <sup>10</sup> koffeinfrei (Nespresso Volluto Decaffeinato)	3.00
ESPRESSO MACCHIATO <sup>10</sup> G	3.00
Doppelter ESSPRESSO <sup>10</sup>	4.00
CAPPUCCINO <sup>10</sup> G	4.00
GLAS TEE ( Darjeeling, Earl Grey, Pfefferminze, Kamille, Hagebutte, Grün )	3.20
HAFERL SCHOKOLADE mit Sahne G	4.00

INKLUSIVPREISE IN EURO

## Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Süßungsmittel
- 9 mit Phosphat
- 10 coffeinhaltig
- 11 chininhaltig
- \* mit Hausdressing: 1,3,A1,A3,J

## Allergene

- A Glutenhaltiges Getreide  
(A1-Weizen, A2-Roggen, A3-Gerste, A4-Hafer, A5-Dinkel,  
A6-Kamut)
- B Krebstiere
- C Eier und Eierzeugnisse
- D Fische und Fischerzeugnisse
- E Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- F Soja und Sojaerzeugnisse
- G Milch und Milchprodukte einschließlich Laktose
- H Schalenobst (Nüsse)
- I Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- J Senf und Senferzeugnisse
- K Sesamsamen
- L Schwefeldioxid und Sulfide
- M Lupinen
- N Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern)