

Vorspeisen

Gebackener Camembert mit Wildbeerensauce & Toast	4,50
Deftiges Würzfleisch mit Toast (2,3)	5,90
Panierte Champignonköpfe mit hausgemachter Remoulade, Toaststecken	4,90
Toast – Aschheimer Art Schweinefilet mit Ananas und Käse überbacken (1,2,3)	6,90

Salate

Kleiner Salatteller Gemischter Salat	4,90
Große Salatschüssel Gemischter Salat mit <i>Feta-Käse oder</i> (8) <i>Schinkenstreifen & Ei oder</i> <i>Hähnchenbruststreifen</i>	9,90

Schonkost

Hähnchenbrust „Natur“ gedünstet mit Kaisergemüse und Petersilienkartoffeln	12,90
---	-------

Gerichte für Leute bis 1 Meter

Reiberdatschi „Pumuckel“ 2 Kartoffelpuffer mit Apfelmus und Wildbeerensauce (3,8)	4,90
Kapitän „Nemos“ Fischstäbchen mit Ketchup und Pommes Frites (4)	5,90
Dino - Schnitzel 2 kleine Putenschnitzel mit Erbsen, Ketchup und Pommes Frites (4)	6,90
Kleines Schweineschnitzel mit Erbsen und Pommes Frites, Semmelbutter	7,90

Aus dem Suppentopf

Tomatensuppe mit Pfirsichspalten (2,3)	4,40
Gulaschsuppe „Hausmacher Art“ Rindfleisch & Schweinefleisch (1,2,3)	4,90
Bayerische Leberknödelsuppe	4,40

Bayerische Brotzeit

Münchener Wurstsalat Fleischwurststreifen (3,2,7) in Essig und Öl eingelegt, mit Zwiebeln, Paprika und Brot	6,90
Bratenplatte Roastbeef rosa, Schweinebraten, Kaßlerbraten (2) mit Meerrettich, Senfgurke, Perlzwiebeln & Brot (3,8,11)	9,90

Fleischverweigerer

Gemüseschnitzel Paniertes Blumenkohl mit Käse, Möhren, Erbsen & Petersilienkartoffeln	10,90
Panierte Champignons Panierte Champignonköpfe mit Bratkartoffeln & Remoulade	11,90

Bayerische Spezialitäten

2 Münchener Weißwürste mit süßem Senf, Brezel, hausgemachter Weißkrautsalat (3,7)	7,90
Bayerischer Leberkäse 2 Scheiben gebratener Leberkäse mit 2 Spiegeleiern, Bratkartoffeln und Gewürzgurke (2,3,8)	12,90
Hausgemachtes Surfleisch 2 Scheiben hausgemachtes Surfleisch mit Remoulade, Bratkartoffeln & Gewürzgurke (2,3)	12,90
Halbe bayerische Schmorhaxe ausgelöste Hinterhaxe mit Sauerkraut, Petersilienkartoffeln, Krenspän & Senf (3,8,11)	12,90
Bayerischer Schmankerlteller 3 verschiedene kleine Steaks (Schweinefilet, Kaßlerrücken, Schweinerücken) mit Kräuterbutter, Röstzwiebeln, Champignonsahnesauce und Pommes Frites (2,3,8)	15,90
Wiesenschmankerl 2 Scheiben Ochsenbraten mit Sauerkraut und Hausgemachten Kartoffelklößen (1,2,3)	15,90
Ganze bayerische Schmorhaxe ausgelöste Hinterhaxe mit Sauerkraut, Petersilienkartoffeln und Krenspän & Senf (3,8,11)	14,90

Wild- & Geflügelgerichte

Hausgemachtes Wildgulasch mit Pilzen verfeinert, Preiselbeeren, Apfelrotkraut & Kartoffelklößen (1,2,3)	15,90
Hirschbraten „Hubertus“ mit Apfelrotkraut, Preiselbeeren und Kartoffelkroketten (1,8)	16,90
Hähnchenbrustfilet Pilzrahmsauce , Fingermöhrrchen, Semmelbutter & Basmati-Reis (2,3,8)	14,90
Geschwenkte Hähnchenbruststreifen Pilze, Zwiebeln und Paprika in einer Sahnesauce , Bandnudeln (2,3,8)	11,90
Beilagenänderung Bratkartoffeln	1,50

Liebe Gäste, in den Monaten November bis März bieten wir Ihnen nach Wunsch auch Grünkohl zu unseren Gerichten an.

Gekochtes & Gebratenes vom Grill

Kaßlerbraten (2) mit bayerischem Kraut und Semmelknödeln (1)	13,90
Hamburger Schnitzel Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln, 2 Spiegeleier, Gewürzgurke (2,3)	13,90
Roastbeef „Rosa“ mit Meerrettich, Remoulade, garniertem Ei und Bratkartoffeln (1,2,3)	14,90
Hausgemachte Rinderroulade mit Rotkohl und Petersilienkartoffeln (1)	15,90
Braumeistersteak ausgelöstes Schweinekotelett, gefüllt mit Käse und Schinken, Erbsen und Kroketten (1,3,7,8)	15,90
Schweinerückensteak mit Würzfleisch, Erbsen, Pommes Frites & Sauce Hollandaise (2,3)	14,90
Rumpsteak „Strindberg“ Rumpsteak (140g) mit einer Panade aus Zwiebeln und Senf & Ei gebutterten Erbsen, Kartoffelkroketten und Sauce Hollandaise (1,8)	17,90
Münchener Kümmelbraten mit Kartoffelklößen und Sauerkraut (1,2,3)	13,90

Fischgerichte

Matjesfilet in Sauerrahm mit Zwiebeln, Äpfeln und Dampfkartoffeln (2,4)	9,90
Forelle „Müllerin“ mit Kräuterbutter, Zitrone und Petersilienkartoffeln	13,00
Fischplatte Seehechtfilet & Rotbarschfilet mit Kräuterbutter, Petersilienkartoffeln und kleinen Salatteller	14,90
Schollenfilet mit Zitrone, Petersilienkartoffeln und kleinen Salatteller, Kräuterbutter	13,90

Eisspezialitäten

Pfirsich – Becher 1 Kugel Eiscreme mit Vanillegeschmack, 1 Kugel Erdbeereis, 1 Kugel Schokoeis, Pfirsichen, Fruchtsauce und Sahne (1,11)	5,90
Erdbeer – Becher (nur in der Erdbeer- Saison erhältlich) 1 Kugel Eiscreme mit Vanillegeschmack, 1 Kugel Erdbeereis, 1 Kugel Schokoeis, Erdbeeren und Sahne (1,11)	6,90
Schlemmerbecher gemischte Eiscremesorten mit Eierlikör, Schoko-Sauce und Sahne (1,11)	6,90
Eis – Paradies 3 Kugeln Eiscreme mit Vanillegeschmack, heiße Himbeeren, Sahnehäubchen und Schokosauce (1,11)	6,40
Schweden - Eisbecher 3 Kugeln Eiscreme mit Vanillegeschmack, Apfelmuss, Eierlikör und Sahnehäubchen (1,3,11)	5,90
Schwarzwaldbecher 3 Kugeln Eis, Kirschen, Kirschlikör und Sahnehäubchen (1,11)	6,40
Kinderbecher „Kunterbunt“ 2 verschiedene Kugeln Eis mit Sahne & bunten Zuckerstreuseln (1,11)	4,00
Eiskaffee Frischer abgekühlter Kaffee mit einer Kugel Vanilleeiscreme, versiegelt mit einem Sahnehäubchen	3,90
Eisschokolade Frische Milkschokolade mit einer Kugel Vanilleeiscreme, versiegelt mit einem Sahnehäubchen	3,90
Eistörtchen mit verschiedenen Früchten und einem Eierlikörspiegel & Sahne (1)	4,90
Warmer Apfelstrudel mit einer Kugel Eiscreme mit Vanillegeschmack, Sahnehäubchen und Vanillesauce (1)	5,40
Rote Grütze mit einer Kugel Eiscreme mit Vanillegeschmack, Sahnehäubchen (3)	4,90
Kaiserschmarrn mit Schokosauce oder Wildbeerenauce oder Apfelmuss oder Vanillesauce (3,7)	5,90

Kaffee und Heißgetränke

Tasse Kaffee Crème	2,40
Tasse entkoffeinierter Kaffee	2,40
Kännchen Kaffee	4,50
Kännchen entkoffeinierter Kaffee	4,50
Espresso	2,90
Doppelter Espresso	4,00
Cappuccino	3,40
Latte Macchiato	3,60
Milchkaffee	3,40
Heiße Schokolade	3,40
Heiße Zitrone	2,40
Glühwein	3,40
Grog 4 cl brauner Rum	4,40
Jagertee	4,00

Tee im Glas

Schwarzer Tee	2,20
Pfefferminztee	2,20
Malventee	2,20
Apfeltee	2,20
Grüner Tee	2,20

Vom Faß`l

Spaten Hell feinwürzige Blume süffiger Geschmack	0,25 l	2,10
Spaten Hell – halbes Maß	0,50 l	3,90
Maß Spaten Hell	1,00 l	7,00
Hasseröder Fürstenbräu Die spezielle Mischung ausgewählter Malze gibt dem Bier die rötliche Farbe.	0,30 l 0,50 l	2,40 3,90
Hasseröder Schwarz Schwarzbier, malzig und mild im Geschmack	0,30 l 0,50 l	2,40 3,90
Radler (1,7,11)	0,25 l	2,10
Diesel (1,3,7,9)	0,25 l	2,10
Radler	0,50 l	3,80
Diesel	0,50 l	3,80

Aus der Flasch`l

Franziskaner Hefeweißbier Hell	0,5 l	3,90
Franziskaner Weißbier Kristallklar	0,5 l	3,90
Franziskaner Hefeweißbier Dunkel	0,5 l	3,90
Franziskaner Hefeweißbier alkoholfrei	0,5 l	3,90
Becks alkoholfrei	0,3 l	2,60

Alkoholfreie Getränke

Sinalco Cola, Zitrone, Orange (1,2,3,11,9)	0,20 l	1,90
Cola Light (1,2,3,9,11,12)	0,20 l	1,90
Gänsefurther Mineralwasser Feinperlig oder Still	0,25 l	1,95
<u>Schweppes</u>		
Tonic (10)	0,20 l	2,20
Bitter Lemon (10,3)	0,20 l	2,20
Ginger Ale (1)	0,20 l	2,20
<u>Säfte</u>		
Orangensaft	2,20	4,00
Apfelsaft / Apfelsaftschorle (3)	2,20	4,00
Grapefruitsaft	2,20	4,00
Bananen-Nektar (3)	2,20	4,00
Tomatensaft	2,20	4,00
Kirsch – Nektar	2,40	4,20
Ananassaft	2,20	4,00

Spirituosen

<u>Cognac</u>	2 cl
Remy Martin VS	2,50
Hennessy VS	2,30

Weinbrände

Mariacron	2,10
Asbach Uralt	2,10
Metaxa (1)	2,10

Liköre & Kräuter

Kümmerling	2,00
Baileys (1,9)	2,90
Kirschlikör	1,90
Jägermeister	2,00
Ramazzotti	2,20
Fernet Branca	2,00
Sambuca	2,20

Klare

Nordhäuser Doppelkorn	2,00
Wodka Gorbatschow	2,00

Whisky, Whisky Likör

Jim Beam (1)	2,40
Johnnie Walker Red Label (1)	2,60
Jack Daniels Tennessee	2,60
Southern Comfort (1)	2,60

Aquavit

Malteserkreuz	2,00
Jubiläums Aquavit	2,40

Spezialitäten aus dem Bayernland

Bärwurz	2,00
Enzian	2,00
Obstwässerle	2,00
Haselnuss	2,40

Aperitif

Martini	0,1 l	4,90
Rosso, Bianco		
Aperol Sprizz (1)	0,2 l	5,00
Aperol mit Sekt und Soda		
Hugo	0,2 l	6,00
Holunderblütensirup, Minze, Soda, Sekt		
Sandemann Sherry	5 cl	3,40
sweet, seco, medium		
Campari Bitter (1)	4 cl	2,90
als Longdrink		
		4,80

Cocktails

Cuba Libre		5,00
Havana Club 3 Jahre Limetten, Cola (1,3)		
Grüne Wiese (1)		5,00
Blue Curacao, Sekt, Orangensaft		
Pina Colada		5,90
Bacardi Rum, Malibu, Kokossirup, Ananassaft, Sahne (8)		
Swimming Pool		6,00
Wodka, Blue Curacao, (1) Coconut Cream, Ananassaft, Sahne (8)		
Jim Beam Cola	4cl Jim Beam (1,3)	5,00
Southern Comfort mit		
4cl Souther Comfort, Ginger Ale		
4cl Souther Comfort, Cola (1,3)		
Jägermeister		4,90
4cl Jägermeister, Orangensaft		

Offene Weine 0,20 l 3,90 €

Rotweine (5)

Dornfelder , Qualitätswein, trocken Rheinhessen, purpurfarbener & kräftiger Rotwein	1,00 l	19,00
Dornfelder , Qualitätswein, halbtrocken Pfalz Turmfalke, ausgewogen & rund, Kirsch fruchtig	0,75 l	14,60
Dornfelder , Qualitätswein, lieblich Pfalz Turmfalke, ausgewogen, Geschmack nach Vanille und Waldfrüchten	0,75 l	14,60

Weißweine (5)

Weisser Burgunder , Qualitätswein, trocken Rheinhessen, feiner und eleganter Wein, mit einem Duft nach Kamelien	1,00 l	19,00
Silvaner , Qualitätswein, halbtrocken Rheinhessen, sehr gehaltvoller Weißwein	1,00 l	19,00
Müller Thurgau , Qualitätswein, lieblich Rheinhessen, frisch und sehr harmonisch	1,00 l	19,00

Rose Wein (5)

Dornfelder , Qualitätswein, halbtrocken Saale-Unstrut, fruchtiger Geschmack nach Pfirsichen und Aprikosen	0,75 l	14,60
--	--------	-------

Eine weitere Auswahl an Flaschenweinen finden Sie in unserer Weinkarte.

Sekt

Rotkäppchen , Deutscher Qualitätssekt	0,75 l	15,00 €
Glas Sekt mild, halbtrocken, trocken	0,10 l	3,00 €

Der Gesetzgeber lässt bei bestimmten Lebensmitteln den Einsatz sogenannter Zusatzstoffe zu, verlangt jedoch deren Kennzeichnung.

Kennzeichnungspflicht von Zusatzstoffgruppen:

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker
5. mit Schwefeldioxid
6. mit Schwärzungsmittel
7. mit Phosphat
8. mit Milcheiweiß
9. koffeinhaltig
10. chininhaltig
11. mit Süßungsmittel
12. enthält eine Phenylalaminquelle
13. gewachst
14. mit Taurin

EU – Deklarationspflicht für Hauptallergene

Sehr geehrte Gäste,

eine Lebensmittelallergie ist eine Immunreaktion, d.h. der Körper hat sich irgendwann beim Kontakt mit dem Auslöserstoff irrtümlich sensibilisiert und entsprechende Antikörper gebildet, die im Blut nachgewiesen werden können.

Bei erneutem Kontakt mit dem Nahrungsmittel treten dann verschiedene Krankheitssymptome auf, die bis hin zu einem lebensbedrohlichen allergischen Schock reichen können.

Damit Sie mehr Sicherheit bekommen, haben wir die 14 wichtigsten Allergene in einer gesonderten

Übersicht für Sie gekennzeichnet. Bitte wenden Sie sich an unser Personal. Wir geben Ihnen gerne die Möglichkeit, sich umfassend über unsere angebotenen Speisen und Getränke zu informieren.

- | | |
|---|--|
| A | Glutenhaltige Getreide und Getreideerzeugnisse |
| B | Fisch und Fischerzeugnisse |
| C | Eier und Eierzeugnisse |
| D | Soja und Sojaerzeugnisse |
| E | Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse |
| F | Sellerie |
| G | Senf |
| H | Schwefeldioxid und Sulfite |
| I | Milch und Milcherzeugnisse |
| J | Weichtiere und Weichtiererzeugnisse |
| K | Krebstiere und Krebstiererzeugnisse |
| L | Sesamsamen und Sesamerzeugnisse |
| M | Schalenfrüchte |
| N | Lupinen und Lupinenerzeugnisse |

Diese Verordnung verpflichtet uns Ihnen mitzuteilen, dass in all unseren Bieren Gerstenmalz verarbeitet wurde.

In allen Weinen und im Sekt befinden sich Sulfite, im Eierlikör wurden Eier verarbeitet und in unseren Fischspeisen befindet sich Fisch.