



## Biere vom Fass

Münchner Urtyp <sup>A3</sup>	1 l	11.00
	0,5 l	5.50
	0,3 l	4.50
Premium Pils <sup>A3</sup>	0,3 l	4.80
Hefe-Weissbier hell <sup>A1, 3</sup>	0,5 l	5.70
	0,3 l	4.70
Hefe-Weissbier dunkel <sup>A1, 3</sup>	0,5 l	5.70
	0,3 l	4.70
Salvator, dunkler Doppelbock <sup>A3</sup>	0,5 l	6,00
	0,3 l	5,00
Hacker Pschorr Münchner Kellerbier Anno 1417 <sup>A3</sup> unfiltriert	0,5 l	5.80
	0,3 l	4.80



## Flaschenbiere

Weissbier kristallklar <sup>A1, 3</sup>	0,5 l	5.60
Hefe-Weissbier alkoholfrei <sup>A1, 3</sup>	0,5 l	5.60
Original Münchner Alkoholfrei <sup>A3</sup>	0,3 l	4.60
Hacker Pschorr Münchner Dunkel <sup>A3</sup>	0,5 l	5.60
Paulaner Zwickl <sup>A3</sup>	0,4 l	5.20
Weizenradler Zitrone alkoholfrei <sup>A1, 3</sup>	0,5 l	5.60

INKLUSIVPREISE IN EURO

## zum Auftakt

Brezen <sup>A1</sup>	2.90
mit Butter <sup>A1,G</sup>	3.90

Sauber aufg'strichen Dreierlei Aufstriche – Obatzda, Griebenschmalz und Kräuterfrischkäse / Brezen oder BIO-Steinofenbrot <sup>A1,A2,G,9</sup>	11.90
--	-------

Tafelspitzsülzchen Vogersalat / Kräutervinaigrette / steirisches Kürbiskernöl / geröstete Kürbiskerne / Bratkartoffeln <sup>C,J</sup>	15.90
---	-------

## Himmel der Bayern

Ein Paar kesselfrische Weißwurst serviert im Petersiliensud, dazu gibt's Händlmaiers süßer Senf und Brezn <sup>A1,J,9</sup> jedes weitere Stück	10.90 4.80
--	---------------

Frisch gebackener Leberkäs mit scharfem Senf, BIO-Steinofenbrot <sup>A1,A2,G,J,2,3,9</sup> oder mit geschmorten & gerösteten Zwiebeln, Bratensauce, Kartoffelsalat <sup>A1,G,J,L,2,3,9</sup>	10.90 16.50
--	----------------

## Seelenwärmer

Flädlesuppe Rinderkraftbrühe, Pfannkuchen streifen, Schnittlauch <sup>A1,C,G</sup>	7.20
--	------

Maultaschensuppe Rinderkraftbrühe, hausgemachte Maultasche, geschmälzte Zwiebeln / Schnittlauch <sup>A1,C,G,9</sup>	7.90
---	------

Kartoffelcremesuppe <i>Vegetarisch</i> knusprige Brezelcroutons, frische Petersilie <sup>A1,G</sup>	6.90
--	------

# Salate

## Gemischter Salat *Vegan*

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

Klein 8.90

Groß 12.90

## Paulaner's Schnitzelsalat

Schweine - Schnitzelstreifen nach Wiener Art,  
in Butterschmalz gebraten, Rohkost & Blattsalate,

Hausdressing, Preiselbeeren <sup>A1,C,G,\*</sup> 18.90

## Hendlsalat

knackige Blattsalate, Rohkost, würziger Grana,  
knusprige Brezel Croutons, zarte Hähnchenbrust und

das cremige Caesar 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

klein  
30.90 | 28.90

vom Hähnchen

22.90 | 20.90

vom Schwein

20.90 | 18.90

## Zwiebelrostbraten

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

34.90

## Fitnesssteller

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

22.90

## Jägerschnitzel

Schweineschnitzel Natur gebraten / gebratene Pilze /  
Rahmsauce / Butterspätzle / Bröselschmelze / grüner Salat <sup>A1,C,G,L,\*</sup>

23.90

# Vegetarisch

## Tiroler Spinatknödel

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

18.90

## Allgäuer Käsespätzle

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

18.90 | 16.90 klein

## Veggie Chili *Vegan*

Grünkern, Paprika, Kidney Bohnen, Peperoni, Tomaten, Mais, mariniertes Duftreis mit Sesam und Koriander <sup>A1</sup>

17.90 | 15.90 klein

# Schwäbisches

## Linsen

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

18.50 | 16.50 klein

## Saure Kutteln

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

18.50 | 16.50 klein

## Hausgemachte Maultaschen

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

18.20 | 16.20 klein

## Hausgemachte Maultaschen

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

18.70 | 16.70 klein

## Gaisburger Marsch

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

17.90 | 15.90 klein

## Schwabenteller

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

26.90 | 24.90 klein

## Schwäbischer Rostbraten

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

36.50

# Bayerische Originale

## Ofenfrischer Schweinsbraten

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

klein  
20.90 | 18.90

## Ganze Schweinshax'n

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

24.90

## Bratwurst

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

klein  
15.90 | 13.90

## Paulaner Teller

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

26.90

## Paulaner Platte

(ab 2 Personen)

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

**Preis pro Person** 31.90

## Wählen Sie noch dazu

Beilagensalat mit Rohkost und Blattsalaten \* 5.90

Portion Kartoffelsalat, Blattsalat oder Krautsalat \* 5.40

Portion Spätzle, Portion Sauerkraut <sup>A1,C,G,3,L</sup> 5.90

Portion Kartoffel- oder Semmelknödel ( 2 Stück ) 5.90

Portion Pommes Frites 5.90

Ofenkartoffel mit Kräuter Schmand <sup>G</sup> 6.90

Portion BIO Steinofenbrot <sup>A1,A2</sup> 3.00

Portion Schmand <sup>G</sup> 4.00

Portion Kräuterbutter, Preiselbeeren <sup>G</sup> 2.00

Große Portion hausgemachte Spätzle mit Soße <sup>A1,C,G,L</sup> 8.90

Große Portion hausgemachte Spätzle mit  
gebratenen Pilzen und Soße <sup>A1,C,G,L</sup> 13.90

Je ein Semmel und Kartoffelknödel mit Soße <sup>A1,C,G,L,3</sup> 7.90

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  
15.90 | 13.90

### 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

### Bayerischer Obatzda *Vegetarisch*

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

### Paulaner's Brettljause

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

21.90

### Wiener Würstchen

Ein Paar knackige Wiener,  
scharfer Senf, BIO-Steinofenbrot <sup>A1,A2,J,9</sup>

9.90

### Zwiebelrostbraten

Kalbs-Jus, geschmälzte & geröstete Zwiebeln,  
BIO-Steinofenbrot <sup>A1,A2,L</sup>

30.90

INKLUSIVPREISE IN EURO

# Hüftgold

## Affogato al caffè

Espresso, eine Kugel cremiges Vanilleeis <sup>G</sup>

5.20

## Apfelstrudel

Nach eigener Rezeptur, cremiges Vanilleeis, Schlagrahm <sup>A1,G</sup>

9.90

## 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 <sup>A1,C,G,H</sup>

Zubereitungszeit ca. 20 – 25 min.

16.90 | <sup>klein</sup> 14.90

## Gemischtes Eis (Vanille, Schokolade, Erdbeer oder Walnuss) <sup>G,H</sup>

1 Kugel

5.90

2 Kugeln

2.40

Portion Schlagrahm <sup>G</sup>

3.90

1.40

# Für unsere kleinen Gäste bis 6 Jahre

## Wiener Schnitzel

vom Schweinerücken, paniert, Pommes Frites <sup>A1,C,G</sup>

## Linsen

mit Saitenwürstle und Spätzle mit Brösel schmelze <sup>A1,C,G,9</sup>

## Schweinebraten

mit Kartoffelknödel und Weisskrautsalat <sup>A1,C,G,L,3</sup>

## Hausgemachte Maultasche

mit geschmälzten Zwiebeln und Kartoffel – Blattsalat <sup>A1,C,G,L,9,\*</sup>

## Hähnchenbrust

mit hausgemachten Spätzle und Sauce <sup>A1,C,G,L</sup>

## Gaisburger Marsch

Eintopf mit Rindfleisch, Wurzelgemüse, Kartoffeln und Spätzle <sup>A1,C,G</sup>

Preis pro Kind 10.80

Wir servieren gern ein kleines Getränk dazu

Apfelsaftschorle, Johannisbeerschorle, Maracujasaftschorle,

Orangensaftschorle, Tafelwasser

Preis pro Getränke 1.90

## Aperitif

Martini Bianco <sup>5</sup>	5 cl	5.90
Campari mit Soda <sup>1</sup>	4 cl	7.50
Campari Orange <sup>1</sup>	4 cl	7.90
Aperol Spritz <sup>1,11</sup>	0,2 l	9,50

## Sekt & Champagner

Glas Sekt		
Pinot Noir, Meunier Brut, Sekthaus Raumland	0,1 l	7.50
Geldermann „Carte Blanche“ <sup>L</sup>	0,75 l	37,90
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	3,00
Teinacher Classic	0,25 l	3.40
	0,5 l	5.30
Teinacher Still	0,5 l	5.30
Apfelschorle	0,2 l	3.60
	0,4 l	4.80
Apfelsaft, naturtrüb	0,2 l	3.90
	0,4 l	5.50
Saftschorle vom	0,2 l	3.80
Schwarzen Johannisbeernektar, Maracujanektar oder Orangensaft	0,4 l	5.10
Schwarzer Johannisbeernektar, Maracujanektar, Orangensaft	0,2 l	4.10
	0,4 l	5.70
Coca-Cola <sup>1,3,10</sup>	0,33 l	4.70
Coca-Cola light <sup>1,3,8,10</sup>	0,33 l	4.70
Coca-Cola Zero <sup>1,3,8,10</sup>	0,33 l	4.70
<b>Paulaner Limo Orange</b> <sup>1,3</sup>	0,33 l	4.70
Sprite <sup>1,3</sup>	0,33 l	4.70
<b>Paulaner Spezi</b> <sup>1,3,9,10</sup>	0,5 l	5,10
Almdudler	0,33l	4.80
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	6.30
Untertürkheimer Mönchberg, Riesling trocken, Q.b.A. Weinmanufaktur Untertürkheim L	0,25 l	6.70
Chardonnay trocken Collegium Wirtemberg, Weingärtner Rotenberg & Uhlbach L	0,2 l 0,75 l	9.80 33.50
Weißburgunder trocken Weinmanufaktur Untertürkheim L	0,2 l 0,75 l	9.80 33.50
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	6,30
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	6.70
Trollinger mit Lemberger Collegium Wirtemberg, Weingärtner Rotenberg & Uhlbach L	0,25 l	6.70
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	5.70

## Spirituosen

Obstler Weingut Zaiß	2 cl	4.00
Mirabelle Weingut Zaiß	2 cl	5.30
Williams Christ Birnenbrand Weingut Zaiß	2 cl	5.00
Kirschwasser Weingut Zaiß	2 cl	5.30
Berliner Luft	2 cl	4.00
Gebirgsenzian	2 cl	4.00
Bärwurz	2 cl	4.00
Malteser Aquavit	2 cl	4.40
Linie Aquavit	2 cl	4.70
Grappa Vuisinar	2 cl	6.80
Bombay Sapphire Gin	2 cl	6.00
Remy Martin	2 cl	8.50
Jägermeister	2 cl	4.10
Baileys	2 cl	5.20
Bacardi	4 cl	5.20
Jack Daniels Tennessee-Whiskey	4 cl	6.90
Vodka Moskovskaya	2 cl	4.50
Fernet Branca	2 cl	4.30
Ramazotti	4 cl	6.00
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	5.00

Flaschenpreise für Spirituosen auf Anfrage

## Heiße Getränke *aus unserer La Cimbali Siebträgermaschine !*

TASSE KAFFEE <sup>10</sup>	3.30
HAFERL KAFFEE <sup>10</sup>	4.30
HAFERL MILCHKAFFEE <sup>10</sup> <b>G</b>	4.30
LATTE MACCHIATO <sup>10</sup> <b>G</b>	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> <b>G</b>	3.00
Doppelter ESSPRESSO <sup>10</sup>	4.00
CAPPUCCINO <sup>10</sup> <b>G</b>	4.00
GLAS TEE	3.20
( Darjeeling, Earl Grey, Pfefferminze, Kamille, Hagebutte, Grün )	
HAFERL SCHOKOLADE mit Sahne <b>G</b>	4.00

## 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)