



Biere vom Fass

Münchener Urtyp ^{A3}	1 l	11.00
	0,5 l	5.50
	0,3 l	4.50
Premium Pils ^{A3}	0,3 l	4.80
Hefe-Weissbier hell ^{A1, 3}	0,5 l	5.70
	0,3 l	4.70
Hefe-Weissbier dunkel ^{A1, 3}	0,5 l	5.70
	0,3 l	4.70
Salvator, dunkler Doppelbock ^{A3}	0,5 l	6,00
	0,3 l	5,00
Hacker Pschorr Münchener Kellerbier Anno 1417 ^{A3} unfiltriert	0,5 l	5.80
	0,3 l	4.80



Flaschenbiere

Weissbier kristallklar ^{A1, 3}	0,5 l	5.60
Hefe-Weissbier alkoholfrei ^{A1, 3}	0,5 l	5.60
Original Münchener alkoholfrei ^{A3}	0,5 l	5.60
Paulaner Natur Radler alkoholfrei ^{A3}	0,5 l	5,60
Hacker Pschorr Münchener Dunkel ^{A3}	0,5 l	5.60
Weizenradler Zitrone alkoholfrei ^{A1, 3}	0,5 l	5.60

zum Auftakt

Brezen ^{A1}	2.90
mit Butter ^{A1,G}	3.90
Sauber aufg'strichen Dreierlei Aufstriche – Obatzda, Griebenschmalz und Kräuterfrischkäse, Brezen oder BIO-Steinofenbrot ^{A1,A2,G,9}	11.90

Himmel der Bayern

Ein Paar kesselfrische Weißwurst serviert im Petersiliensud, dazu gibt's Händlmaiers süßen Senf und Brezn ^{A1,J,9} jedes weitere Stück	10.90 4.80
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}	10.90 16.50

Seelenwärmer

Flädlesuppe Rinderkraftbrühe, Pfannkuchen Streifen, Schnittlauch ^{A1,C,G}	7.20
Maultaschensuppe Rinderkraftbrühe, hausgemachte Maultasche, geschmälzte Zwiebeln, Schnittlauch ^{A1,C,G,9}	7.90
Wirtshaus Gulaschsuppe Rindfleischwürfel, milde Paprika, eine Prise Chili, BIO-Steinofenbrot ^{A1,A2,L}	9.80

INKLUSIVPREISE IN EURO

Salate

Gemischter Salat *Vegan*

Rohkost, Blattsalate, kleine Tomaten, Radieschen, Hausdressing *

Klein 8.90
Groß 13.80

Paulaner's Schnitzelsalat

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

Hausdressing, Preiselbeeren ^{A1,C,G,*} 19.20

Hendlsalat

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

das cremige Caesar Dressing mit Kapern und Sardellen ^{A1,C,G,D} 19.20

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,*}

vom Kalb mit Preiselbeeren

klein
32.90 | 30.90

vom Hähnchen

23.90 | 21.90

vom Schwein

22.90 | 20.90

Zwiebelrostbraten

Kalbs – Jus, geschmälzte & geröstete Zwiebeln, Bratkartoffeln,
grüner Salat ^{A1,G,I,L,*}

36.90

Fitnesssteller

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

24.90

Jägerschnitzel

Schweineschnitzel Natur gebraten, gebratene Pilze,

Rahmsauce, Butterspätzle, Bröselschmelze, grüner Salat ^{A1,C,G,I,L,*} 24.90

Vegetarisch

Tiroler Spinatknödel

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

18.90

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}

18.90 | 16.90 klein

Saure Kutteln

in Trollinger Sauce geschmort, knusprige Bratkartoffeln ^L

18.90 | 16.90 klein

Hausgemachte Maultaschen

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

18.90 | 16.90 klein

Hausgemachte Maultaschen

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

19.20 | 17.20 klein

Gaisburger Marsch

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

17.90 | 15.90 klein

Schwabenteller

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

27.90 | 25.90 klein

Schwäbischer Rostbraten

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

37.50

Bayerische Originale

Ofenfrischer Schweinsbraten

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

klein
21.90 | 19.90

Ganze Schweinshax'n

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

26.90

Bratwurst

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

klein
15.90 | 13.90

Paulaner Teller

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

28.90

Paulaner Platte

(ab 2 Personen)

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

Preis pro Person 34.90

Wählen Sie noch dazu

Beilagensalat mit Rohkost und Blattsalaten *	5.90
Portion Kartoffelsalat, Blattsalat oder Krautsalat *	5.40
Portion Spätzle, Portion Sauerkraut ^{A1,C,G,3,L}	5.90
Portion Kartoffel- oder Semmelknödel (2 Stück)	5.90
Portion Pommes Frites	5.90
Ofenkartoffel mit Kräuter Schmand ^G	6.90
Portion BIO Steinofenbrot ^{A1,A2}	3.00
Portion Schmand ^G	4.00
Portion Kräuterbutter, Preiselbeeren ^G	2.00
Große Portion hausgemachte Spätzle mit Soße ^{A1,C,G,I,L}	9.50
Große Portion hausgemachte Spätzle mit gebratenen Pilzen und Soße ^{A1,C,G,I,L}	13.90
Je ein Semmel und Kartoffelknödel mit Soße ^{A1,C,G,I,L,3}	7.90

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
15.90 | 13.90

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, Kaminwürzen,
cremiger Obatzda, Tiroler Bergkäse, Griebenschmalz,
kleine Tomaten, handgedrehter Radi, Leberkäs,
Zwiebelringe, BIO-Steinofenbrot ^{A1,A2,C,G,9}

22.90

Wiener Würstchen

Ein Paar knackige Wiener,
scharfer Senf, BIO-Steinofenbrot ^{A1,A2,J,9}

9.90

Zwiebelrostbraten

Kalbs-Jus, geschmälzte & geröstete Zwiebeln,
BIO-Steinofenbrot ^{A1,A2,I,L}

31.90

INKLUSIVPREISE IN EURO

Hüftgold

Affogato al caffè

Espresso, eine Kugel cremiges Vanilleeis ^G

5.20

Apfelstrudel

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

10.90

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 ^{A1,C,G,H}

Zubereitungszeit ca. 20 – 25 min.

16.90 | ^{klein} 14.90

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

5.90

1 Kugel

2.40

2 Kugeln

3.90

Portion Schlagrahm ^G

1.40

Für unsere kleinen Gäste bis 6 Jahre

Wiener Schnitzel

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

Linzen

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

Schweinebraten

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

Hausgemachte Maultasche

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

Hähnchenbrust

mit hausgemachten Spätzle und Sauce ^{A1,C,G,I,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

Aperitif

Martini Bianco ⁵	5 cl	5.90
Campari mit Soda ¹	4 cl	7.50
Campari Orange ¹	4 cl	7.90
Aperol Spritz ^{1,11}	0,2 l	9.50

Sekt & Champagner

Glas Sekt		
Pinot Noir, Meunier Brut, Sekthaus Raumland	0,1 l	7.50
Geldermann „Carte Blanche“ ^L	0,75 l	37.90
Veuve Cliquot Champagner Brut ^L	0,75 l	99.00
Ruinart Champagner Rosé Brut ^L	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 ^{1,3,10}	0,33 l	4.70
Coca-Cola light ^{1,3,8,10}	0,33 l	4.70
Coca-Cola Zero ^{1,3,8,10}	0,33 l	4.70
Paulaner Limo Orange ^{1,3}	0,33 l	4.70
Sprite ^{1,3}	0,33 l	4.70
Paulaner Spezi ^{1,3,9,10}	0,5 l	5,10
Almdudler	0,33l	4.80
Bitter Lemon ¹¹	0,2 l	3.90
Tonic Water ¹¹	0,2 l	3.90
Ginger Ale ¹	0,2 l	3.90
Für Kinder bis 6 Jahre		
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

Frangelico Haselnuss Liqueur	2 cl	4.80
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! Hab Heimatrecht in Celle, Wer mich trinkt, der fürchtete nicht den Teufel und die Hölle.</i>	2 cl	5.00

Flaschenpreise für Spirituosen auf Anfrage

Heiße Getränke

GLAS TEE	3.20
(Darjeeling, Earl Grey, Pfefferminze, Kamille, Rote Beeren, Grün)	
HAFERL SCHOKOLADE mit Sahne G	4.00
TASSE koffeinfreier KAFFEE (Nespresso Volluto Decaffeinato)	3.40
ESPRESSO ₁₀ koffeinfrei (Nespresso Volluto Decaffeinato)	3.00

Kaffeespezialitäten *aus unserer Siebträgermaschine* *(Kaffeerösterei Gregorio aus Ludwigsburg)*

ESPRESSO ₁₀	2.80
Doppelter ESSPRESSO ₁₀	4.00
ESPRESSO MACCHIATO ₁₀ G	3.00
CAPPUCCINO ₁₀ G	4.00
TASSE KAFFEE ₁₀	3.30
LATTE MACCHIATO ₁₀ G	4.10

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)