

Bierspezialitäten vom Fass



Münchener Weisse	0,5l	4,60 €
Schnitt Münchener Weisse		5,40 €
Russ ⁵	0,5l	4,60 €
Kellerbier	0,5l	4,60 €
Schnitt Kellerbier		5,40 €
Münchener Dunkel	0,5l	4,40 €
Schnitt Dunkel		5,40 €
Münchener Hell	0,5l	4,40 €
Schnitt Helles		5,40 €
Radler ⁵	0,5l	4,50 €
Mass Helles	1,0l	8,60 €
Radler Mass ⁵	1,0l	8,60 €
Russen Mass ⁵	1,0l	9,20 €
Paulaner Weißbier Alkoholfrei	0,5l	4,60 €
Flaschenbiere		
Fürstenberger Pils	0,5l	3,80 €
Paulaner Weißbier dunkel	0,5l	4,60 €
Hacker - Pschorr Alkoholfreies Helles	0,5l	4,30 €
Paulaner Isar Weiße leichte	0,5l	4,60 €
Offene Weine Weiss		
Gasthaus Georg Ludwig Reitl Weiß	0,2l	6,30 €
Bianco di Custoza le Ballerine	0,2l	6,10 €
Grüner Veltliner Weingut Hellerschmid Österreich		
	0,2l	6,20 €
Offene Weine Rot		
Georg Ludwig Dorflage Weingut Grois	0,2l	6,30 €
Rosso della Venezie	0,2l	6,30 €
Weinschorlen Weiss/ Rot	0,2l / 0,4l	3,80 € / 7,90 €

Angebot

Sarti Spritz	0,2l	7,50 €
Grodino Spritz	0,2l	7,50 €
2022 Spätburgunder Weingut Kiefer Baden	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 ¹⁰	0,2l	7,50 €
Sandeman Sherry medium dry/dry secco 5 cl	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	3,80 €
Spezi ^{1,5,9} , Zitronenlimonade ⁵	0,5l	4,10 €
Schweppes Bitter Lemon oder Tonic ¹⁰	0,2l	3,50 €
Naturtrüber Apfelsaft	0,2l	3,40 €
Säfte von Wolfra :	0,2l	3,40 €
Orange, Mango - Nektar, Maracuja - Nektar, Rhabarber - Nektar, Johannisbeer - Nektar und Kirschsaft oder Hausgemachtes Hollersirup		

Alle Säfte auch als Saftschorlen erhältlich

0,5l	3,60 €	0,5l	4,40 €
------	--------	------	--------

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 Antiga Cuvee	2cl	6,90 €
Grappa Nonino Riserva 8j. 2 cl		9,90 €

Kaffee Spezialitäten / Tee/ Heiss Getränke

Tasse Kaffee ⁹	3,10 €	/ Haferl Kaffee ⁹	4,50 €
Espresso ⁹			2,70 €
Espresso Macchiato ⁹			3,40 €
Doppelter Espresso ⁹			4,10 €
Cappuccino/Milchkaffee ⁹			4,10 €
Latte Macchiato ⁹			4,10 €
Heiße Schokolade			3,80 €
Glas Tee ⁹			3,80 €

Weihnachtsspeisekarte

vom

Gasthaus Georg Ludwig

Wir wünschen allen Gästen Frohe Weihnachten

Georg & Ludwig
ein gesundes neues Jahr 2026

Familie Schmötzl

&

Team

Salate / Vorspeisen

Kleiner gemischter Beilagensalat mit Hausdressing	6,50 €
Gebratene Gänseleber mit Portwein Balsamicosauce, Salatbouquet und Rösti	13,90 €
Tatar von Räucherfischen mit Apfel - Fenchelsalat, Preiselbeer - Sahne Meerrettich und Bauernbrot	13,90 €
Winterlicher Blattsalat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, gerösteten Walnüssen, Fetakäse und Honig - Senfdressing	18,90 €

Suppen

Maroncremesuppe mit Sahnehaube und Trüffelöl	6,90 €
Festtagssuppe mit frischen Kräutern	6,50 €

Brotzeiten

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 €
---	---------

„Brotzeitbrettl“ 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} - oder mit kleinem gemischtem Salat - mit hausgemachten Blaukraut	15,90 €
12 Bauernente mit Apfelblaukraut, Kartoffelknödel und Sauce	16,90 €
14 Bauernente mit Apfelblaukraut, Kartoffelknödel und Sauce	17,90 €
14 Bauerngans mit Apfelblaukraut, Kartoffelknödel und Sauce	26,90 €
Wildschweinrückenstein mit Nusskruste, Schlehensauce, Rahmwirsing und Macaire Kartoffeln	20,90 €
Geschmortete Rinderroulade „Hausfrauen Art“ auf geschmorten Wurzelgemüse und Püree	31,90 €
Schnitzel „Wiener Art“ in der Bauernbrotpanade mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln	25,90 €
Rinderlende rosa gebraten mit Rotweinzwiebelsauce, Bohnen und Kartoffelgratin	16,90 €
Zweierlei vom Reh aus heimischer Jagd mit Preiselbeeren, Spätzle und Rosenkohl	26,90 €
Saltimbocca vom Hähnchen mit Kräuter - Tagliatelle, geschmortem mediterranem Gemüse und Tomatensauce	29,90 €
Gebratenes Heilbuttsteak an Safransauce, Erbsenpüree und Salzkartoffeln	18,90 €

Vegetarische Hauptspeisen (teilweise auch Vegan erhältlich)

Pasta mit Radicchio, Rosenkohl, Walnüssen und Ziegenkäse in leichter Sahnesauce	16,90 €
Flammkuchen mit Zwiebeln, Rosenkohl, Äpfeln und Brie Käse	15,90 €
Rotkohl Gemüsekrautwickerl mit Fetakäse, Kartoffelstampf und Tomatensauce	16,90 €

Unsere hausgemachten Desserts

Belgische Waffel mit Zwetschgenragout und Sahne	8,90 €
Mascarpone Mousse mit gebrannten Mandeln und Äpfeln	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 Schmözl & Team

1) Farbstoff, 2) Konservierungsstoff, 3) Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) mit Phosphat, 8) mit Milcheiweiß,

9) koffeinhaltig, 10) chininhaltig, 11) mit Süßungsmittel, 12) enthält eine Phenylalaninquelle, 13) gewachst, 14) mit taurin