

Armbrustschützenzelt - Speisekarte 2018

Aus dem Suppentopf

Nudelsuppe <small>Aa B P</small>	5,20
Pfannkuchensuppe <small>Aa B G P</small>	5,40
Nudelsuppe mit viel Ochsenfleisch <small>Aa B P</small>	6,75
Leberknödelsuppe mit frischem Schnittlauch <small>Aa B P 4</small>	6,20
Bayerisches Rahmlüngerl	12,50
mit hausgemachtem Semmelknödel <small>Aa B G P</small>	

Aus der bayerischen Wurstküche

2 Münchner Weißwurst, (bis 15 Uhr)	7,00
mit süßem Hausmacher Senf <small>Aa G L 3 4 6</small>	
2 Paar Schweinswürstl, mit Fasskraut und Kartoffelsalat <small>Aa L P 1 2 4 6</small>	11,60
2 Stück Metzger-Bratwürste, vom Grill, mit Sauerkraut <small>Aa P 4 6</small>	11,35

Unsere kalten Spezialitäten

Das große Brotzeitbrettl	35,00
Mit kalten Metzgerschmankerln, Landjäger, Leberkäs, Braten, Fleischpflanzl, Käse, Gurke, Gärtner-Radi und Radieserl <small>Aa B F G H L P 2 3 4 6 9</small>	
Portion kalter Schweinebraten garniert, mit Röstkartoffeln <small>3</small>	13,50
Wurstsalat von Regensburgern	10,40
in Essig und Öl, mit Zwiebelringen <small>2 3 4 8</small>	
Kaltes Roastbeef mit Sc. Remoulade und Röstkartoffeln <small>Aa B G L 1 2 9</small>	18,25
Portion Gärtner Radi	5,10
Portion Radieserl	5,10
Portion Leberkäs kalt, mit Kartoffelsalat und Gurke <small>L P 1 2 3 4 6 9</small>	10,40
Ochsenmaulsalat mit Zwiebelringen und Schnittlauch <small>2 3 8</small>	9,95

Käse und bayerischen Obatzten erhalten Sie gerne am Käsestand

Vom Fisch

Zanderfilet „Müllerin Art“	20,30
mit Petersilienkartoffeln und Salat <small>Aa B D G L 1 3 4 9</small>	
Räucherlachs fein aufgeschnitten,	17,50
heiße Ofenkartoffel mit Sauerrahm <small>D G</small>	
Matjesfilets „Hausfrauen Art“	14,40
mit Äpfeln, Zwiebeln in Sauerrahm, Salzkartoffeln <small>Aa B D G L 2 3 9</small>	

Und etwas ohne Fleisch

Schützensalat, Salatauswahl mit gebratenen Pfifferlingen <small>Aa B G L 1 3 4 9</small>	14,45
Käsespätzle mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat <small>Aa B G L 1 3 4 9</small>	15,20
Gemüsestrudel mit Rahmpfifferlingen und Petersilien-Kartoffeln <small>Aa B F G P R 1 3</small>	13,20
Frische Reherl in Kräuter-Rahm	19,95
mit bayerischem Semmelknödel <small>Aa B G R</small>	
Marktsalat mit frischen Kräutern, Käsestreifen	13,95
und gekochtem Ei <small>Aa B G L 1 3 4 9</small>	
Gnocchi mit Tomatensoße und Pestoöl (vegan) <small>Aa R 2 3</small>	12,50

Beilagen

Portion Pommes frites	7,20
Sonstige Beilagen	4,35
Salatteller <small>Aa B G L 1 3 4 9</small>	5,70

Gegrilltes, Gesottenes und Gebratenes

½ niederbayerische Bauernmastente	25,40
mit Apfel-Blaukraut und handgedrehtem Kartoffelknödel <small>Aa P R 1 2 3 5</small>	
Schweinebraten mit deftiger Soße, Kartoffelknödel	18,20
und Krautsalat <small>Aa P R 1 2 3 5</small>	
Ganze Surhaxe mit Wein-Sauerkraut	17,30
und haugemachtem Semmelknödel <small>Aa B G P R 5 8</small>	
Tellerfleisch vom Gutshof im Sud	16,95
mit frisch geriebenem Meerrettich, Kartoffelsalat <small>L P 1 2 3 4</small>	
Münchner Sauerbraten nach altem Rezept,	18,75
in herzhafter Soße mit Semmelknödel <small>Aa B G P 1</small>	
Bayerischer Bauernschmaus	17,90
Geräuchertes und gebratenes Schweinefleisch auf Fass-Sauerkraut, Schweinswürstl und Leberknödel <small>Aa B P R 1 4 5 8</small>	
Altbayerisches „Bierbrat“ in kräftiger Soße	16,60
mit Kartoffel-Gurkensalat <small>Aa L P 1 2 4</small>	
Wiener Schnitzel vom Schweinelendchen,	22,30
mit garniertem Kartoffelsalat <small>Aa B L P 1 2 4</small>	
Jägerschnitzel mit Rahmschwammerl, Spätzle	18,50
und Preiselbeeren <small>Aa B G P R</small>	
Oberbayerisches Spanferkel, frisch gebraten,	23,40
Kartoffelknödel und Krautsalat <small>Aa P R 1 2 3 5</small>	
Edelgulasch vom Hirsch mit Reherl in Rahm,	22,75
Butterspätzle, Preiselbeeren <small>Aa B G P R 3</small>	
Schmankerlteller, Spanferkel und Ente	26,20
mit Apfel-Blaukraut und Reiberdatschi <small>Aa B P R 1 3</small>	
Rosa gebratene Ochsenlende vom Weideochsen	26,50
mit Pfeffersauce, frischen Pfifferlingen mit Kräutern, Ofenkartoffel mit Sauerrahm <small>Aa G L P 1</small>	
½ schlachtfisches Wies'n-Hendl vom 1200 g Hendl	11,40
Portion resche Schweinshaxe	20,95
handgedrehter Kartoffelknödel mit Semmelbröckerl <small>Aa P R 1 2 3 5</small>	

Süße Köstlichkeiten

Topfenknödel mit Zwetschgenröster und Zimtzucker <small>Aa B F G 3</small>	8,90
Warmer Apfelrahmstrudel mit Vanillesoße <small>Aa B G Ha 1</small>	8,90
Bayerische Dampfnudel mit Vanillesoße <small>Aa B G 1</small>	8,60
Altbayerischer Semmelschmarrn mit Äpfel <small>Aa B G R 2 5</small>	10,50
Große Auszogne mit Zucker <small>Aa B G K</small>	5,10

Unsere Getränke

Mass Paulaner Oktoberfestbier <small>Ac</small>	1 l	11,40
Mass Radler <small>Ac</small>	1 l	11,40
Mass Paulaner Original Münchner Alkoholfrei <small>Ac</small>	1 l	11,40
Bier mit niedrigem Stammwürzegehalt		
Tafelwasser und alkoholfreie Getränke <small>1 2 3 10</small>	0,5 l	4,95
Grauburgunder, Dr. Heger (Baden, QbA) im Krügerl <small>R</small>	0,4 l	17,75
Grüner Veltliner, Jamek (Südst.mark, QbA) im Krügerl <small>R</small>	0,4 l	16,90
Blauer Zweigelt, Winzer Kreams (rot, QbA) im Krügerl <small>R</small>	0,4 l	15,95
Weinschorle im Krug <small>R</small>	1 l	19,50
Silvaner „Muschelkalk“, Weingut Bickel Stumpf	0,75 l	53,50
(Franken, QbA) im Krug <small>R</small>		
Rilling Diadem Sekt (Hochgewächs) im Krug <small>R</small>	0,75 l	44,00
Rilling Diadem Sekt Piccolo im 0,2 l im Krügerl <small>R</small>	0,2 l	17,00
Champagner Moët & Chandon Imperial <small>R</small>	0,75 l	98,00
Champagner Moët & Chandon Rose Imperial <small>R</small>	0,75 l	119,00
Schützengeist (Obstler 38% vol.)	3 cl	6,60
Williamschist Birnenbrand (40% vol.)	3 cl	7,40
Jaga Knutscher Kräuterlikör (35% vol.)	3 cl	6,60
Walnuss Likör (25% vol.)	3 cl	6,60
Haferl Kaffee oder Schokolade <small>G</small> - das Haferl zum Mitnehmen		7,60
Kaffee oder Schokolade <small>G</small> - im Pfandhaferl (inkl. € 1,- Pfand)		7,60

A glutenhaltiges Getreide	F Sojabohnen	N Lupinen	5 geschwefelt
Aa Weizen	G Milch/ Lactose	P Sellerie	6 Phosphat
Ac Gerste	H Schalenfrüchte/ Nüsse	R Schwefeldioxid/ Sulfite	8 Nitrat
B Eier	Ha Mandeln	1 Farbstoff	9 Süßungsmittel
C Krebstiere	K Erdnüsse	2 Konservierungsstoff	10 koffeinhaltig
D Fisch	L Senf	3 Antioxidationsmittel	11 chininhaltig
E Weichtiere	M Sesamsamen	4 Geschmacksverstärker	

Wir bitten um Verständnis, dass eine Kreuzkontamination nicht komplett ausgeschlossen werden kann!