

Vorspeisen und Salate

*Tatar vom sauer eingelegten Hering mit Preiselbeer -
Meerrettichereme und kleinem Salatbouquet* 10,50 €

*Winterlicher Blattsalat mit getrockneten Tomaten, Avocado
und gebratener Hähnchenbrust* 11,50 €

*Kleiner gemischter Beilagensalat
mit Balsamicodressing* 3,40 €

Suppen

Getrüffeltes Kohlrabischaumsüppchen 3,90 €

Brätstrudelsuppe mit frischen Kräutern 3,70 €

Kinderessen

Nudeln mit Butter oder Tomatensauce 3,50 €

1 Stk Wiener Würstel mit Kartoffelbrei 3,50 €

Spätzle mit Sauce 3,50 €

Knödel mit Sauce 3,50 €

*Gasthaus
Georg Ludwig*

Brotzeiten

*Bayrischer Wurstsalat von Regensburgern
mit Zwiebeln und Bauernbrot* 6,50 €

*Schweizer Wurstsalat von Regensburgern mit Emmentaler
Käse, Zwiebeln, Schnittlauch und Bauernbrot* 7,50 €

Brathering mit Zwiebeln, Essiggurken und Bratkartoffeln
7,90 €

Brotzeitbrettl

*Südtiroler Speck, Käse am Stück, Pressack, Bayrischer
Wurstsalat, Kalbsleberwurst, kalter Braten, Obatzda,
Radieserl, Kräuterquark und Bauernbrot*

wahlweise auch für mehrere Personen pro Person 9,90 €

*Kalter Braten mit gekochten Eiern, Essiggurken, Meerrettich
und Bauernbrot* 6,90 €

Unsere hausgemachten Desserts

Milirahmstrudel mit Sauerkirschen 4,90 €

Grießflammerie mit Himbeerragout und Schokoladeneis
4,90 €

Zimt Pana Cotta mit Rotwein – Zwetschgen 4,90 €

Hauptspeisen

*Ofenfrischer Schweinsbraten mit Maisacher Kellerbiersauce,
Kartoffelknödel und Kraut - Specksalat* 9,30 €

*Gebratener Kabeljau auf Tagliatelle mit Flusskrebse in
Dillrahmsauce* 14,90 €

180g *deutsches Rinderfilet mit Oliven Kartoffel Stampf und
geschmortem Wurzelgemüse* 18,90 €

*Gebratene Maispouladenbrust im Speckmantel mit
Kürbiskernpüree und würziger Tomatensauce* 12,50 €

*Schnitzel Wiener Art in der Bauernbrotpanade mit
Preiselbeeren und Bratkartoffeln* 10,50 €

*Hausgemachter Kartoffel – Zucchini Rösti mit Blattspinat und
Ziegenfrischkäse gratiniert* 11,90 €

*Schweinefilet Medaillons mit Pfefferrahmsauce, Käsespätzle
und kleinem gemischtem Salat* 13,90 €

*Bierspezialitäten vom Fass von der
Brauerei Maisach*

<i>Sedlmayr Hefeweizen</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,30 €</i>
<i>Schnitt Hefeweizen</i>		<i>2,20 €</i>
<i>Russ</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,30 €</i>
<i>Kellerbier</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,10 €</i>
<i>Schnitt Kellerbier</i>		<i>2,20 €</i>
<i>Helles vom Fass</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,10 €</i>
<i>Schnitt Helles</i>		<i>2,20 €</i>
<i>Radler</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,10 €</i>
<i>Mass Helles</i>	<i>1,0l</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Radler Mass</i>	<i>1,0l</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Russen Mass</i>	<i>1,0l</i>	<i>6,40 €</i>

Flaschenbiere

<i>Räuber Kneißl Bier</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,30 €</i>
<i>Maisacher Pils</i>	<i>0,5l</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Franziskaner Weißbier aus der Flasche</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Franziskaner Weißbier dunkel</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Franziskaner Weißbier alkoholfrei</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Franziskaner Weißbier leicht</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,40 €</i>

Offene Weine Weiss

<i>Bianco della Venezie</i>	0,2l	3,90 €
	0,4l	5,80 €
<i>Silvaner trocken aus Franken</i>	0,2l	4,20 €
	0,4l	6,80 €
<i>Grüner Veltliner aus Österreich</i>	0,2l	4,20 €
	0,4l	6,80 €

Offene Weine Rot

<i>Rosso della Venezie</i>	0,2l	3,90 €
	0,4l	5,80 €
<i>Spätburgunder Rotwein trocken</i>	0,2l	4,20 €
	0,4l	6,80 €
<i>Heideboden Rot trocken 2009</i>	0,2l	4,60 €
	0,4l	7,50 €

<i>Weinschorlen Weiss / Rot</i>	0,2l	2,60 €
	0,4	4,80 €

Unsere Aperitif Getränke

<i>Glas Fraenzi</i>	0,1l	4,90 €
<i>Glas Prosecco Cuvée de Boj Valdo</i>	0,1l	4,90 €
<i>Aperol Spritz</i>	0,2l	4,90 €
<i>Glas Sekt/Prosecco Holunder/Orange</i>	0,1l	4,90 €
<i>Sandeman Sherry medium dry / dry secco</i>	5 cl	3,90 €

Alkoholfreie Getränke

<i>Glas Tafelwasser</i>	<i>0,2l</i>	<i>1,50 €</i>
<i>Glas Tafelwasser</i>	<i>0,5l</i>	<i>2,50 €</i>
<i>St. Leonhardsquelle medium</i>	<i>1,00l</i>	<i>4,90 €</i>
<i>St. Leonhardsquelle still</i>	<i>1,00l</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Coca Cola, Coca Cola Light, Fanta ¹⁵⁴</i>	<i>0,5l</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Cola Mix ¹⁵⁴</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,10 €</i>
<i>Zitronenlimonade</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,10 €</i>
<i>Schweppes Bitterlemon oder Tonic Water</i>	<i>0,3l</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Eistee Pfirsich / Zitrone ⁵</i>	<i>0,3l</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Säfte von Lindauer:</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Apfel, Orange, Grapefruit, Mango, Apfel-Mango, Maracuja, Litschi-Guave, Rhababer, Johannisbeere und Traube</i>		
<i>Alle Säfte auch als Saftschorlen erhältlich</i>	<i>0,3l</i>	<i>2,70 €</i>
	<i>0,5l</i>	<i>3,30 €</i>

Brände und Grappa

<i>Brände von Lantenhammer</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Baileys Irish Cream</i>	<i>4cl</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Ziegler Alte Zwetschge</i>	<i>2cl</i>	<i>4,80 €</i>
<i>Ziegler Wildkirsch No 1</i>	<i>2cl</i>	<i>12,00€</i>
<i>Grappa Valdo</i>	<i>4cl</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Grappa Nonino</i>	<i>4cl</i>	<i>4,90 €</i>

Kaffee Spezialitäten`-/Tee/Heiss Getränke

Tasse Kaffee 2,50 €

Haferl Kaffee 3,20 €

Espresso 1,90 €

Doppelter Espresso 2,60 €

Cappucino 3,40 €

Latte Macchiato 3,50 €

Milchkaffee 3,40 €

Omas`s Trinkschokolade mit Sahne 3,40 €

Glas Tee 2,70 €

Bitte fragen sie uns nach dem Teeangebot von Eilles

Gasthaus Georg Ludwig

1) Farbstoff, 2) Konservierungsstoff, 3) Antioxidationsmittel, 4) coffeinhaltig