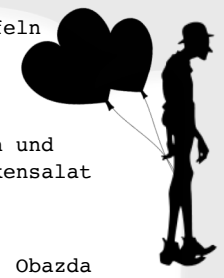
WEINBAUER
DAS SCHABINGER WIRTSHAUS

D' SPEISKART'N

-HAFT

WEINBAUERSCHNITZEL (Schwein) **19,90€**
Oder
KAISERSCHNITZEL (Kalb) **29,90€**
mit süßem Senf & Meerrettich mariniertes Schnitzel im Brezenmantel gebacken mit Kartoffel-Gurkensalat

WIENER SCHNITZEL **28,90€**
Original vom Kalb mit Röstkartoffeln und Preiselbeeren



CORDON BLEU **28,50€**
vom Kalb gefüllt mit Kochschinken und Emmentaler Käsemit Kartoffel-Gurkensalat

WEINBAUER BLEU **21,90€**
vom Schwein gefüllt mit Schinken, Obazda und roten Zwiebeln mit Kartoffel-Gurkensalat

KÖNIG LUDWIG BLEU **29,90€**
Feines Kalbsschnitzel gefüllt mit Trüffelsalami u. Appenzeller Bergkäse mit Kartoffel-Feldsalat

JUNGSCHWEINEBRATEN **17,90€**
Zart & mager vom niederbayerischen Landschwein mit zweierlei Knödel und Dunkelbiersauce

WEINBAUERS CURRYWURST **13,50€**
Zwei scharfe, rote Rostbratwürstl mit hausgemachter Currysauce und Pommes

MÜNCHNER FLEISCHPFLANZERL **18,50€**
Hausgemacht nach altbairischem Rezept mit Kartoffel-Gurkensalat

TRÜFFELSPÄTZLE **18,90€**
Hausgemachte Spätzle mit südtiroler Trüffelsalami in Trüffelbutter geschwenkt

MÜNCHNER TAFELSPITZ **28,50€**
Gesottenes Rindfleisch in Sahnemeerrettich-Sauce mit geriebenem Kren und Salzkartoffeln

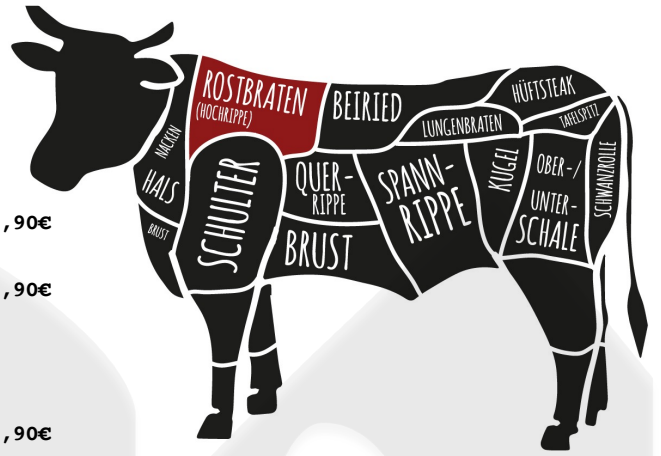
ZWIEBELROSTBRATEN **32,90€**
aus der Lende vom bairischen Weiderind mit Zwiebelsauce, reschen Röstwiebeln und Bratkartoffeln mit Beilagensalat

LENDENSTEAK **34,90€**
300 gr. vom bairischen Weiderind mit hausgemachter Kräuterbutter und Bratkartoffeln dazu ein kl. knackiger Salat der Saison

FISCH

ROTBARSCH GEBACKEN **19,50€**
im Brezenmantel gebacken mit Kartoffel-Feldsalat und Sauce Remoulade

ZANDERFILET **28,80€**
In Pinienkernbutter gebratenes Zanderfilet mit Petersilienkartoffeln



KOALINSCH

RAHMSCHWAMMERL **16,90€**
herzhafte Rahmschwammerl mit Semmelknödel

KÄSESPÄTZLE **16,90€**
Hausgemachte Käsepätzle mit Bergkäse und Röstzwiebeln

SPINATKNÖDEL **18,80€**
Hausgemachte Spinatknödel mit Nussbutter, Parmesan und Kirschtomaten

SELLERIESCHNITZEL **16,90€**
Sellerieschnitzel mit Kartoffel-Feldsalat

OFENKARTOFFEL **13,90€**
Ofenkartoffel mit Kräuterquark an frischem Salat der Saison

BROTZEIT & KLOANA HUNGER

OBAZDA **11,50€**
Bairische Brotzeitspezialität aus Brie, Frischkäse und Paprika

STEIRER RINDFLEISCHSALAT **18,90€**
mit Apfel-Merrettich und Kürbiskernöl

NÜRNBERGER **15,90€**
9St.Original Nürnberger Rostbratwürstl mit Sauerkraut und scharfem Senf

BEILAGEN

POMMES FRITTES	6,90€
BRATKARTOFFELN	6,90€
SALZKARTOFFELN	5,90€
BUTTERSPÄTZLE	6,90€
GR. GEMISCHTER SALAT	7,90€
KL. GEMISCHTER SALAT	5,90€

SUPPEN

PFANNENKUCHENSUPPE **6,90€**
LEBERKNÖDELSUPPE **7,90€**
OCHSENSUPPE **9,90€**
mit Suppennudeln & Rindfleisch

SALATE

FRISCH & KNACKIG

BUNT GEMISCHTE SALATE DER SAISON ZUR AUSWAHL MIT:

CHILILENDE **22,90€**
in Chili scharf angebratene Rinderlendenstreifen

SCHNITZELSTREIFEN **19,90€**
Knusprige Schnitzelstreifen „Wiener Art“ mit Preiselbeeren

GEBRATENER SCHAFSKÄSE **18,90€**
Auf Rosmarin gebratener Schafskäse mit Weintrauben und Walnüssen

KRÄUTERHENDL **19,90€**
In hausgemachter Kräuterbutter gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Bauernbrot-Croutons

BACKHENDL **21,50€**
Im Kürbiskernmantel gebackenes Hähnchenbrustfilet mit Kartoffel-Gurkensalat od. gemischtem Salat der Saison

MEHLSPEISEN & DESSERT

KAISERSCHMARRN (für 2Per.) **16,90€**
nach altbairischem Rezept, karamellisiert mit Mandelblättchen, Rosinen und Apfelkompott

SCHOKOKÜCHERL **8,90€**
Lauwarmes, soufflliertes Schokoladenkücherl mit Vanilleeis

APFELKÜCHERL **9,50€**
Hausgemacht im Bierteig gebacken mit Zimt & Zucker und Vanilleeis

STEIRER EIS **7,90€**
Vanilleeis mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen

Z' DRINGA GIBTS

frisches BIER VOM HOLZFASS

Ffacher Pschorr

	Liter	Euro
Edelhell	0,5	5,20
Schnitt/Pfiff	Schaum	4,20
Mass	1,0	10,40

FASSBIER

Münchner Hell	0,5	5,20
Radler mit Zitronenlimo	0,5	5,20
Kraxler mit Almdudler	0,5	5,50
Weißbier	0,5	5,70
Ruß	0,5	5,70

FLASCHENBIER

Münchner Dunkel	0,5	5,40
Leichtes Weißbier	0,5	5,70
Dunkles Weißbier	0,5	5,70
Pils	0,33	5,50
Alkoholfreies Helles	0,5	4,90
Alkoholfreies Weißbier	0,5	5,50

ALKOHOLFREI

Paulaner Spezi	0,5	4,90
Zitronenlimo	0,5	4,90
Almdudler	0,33	4,90
Coca Cola	0,33	4,50
Cola Light	0,33	4,50
Cola Zero	0,33	4,50
Fanta	0,33	4,50
Red Bull	0,33	6,00
Tonic Water	0,2	4,50
Spicy Ginger	0,2	4,50
Apfelsaft naturtrüb	0,25	3,90
Johannisbeere	0,5	5,50
Rhababer		
Maracuja		
Orange		
Saftschorle	0,5	4,90
Hollerschorle	0,5	4,90
Tafelwasser	0,5	4,90
Adelholzener Classic	0,75	6,90
Adelholzener Naturell	0,75	6,90

KAFFEE & TEE

Espresso	2,90
Doppelter Espresso	3,90
Espresso Macchiato	3,50
Haferl Kaffee	3,90
Milchkaffee	4,30
Latte Macchiato	4,50
Cappuccino	3,90
Haferl Tee	3,80

SAFETY INSTRUCTIONS

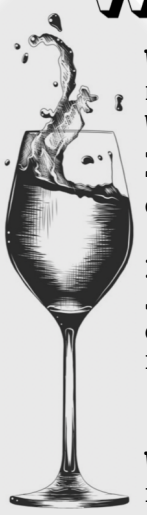
1. SEIDS FRIEDLICH MIT EINAND
2. WENN WOS NED BASSD EINFACH SOGN
3. TRINKGELD = WERTSCHÄTZUNG
4. ZAHLUNG IN BAR ODER KARTE
5. BEI UNS HOCKT MA SI ZAM
6. DA WIRT HATS HAUSRECHT
7. GRANTLER BLEIM BITTE DRAUSS
8. WIEDERSEHEN MACHT FREUDE IN DIESEM SINNE VUI SPASS

EUER WEINBAUER-TEAM

APERITIF & LONGDRINK

	Liter	Euro
Wein-Schorle rot/weiß	0,4	7,20
Franzi-Schorle/Rhababer	0,4	7,90
Aperol Spritz	0,4	7,90
Hugo	0,4	7,90
Gin/Tonic	0,4	9,50
Vodka/Soda	0,4	9,50
Cuba Libre	0,4	9,50
Moscow Mule	0,4	9,90
Munich Mule	0,4	9,90
Vodka Bull	0,4	9,90

WEINE



OFFENE WEINE

WEIß			
Grüner Veltliner	Hugel Wimmer/Baden	0,2	6,50
Rivaner »Kooperativa«	Weingut Kiefer/Kaiserstuhl	0,2	7,20
Grauburgunder	Jochen Seebrich/Reinhessen	0,2	7,60
Chardonnay	Torre Gajo/Venetien	0,2	7,20
Lugana	Colli VaiBo/Lombardei	0,2	7,90
ROT			
Zweigelt »Montem«	Josef Dockner/Kremstal	0,2	6,90
Primitivo	Cantina San Marzano/Apulien	0,2	7,90
Merlot	Florent Desconte	0,2	7,80

FLASCHENWEINE

WEIß			
Riesling Jacobus	Peter J. Kühn/Rheingau	0,75	42
Grauburgunder »Qvinterra«	Kühling-Gillot/Rheinhessen	0,75	38
Weissburgunder	Max Müller/Franken	0,75	39
Silvaner »Eigenart«	Max Müller/Franken	0,75	52
Sauvignon Blanc	Studier/Pfalz	0,75	35
Gemischter Satz	M&A Arndorfer/Kamptal	0,75	34
Grüner Veltliner Strasser W.	M&A Arndorfer/Kamptal	0,75	39
Muskateller	Siegloch/Württemberg	0,75	36
Lugana Frati	Ca dei Frati/Lombardei	0,75	42
ROT			
Morellino di Scansano	Poggio Nibbiale/Toskana	0,75	38
Spätburgunder Hozfass	Battenfeld-Spanier/Rheinhessen	0,75	42
Côtes du Rhône Albizzias	Saint Etienne, Rhone sud	0,75	65
Montpulciano d'Abruzzo	Borgo/Abruzzo	0,75	42
Bardolino DOC	Citari/Lombardei	0,75	28
Blaufränkisch »a.d.Kalk«	Michael Wenzel/Neusiedlersee	0,75	36
Syrah Primeur Rouge	Domaine Christoph Peyrus	0,75	45
SCHAUM/ROSÉ			
Rosé Grand Ferrage	M.Chapoutier /Côtes du Provence	0,75	42
Rosé Pinot Noir ROB	Immich Batterieberg/Mosel	0,75	35
Valdo Prosecco Treviso DOC	Marca Oro Valdo/Venetien	0,75	33
Champagner Brut	Ruinart/Champagne	0,75	115
Champagner Brut Rosé	Ruinart/Champagne	0,75	145

BRÄNDE&LIKÖRE

SCHNÄPSE

Haselnuss	2cl	4,90
Heu	2cl	4,90
Zwetschge	2cl	4,90
Williams Birne	2cl	4,90
Obstler	2cl	4,90
Marille	2cl	4,90
Himbeere	2cl	4,90
Holzfass Enzian	2cl	4,90
Grappa Nonino	2cl	5,90

LIKÖRE & CO.

Fernet Branca	2cl	4,50
Jägermeister	2cl	4,50
Averna	2cl	4,50
Ramazotti	2cl	4,50
Sambuca	2cl	4,50
Ouzo	2cl	4,50

Achtender (im Geweih) acht Brände&Liköre nach Wahl	16cl	35
15 auf einen Streich fünfzehn Brände&Liköre nach Wahl	30cl	59

rate us THX