

Bierspezialitäten vom Fass



Münchener Weisse	0,5l	4,40 €
Schnitt Münchener Weisse		3,20 €
Russ ⁵	0,5l	4,40 €
Kellerbier	0,5l	4,40 €
Schnitt Kellerbier		3,20 €
Münchner Dunkel	0,5l	4,30 €
Schnitt Dunkel		3,20 €
Münchener Hell	0,5l	4,30 €
Schnitt Helles		3,20 €
Radler ⁵	0,5l	4,30 €
Mass Helles	1,0l	8,60 €
Radler Mass ⁵	1,0l	8,60 €
Russen Mass ⁵	1,0l	8,80 €
Paulaner Weißbier Alkoholfrei	0,5l	4,40 €

Flaschenbiere

Fürstenberger Pils	0,3l	3,80 €
Paulaner Weißbier dunkel	0,5l	4,40 €
Hacker - Pschorr Alkoholfreies Helles	0,5l	4,30 €
Paulaner Isar Weiße leichte	0,5l	4,40 €

Offene Weine Weiss

Gasthaus Georg Ludwig Reithl Weiß	0,2l	6,10 €
Bianco di Custoza le Ballerine	0,2l	5,90 €

Grüner Veltliner Weingut Hellerschmid Österreich	0,2l	6,20 €
--	------	--------

Offene Weine Rot

Georg Ludwig Dorflege Weingut Grois	0,2l	6,10 €
Rosso della Venezia	0,2l	5,90 €

Weinschorlen Weiss/ Rot	0,2l / 0,4l	3,80 € / 6,50 €
-------------------------	-------------	-----------------

Angebot

Sarti Spritz	0,2l	7,50 €
Grodino Spritz	0,2l	7,50 €
2018 Tri Rot Weingut Triebaumer Burgenland	0,2l	6,90 €

Unsere Aperitif Getränke

Glas Sekt/ Glas Prosecco	0,1l	5,50 €
Glas Sekt/Prosecco Holunder/Orange	0,1l	6,20 €
Aperol Spritz ^{1,10}	0,2l	7,50 €
Sandeman Sherry medium dry/dry secco	5 cl	6,50 €
Campari ¹ mit Orange oder Soda	5 cl	6,90 €
Martini Bianco oder Rosso	5 cl	6,90 €

Alkoholfreie Getränke

Glas Tafelwasser	0,2l	2,40 €
Glas Tafelwasser	0,5l	3,50 €
St. Leonhardsquelle medium/still	1,0l	6,80 €
Coca Cola, Coca Cola Light, Fanta ^{1,5,9,12}	0,3l	3,50 €
Spezi ^{1,5,9} , Zitronenlimonade ⁵	0,5l	4,10 €
Schweppes Bitter Lemon oder Tonic ¹⁰ .	0,2l	3,30 €
Naturtrüber Apfelsaft	0,2l	3,40 €
Säfte von Wolfra :	0,2l	3,40 €
Orange, Mango – Nektar, Maracuja – Nektar, Johannisbeer – Nektar, Rhababer- und Kirschsaft		
Alle Säfte auch als Saftschorlen erhältlich		
	0,3l 3,50 € 0,5l	4,30 €

Brände / Liköre und Grappa

Prinz Kräuterlikör	2cl	4,20 €
Prinz Alte Wildkirsche	2cl	4,80 €
Prinz Alte Zwetschge	2cl	4,80 €
Alte Himbeere	2cl	4,80 €
Prinz Alte Marille	2cl	4,80 €
Prinz Alte Haselnuss	2cl	4,80 €
Prinz Haferlbrände	2cl	5,90 €
Ziegler Wildkirsch No 1	2cl	15,00 €
Grappa Chardonnay	2cl	5,30 €
Grappa Nonino Antiqua Cuvee	2cl	6,90 €
Grappa Nonino Riserva 8j. 2 cl		9,90 €

Kaffee Spezialitäten /Tee/ Heiss Getränke

Tasse Kaffee ° 3,30 € / Haferl Kaffee°	4,50 €
Espresso °	2,70 €
Espresso Macchiato°	3,40 €
Doppelter Espresso°	4,10 €
Cappuccino/Milchkaffee °	4,10 €
Latte Macchiato °	4,10 €
Heiße Schokolade	3,80 €
Glas Tee °	3,80 €

Speisekarte

vom

Gasthaus Georg Ludwig

Gasthaus

Georg Ludwig

Salate / Vorspeisen

Kleiner gemischter Beilagensalat mit Hausdressing	6,50 €
Spargel – Hirsesalat mit Serranoschinken, gerösteten Olivenciabatta und kleinem Salatbouquet	13,90 €
Gemischter Blattsalat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, mariniertes Zucchini, Radieserl und Croutons in Bärlauch - Sauerrahmdressing	16,90 €

Suppen

Spargeleremesuppe mit Sahnehaube und Croutons	6,90 €
Gemüsebrühe mit Pfannkuchenstreifen	6,50 €
Rinderkraftbrühe mit Leberknödel und frischen Kräutern	7,90 €

Brotzeiten

Brezenkas mit Zwiebel und einer Breze	11,90 €
Kalter Braten mit Meerrettich ⁵ , gekochtem Ei, Zwiebeln und Essiggurken	9,90 €
Bayrischer Wurstsalat nach Art des Hauses, von der Regensburger mit Zwiebeln und Bauernbrot ^{2,3,7}	9,90 €
Schweizer Wurstsalat nach Art des Hauses, von der Regensburger mit Emmentaler, Zwiebeln und Bauernbrot ^{2,3,7}	11,90 €
„Brotzeitbrett!“ mit verschiedenen bayrischen Schmankerln, ^{2,3,7} dazu reichen wir 3 Scheiben Holzofenbrot	14,90 €
Brotkorb mit 4 Scheiben Holzofenbrot	3,00 €
Breze	2,00 €

Kinderessen

Nudeln mit Butter oder Tomatensauce ²	5,90 €
Knödel oder Spätzle mit Sauce ^{2,3,5}	5,50 €
1 Wiener Würstl mit Kartoffelpüree ^{2,3,6}	6,50 €
5 Fischstäbchen mit Kartoffelpüree	7,50 €

Hauptspeisen

Ofenfrischer Schweinsbraten mit Kellerbiersauce, Kartoffelknödel - und Kraut – Specksalat ^{2,3}	15,90 €
- oder mit kleinem gemischtem Salat	16,90 €
Schweinefiletmedaillons mit Spargelragout und Röstis	20,90 €
Schnitzel „Wiener Art“ in der Bauernbrotpanade mit Preiselbeeren und Kartoffelsalat	16,90 €
Rinderlende rosa gebraten mit Bärlauchkruste an Rotwein - Zwiebelsauce, Tomaten – Lauchragout und Bratkartoffeln	26,90 €
Picatta von der Hähnchenbrust (Parmesan – Ei Hülle) an Tomaten – Kräutertagliatelle und Tomatensauce	20,90 €
Fruchtiges Gemüsecurry mit gebratenen Putenspieß, Basmatireis und Chili Ananas	19,90 €
Zweierlei vom heimischen Maibock an Waldmeisterjus, Serviettenknödel und Mairübchen	26,90 €
Gekochte Rinderzunge an Madeirasauce, Wurzelgemüse und Kartoffelpüree	16,90 €
Ganze Maischolle mit Knoblauch und frischen Kräutern gebraten an Thymiankartoffeln	23,90 €

Vegetarische Hauptspeisen (teilweise auch Vegan erhältlich)

Pasta mit Spargel, Kirschtomaten, Frühlingslauch und Parmesan in leichter Sahnesauce	15,90 €
Flammkuchen mit Zwiebeln, weißem Spargel, Tomaten und Parmesan	15,90 €
Gemüsecurry mit Kokos – Currysauce, gebratenen Gemüse, Basmatireis und Chili Ananas	15,90 €

Unsere hausgemachten Desserts

Zitronensorbet mit Erdbeer - Rhabarberragout und Haselnussbaiser	8,90 €
Waldmeister Pana Cotta mit Kirschragout	8,90 €
Kaiserschmarrn mit Mandeln, Rosinen und Apfelkompott(max.4 Teller)	13,90 €

Liebe Gäste, bitte haben Sie Verständnis, dass auch bei hohem Geschäftsaufkommen Ihre Speisen frisch zubereitet werden.

Somit kann es zu Wartezeiten von bis zu 30 min kommen.

Bei Umbestellungen von normale auf kleine Portion werden vom Preis 2,00 € abgezogen.

Vielen Dank und einen Guten Appetit, Familie Schmötzl & Team

1) Farbstoff, 2) Konservierungsstoff, 3) Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker 5) geschwefelt, 6)geschwärzt, 7) mit Phospat, 8) mit Milcheiweiß, 9) koffeinhaltig, 10) chininhaltig, 11) mit Süßungsmittel, 12) enthält eine Phenylalanyinquelle, 13) gewachst, 14) mit taurin