

Bierspezialitäten vom Fass



	MÜNCHEN		
Münchener Weisse		0,5l	4,60 €
Schnitt Münchener Weisse			3,40 €
Russ ⁵		0,5l	4,60 €
Kellerbier		0,5l	4,60 €
Schnitt Kellerbier			3,40 €
Münchener Dunkel		0,5l	4,40 €
Schnitt Dunkel			3,40 €
Münchener Hell		0,5l	4,40 €
Schnitt Helles			3,40 €
Radler ⁵		0,5l	4,30 €
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 ^{1,10}	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 €

Speisekarte

vom
Gasthaus Georg Ludwig

Gasthaus
Georg Ludwig

Salate / Vorspeisen

Kleiner gemischter Beilagensalat mit Hausdressing 6,50 €

Räucherlachs mit Linsen - Mangosalat, Ruccola und Bauernbrot 13,90 €

Steirer Salat mit Backhendlstreifen, gerösteten Kernen, Kernöl und Honig - Senfdressing 18,90 €

Suppen

Karotten - Ingwersuppe mit Sahnehaube 6,90 €

Festtagssuppe mit frischen Kräutern 6,50 €

Brotzeiten

Kalter Braten mit Meerrettich⁵, 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 Tomatensauce² 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

Ofenfischer Schweinsbraten mit Kellerbiersauce, Kartoffelknödel - und Kraut - Speksalat^{2,3} 15,90 €

- oder mit kleinem gemischt Salat 16,90 €

Blut- und Leberwurstknödel mit gepfeffertem Rahmsauerkraut und Bratensauce 18,90 €

Wildkrautwickerl mit Preiselbeersauce, Kartoffel - Petersilienwurzelpüree und gebratenen Pilzen 22,90 €

Geschmortes Ossobucco (Kalbshaxnscheiben) mit Gremolata und Safranrisotto 21,90 €

Gekochte Rinderzunge in Rotweinsauce dazu Bandnudeln und Schmorgemüse 17,90 €

Schnitzel „Wiener Art“ in der Bauernbrotpanade mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln 16,90 €

Rinderlende rosa gebraten mit Rotweinzwiebelsauce, Bohnen und Kartoffelgratin 26,90 €

Panco - Hähnchen mit grüner Peperoni und Sojasauce dazu Reis und buntes Gemüse 18,90 €

Saiblingfilet gebraten mit Safransauce an Kartoffelnocken und Schmorgemüse 24,90 €

Vegetarische Hauptspeisen (teilweise auch Vegan erhältlich)

Pasta mit Schwarzwurzel, roten Zwiebeln und Parmesansahnesauce 16,90 €

Flammkuchen mit roter Bete, Ziegenkäse und Ruccola 15,90 €

Spinatknödel mit brauner Butter, Kirschtomaten, Blattspinat und Bergkäse 16,90 €

Unsere hausgemachten Desserts

Belgische Waffel mit Zwetschgenragout und Sahne 8,90 €

Salted Caramel - Mousse mit Schokoladencrumble und Himbeerragout 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