

zum Auftakt

Brezen ^{A1}	2.80
mit Butter ^{A1,G}	3.80
 Sauber aufg'strichen Dreierlei Aufstriche – Obatzda, Griebenschmalz und Kräuterfrischkäse / Brezen oder BIO-Steinofenbrot ^{A1,A2,G,9}	 11.90
 Tafelspitzsülzchen Vogersalat / Kräutervinaigrette / steirisches Kürbiskernöl / geröstete Kürbiskerne / BIO-Steinofenbrot ^{A1,A2,C,J}	 15.90

Himmel der Bayern

Ein Paar kesselfrische Weißwurst serviert im Petersiliensud, dazu gibt's Händlmaiers süßer Senf und Brezn ^{A1,J,9} jedes weitere Stück	10.50 4.50
Frisch gebackener Leberkäs mit scharfem Senf, BIO-Steinofenbrot ^{A1,A2,G,J,2,3,9} oder mit geschmorten & gerösteten Zwiebeln, Bratensauce, Kartoffelsalat ^{A1,G,J,L,2,3,9}	10.50 14.90

Seelenwärmer

Flädlesuppe Rinderkraftbrühe, Pfannkuchen streifen, Schnittlauch ^{A1,C,G}	6.80
Maultaschensuppe Rinderkraftbrühe, hausgemachte Maultasche, geschmälzte Zwiebeln / Schnittlauch ^{A1,C,G,9}	7.90
Kartoffelcremesuppe <i>Vegetarisch</i> knusprige Brezelcroutons, frische Petersilie ^{A1,G}	6.90

Salate

Gemischter Salat *Vegan*

Rohkost, Blattsalate, kleine Tomaten, Radieschen, Hausdressing *	
Klein	7.90
Groß	11.90

Paulaner's Schnitzelsalat

Schweine - Schnitzelstreifen nach Wiener Art, in Butterschmalz gebraten, Rohkost & Blattsalate, Hausdressing, Preiselbeeren ^{A1,C,G,*}	18.50
---	-------

Hendlsalat

knackige Blattsalate, Rohkost, würziger Grana, knusprige Brezel Croutons, zarte Hähnchenbrust und das cremige Caesar Dressing mit Kapern und Sardellen ^{A1,C,G,D}	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 ^{A1,C,G,*}	
	klein
vom Kalb mit Preiselbeeren	29.90 27.90
vom Hähnchen	21.90 18.90
vom Schwein	19.90 17.90

Zwiebelrostbraten

vom heimischen Rind, Kalbs – Jus, geschmälzte & geröstete Zwiebeln, Bratkartoffeln, grüner Salat ^{A1,G,L,*}	34.90
--	-------

Fitnesssteller

Hähnchenbrust vom Grill, hausgemachte Kräuterbutter, Ofenkartoffel, Kräuter Schmand, kleiner gemischter Salat ^{G,*}	21.90
---	-------

Jägerschnitzel

Schweineschnitzel natur gebraten / gebratene Pilze / Rahmsauce / Butterspätzle / Bröselschmelze ^{A1,C,G,L}	21.90
--	-------

Vegetarisch

Tiroler Spinatknödel

geriebener Bergkäse, zerlassene Butter, grüner Salat ^{A1,C,G,*}

17.90

Allgäuer Käsespätzle

Hausgemachte Spätzle, Rahm, würziger Bergkäse, Emmentaler, geschmälzte & geröstete Zwiebeln, Kartoffel – Blattsalat ^{A1,C,G,*}

18.90 | 16.90
klein

Veggie Chili *Vegan*

Grünkern, Paprika, Kidney Bohnen, Peperoni, Tomaten, Mais, mariniertes Duftreis mit Sesam und Koriander ^{A1}

17.90 | 15.90
klein

Schwäbisches

Linsen

ein Paar Saiten, Rauchfleisch, Butterspätzle, Bröselschmelze ^{A1,C,G,9}

17.80 | 15.80
klein

Saure Kutteln

In Trollinger Sauce geschmort, knusprige Bratkartoffeln ^L

16.90 | 14.90
klein

Hausgemachte Maultaschen

Geschmälzte Zwiebeln, mit Bratenjus oder in kräftiger Rinderbrühe, Kartoffel – Blattsalat ^{A1,C,G,L,9}

17.50 | 15.50
klein

Hausgemachte Maultaschen

Gebratene Pilze, Rahmsauce, Kartoffel – Blattsalat ^{A1,C,G,L,9}

17.80 | 15.80
klein

Gaisburger Marsch

Eintopf mit zartem Bürgermeisterstück, Kartoffeln, Wurzelgemüse, Spätzle, kräftige Rinderbrühe, geschmälzte Zwiebeln, Schnittlauch ^{A1,C,G}

16.90 | 14.90
klein

Schwabenteller

Zwei Schweinemedallions vom Grill, gebratene Pilze, Rahmsauce, geschmälztes Maultäschle, Schupfnudeln, Spätzle, Bröselschmelze ^{A1,C,G,L,9}

26.90 | 24.90
klein

Schwäbischer Rostbraten

Zwiebelrostbraten vom heimischen Rind, Kalbs – Jus, geschmälzte und geröstete Zwiebeln, Filder Weinsauerkraut, geschmälztes Maultäschle, Spätzle, Bröselschmelze ^{A1,C,G,L,9}

35.90

Bayerische Originale

Ofenfrischer Schweinsbraten

vom Schwein aus der Region, Bratenjus,
Kartoffelknödel, Bröselschmelze, Weißkrautsalat ^{A1,C,G,L,3}

klein
19.80 | 17.80

Ganze Schweinshax'n

vom Schwein aus der Region, Bratenjus,
Semmelknödel, Bröselschmelze, Weißkrautsalat ^{A1,C,G,L}

23.90

Bratwurst

Grobe Bratwurst nach eigener Rezeptur,
Sauerkraut vom Fildern,
Bratenjus, BIO-Steinofenbrot ^{A1,A2,L,3}

klein
14.90 | 12.90

Paulaner Teller

Schweinsbraten, Hax'n, ein Paar angebräunte Bratwurst,
Sauerkraut vom Fildern,
zweierlei Knödel, Bröselschmelze, Bratenjus ^{A1,C,G,L,3}

25.90

Paulaner Platte

(ab 2 Personen)

Schweinsbraten, Hax'n, angebräunte Bratwurst,
Schweineschnitzel „Wiener Art“, Maultasche,
Sauerkraut vom Fildern, zweierlei Knödel,
Bröselschmelze, Bratenjus ^{A1,C,G,L,3,9}

Preis pro Person 29.90

Wählen Sie noch dazu

Beilagensalat mit Rohkost und Blattsalaten * 5.50

Portion Kartoffelsalat, Blattsalat oder Krautsalat * 5.10

Portion Spätzle, Knödel, Sauerkraut ^{A1,C,G,3,L} 5.20

Portion Pommes Frites 5.50

Ofenkartoffel mit Kräuter Schmand ^G 6.50

Portion BIO Steinofenbrot ^{A1,A2} 2.80

Portion Schmand ^G 2.90

Portion Kräuterbutter, Preiselbeeren ^G 1.50

Große Portion Spätzle mit Soße ^{A1,C,G,L} 6.90

Je ein Semmel und Kartoffelknödel mit Soße ^{A1,C,G,L,3} 6.90

INKLUSIVPREISE IN EURO

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

Wurstsalat

Schinkenwurst, saure Gurken, rote Zwiebelringe,
gekochtes Ei, kleine Tomaten, Schnittlauch,
BIO-Steinofenbrot ^{A1,A2,C,2,3,*}

klein
15.80 | 13.80

Schweizer Wurstsalat

Schinkenwurst, Emmentaler, saure Gurken, rote Zwiebelringe,
gekochtes Ei, kleine Tomaten, Schnittlauch, BIO-Steinofenbrot ^{A1,A2,C,G,2,3,*}

klein
15.90 | 13.90

Bayerischer Obatzda *Vegetarisch*

Käsezubereitung aus cremigem Camembert, Frischkäse
und mildem Paprika, rote Zwiebelringe, saure Gurke, kleine Tomaten,
Schnittlauch, handgedrehter Radi, BIO-Steinofenbrot ^{A1,A2,G}

15.90

Paulaner's Brettljause

Südtiroler Speck g.g.A, Kaminwurzen, cremiger Obatzda,
Tiroler Bergkäse, Griebenschmalz, kleine Tomaten,
handgedrehter Radi, Leberkäs, Zwiebelringe, BIO-Steinofenbrot ^{A1,A2,C,G,9}

19.90

Wiener Würstchen

Ein Paar knackige Wiener vom Metzger Kübler, vielfach Prämiert,
Senf, BIO-Steinofenbrot ^{A1,A2,J,9}

9.90

Zwiebelrostbraten

vom heimischen Rind, Kalbs-Jus,
geschmelzte & geröstete Zwiebeln, BIO-Steinofenbrot ^{A1,A2,L}

29.50

Hüftgold

Affogato al caffè

Espresso, eine Kugel cremiges Vanilleeis ^G

4.80

Apfelstrudel

Nach eigener Rezeptur, cremiges Vanilleeis, Schlagrahm ^{A1,G}

9.80

Des Kaisers Liebling

Unser Kaiserschmarrn, zubereitet mit viel Liebe und BIO-Eiern, in der Pfanne karamellisiert, Staubzucker, Apfelkompott, Zwetschgenröster, Mandelsplitter,

mit oder ohne eingelegte Rum Rosinen ^{A1,C,G,H}

Zubereitungszeit ca. 20 – 25 min.

15.90 | ^{klein} 13.90

Gemischtes Eis (Vanille, Schokolade, Erdbeer oder Walnuss) ^{G,H}

5.80

1 Kugel

2.30

2 Kugeln

3.80

Portion Schlagrahm ^G

1.30

Für unsere kleinen Gäste bis 6 Jahre

Wiener Schnitzel

vom Schweinerücken, paniert, Pommes Frites ^{A1,C,G}

Linsen

mit Saitenwürstle und Spätzle mit Brösel schmelze ^{A1,C,G,9}

Schweinebraten

mit Kartoffelknödel und Weisskrautsalat ^{A1,C,G,L,3}

Hausgemachte Maultasche

mit geschmälzten Zwiebeln und Kartoffel – Blattsalat ^{A1,C,G,L,9,*}

Hähnchenbrust

mit hausgemachten Spätzle und Sauce ^{A1,C,G,L}

Gaisburger Marsch

Eintopf mit Rindfleisch, Wurzelgemüse, Kartoffeln und Spätzle ^{A1,C,G}

Preis pro Kind 10.80

Wir servieren gern ein kleines Getränk dazu

Apfelsaftschorle, Johannisbeerschorle, Maracujasaftschorle,

Orangensaftschorle, Tafelwasser

Preis pro Getränke 1.90

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, Grünkern, 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)