

Bierspezialitäten vom Fass



Münchener Weisse	0,5l	4,10 €
Schnitt Münchener Weisse		3,00 €
Russ ⁵	0,5l	4,10 €
Kellerbier	0,5l	4,10 €
Schnitt Kellerbier		3,00 €
Münchner Dunkel	0,5l	3,90 €
Schnitt Dunkel		3,00 €
Münchener Hell	0,5l	3,90 €
Schnitt Helles		2,80 €
Kadler ⁵	0,5l	3,90 €
Mass Helles	1,0l	7,80 €
Kadler Mass ⁵	1,0l	7,80 €
Russen Mass ⁵	1,0l	8,20 €

Flaschenbiere

Fürstenberger Pils	0,3l	3,40 €
Hacker - Pschorr Sternweisse dunkel	0,5l	4,10 €
Paulaner Isar Weiße leichte	0,5l	4,10 €
Paulaner Weiße Alkoholfrei 0,0 %	0,5l	4,10 €

Offene Weine Weiss

Gasthaus Georg Ludwig Reitel Weiß	0,2l	5,90 €
Bianco di Custoza le Ballerine	0,2l	5,10 €
Grüner Veltliner Weingut Hellerschmid Österreich	0,2l	5,90 €

Offene Weine Rot

Georg Ludwig Dorflage Weingut Crois	0,2l	5,90 €
Rosso della Venezia	0,2l	5,10 €
Weinschorlen Weiss/ Rot	0,2l / 0,4l	3,50 € / 6,20 €

Winterliches Angebot

Mitterberg Rose'	0,2l	5,90 €
Hausgemachte Hollerschote	0,5l	4,10 €
Glühwein	0,2l	3,90 €
Früchte Punsch	0,2l	3,30 €
Heiße Schokolade mit Sahne		3,50 €
Lumumba		5,00 €

Unsere Aperitif Getränke

Prosecco Cuvee „Numero 1“	0,1l	4,70 €
Aperol Spritz ^{1,10}	0,2l	6,50 €
Glas Sekt/Prosecco Holunder/Orange	0,1l	5,20 €
Sandeman Sherry medium dry/dry secco	5 cl	5,90 €
Campari ¹ mit Orange oder Soda	5 cl	6,50 €
Martini Bianco oder Rosso	5 cl	6,50 €

Alkoholfreie Getränke

Glas Tafelwasser	0,2l	2,40 €
Glas Tafelwasser	0,5l	3,40 €
St. Leonhardsquelle medium	1,0l	6,50 €
St. Leonhardsquelle still	1,0l	6,50 €
Coca Cola, Coca Cola Light, Fanta ^{1,5,9,12}	0,3l	3,40 €
Spezi ^{1,5,9} , Zitronenlimonade ⁵	0,5l	3,90 €
Schweppes Bitter Lemon oder Tonic ¹⁰	0,2l	3,10 €
Naturtrüber Apfelsaft	0,2l	2,80 €
Säfte von Wolfra :	0,2l	2,80 €
Orange, Mango - Nektar, Maracuja - Nektar, Rhabarber - Nektar, Johannisbeer - Nektar und Kirschsafte oder		
Alle Säfte auch als Saftschorlen erhältlich		

0,3l	3,30 €	0,5l	4,10 €
------	--------	------	--------

Brände / Liköre und Grappa

Prinz Kräuterlikör	2cl	3,80 €
Prinz Alte Wildkirsche	2cl	3,80 €
Prinz Alte Zwetschge	2cl	3,80 €
Alte Himbeere	2cl	3,80 €
Prinz Alte Marille	2cl	3,80 €
Prinz Alte Haselnuss	2cl	3,80 €
Ziegler Wildkirsch No 1	2cl	14,00 €
Grappa Chardonnay	2cl	4,30 €
Grappa Nonino Antiqua Cuvee	2cl	6,50 €
Grappa Nonino Riserva 8j. 2 cl		8,90 €

Kaffee Spezialitäten / Tee / Heiss Getränke

Tasse Kaffee ⁹ 2,70 € / Haferl Kaffee ⁹	4,20 €
Espresso ⁹	2,50 €
Espresso Macchiato ⁹	3,20 €
Doppelter Espresso ⁹	3,80 €
Cappuccino ⁹	3,80 €
Latte Macchiato ⁹	3,90 €
Milchkaffee ⁹	3,80 €
Glas Tee ⁹	3,60 €

Speisekarte

vom

Gasthaus Georg Ludwig



Gasthaus

Georg Ludwig

Salate / Vorspeisen

Kleiner gemischter Beilagensalat mit Hausdressing	5,90 €
Linsen – Mangosalat mit gebratener Lachstranche an Salatbouquet	12,90 €
Gemischte Blattsalate mit Avocadospalten, gebratenen Hähnchenbruststreifen und Hausdressing	14,90 €

Suppen

Zwiebelsuppe mit Käsecroutons	5,80 €
Gemüsebrühe mit Pfannkuchenstreifen	4,50 €
Festtagssuppe von der Rinderbrühe mit Kräutern	4,80 €

Brotzeiten

Kalter Braten mit Meerrettich ⁵ , gekochtem Ei, Zwiebeln und Essiggurken	8,90 €
Bayrischer Wurstsalat nach Art des Hauses, von der Regensburger mit Zwiebeln und Bauernbrot ^{2,3,7}	7,90 €
Schweizer Wurstsalat nach Art des Hauses, von der Regensburger mit Emmentaler, Zwiebeln und Bauernbrot ^{2,3,7}	8,90 €
„Brotzeitbrettl“ mit verschiedenen bayrischen Schmankerl, ^{2,3,7} dazu reichen wir 3 Scheiben Holzofenbrot	12,90 €
Flammkuchen mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln	11,90 €

Kinderessen

Nudeln mit Butter oder Tomatensauce ²	4,50 €
Knödel oder Spätzle mit Sauce ^{2,3,5}	4,50 €
1 Wiener Würstl mit Kartoffelpüree ^{2,3,6}	4,90 €
5 Fischstäbchen mit Kartoffelpüree	5,90 €

Hauptspeisen

Ofenfrischer Schweinsbraten mit Kellerbiersauce, Kartoffelknödel - und Kraut – Specksalat ^{2,3}	13,90 €
- oder mit kleinem gemischtem Salat	14,90 €
Spanferkelleber mit Röstzwiebeln, Zwiebelsauce und Kartoffelpüree	15,90 €
Hirschragout mit Schupfnudeln, Rosenkohl und Preiselbeeren	18,90 €
Schweinefilet im Zucchini – Speckmantel mit Gorgonzola – Spinatspätzle und Madairasauce	17,90 €
Fasanenbrust an getrüffelter Weißweinsauce, Graupenrisotto und Rote Betewürfel	25,90 €
Schnitzel „Wiener Art“ in der Bauernbrotpanade mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln	14,90 €
Gebratenes Wildschweinrückensteak mit Rahmwürsling, Herzoginkartoffeln und Preiselbeersauce	23,90 €
Rinderlende rosa gebraten an Pfefferrahmsobe mit Bandnudelnest und winterlichem Gemüse	24,90 €
Ganzer gebratener Saibling mit Fenchelgemüse, Salzkartoffeln und Zitronenbutter	22,90 €
Böflamott (in Rotwein geschmorter Rinderbraten) mit Spätzle und Blaukraut	17,90 €

Vegetarische Hauptspeisen (teilweise auch Vegan erhältlich)

Pasta mit Schwarzwurzel, Zucchini und Kirschtomaten in Olivenöl mit Rucola und Parmesan	14,90 €
Flammkuchen mit Frühlingslauch, Grünkohl, Schwarzwurzeln und Parmesan	14,90 €
Hausgemachte Spinatrahmspätzle, gratiniert mit Gorgonzola, mit Kirschtomaten, Frühlingslauch	14,90 €

Unsere hausgemachten Desserts

Schokoladen – Kokos Creme Brulee mit Waldbeerragout	7,90 €
Belgische Waffel mit Zwetschenragout und Sahne	7,90 €
Kaiserschmarrn mit Mandeln, Rosinen und Apfelkompott (max.4 Teller)	11,90 €

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 Phenylalanylquelle, 13) gewachst, 14) mit taurin