

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 €
Münchener Dunkel	0,5l	4,30 €
Schnitt Dunkel		3,20 €
Münchener Hell	0,5l	4,30 €
Schnitt Helles		3,20 €
Kadler ⁵	0,5l	4,30 €
Mass Helles	1,0l	8,60 €
Kadler 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 Reitel 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 Dorflage 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 Wolfram :	0,2l	3,40 €
Orange, Mango - Nektar, Maracuja - Nektar, Johannisbeer - Nektar und Kirschsafte		

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 sj. 2 cl		9,90 €

Kaffee Spezialitäten / Tee/ Heiss Getränke

Tasse Kaffee ⁹	3,30 € / 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 €
Gebratenes Zanderfilet auf würzigen Hirse – Gemüsesalat, kleinem Salatbouquet und gerösteten Erdnüssen	13,90 €
Gemischter Blattsalat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, mariniertes Zucchini und Radieserl in Bärlauch - Sauerrahmdressing	15,90 €

Suppen

Bärlauchcremesuppe mit Sahnehaube	6,90 €
Festtagssuppe mit frischen Kräutern	5,90 €

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}	10,90 €
„Brotzeitbrettl“ mit verschiedenen bayrischen Schmankerln, ^{2,3,7} dazu reichen wir 3 Scheiben Holzofenbrot	13,90 €
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 €
Geschnetzelte Spanferkelleber mit Röstzwiebeln, Apfelscheiben und Zwiebelsauce und Püree	16,90 €
Schnitzel „Wiener Art“ in der Bauernbrotpanade mit Preiselbeeren und Kartoffelsalat	16,90 €
Rinderlende rosa gebraten mit Bärlauchkruste an Rotweinzwiebelsauce, Frühlingszwiebel – Paprikagemüse und Kartoffelrösti	26,90 €
Lammbraten mit karamellisierten Knoblauch, Ratatouillegemüse und Rosmarinkartoffeln	20,90 €
Frühlingshähnchen im Serranomantel auf Bandnudeln mit zweierlei Spargelgemüse in Tomaten-Frischkäsesauce	18,90 €
Kalbsfiletmedaillons an Kartoffel – Zucchini – Tomatenragout in Rahm mit Frühlingslauch und Mandelblättchen	26,90 €
Hausgemachte Wildschweinbratwurst mit Bärlauch an Wacholdersauce, gebratenen Schwammerl und Kartoffelpüree	18,90 €
Ganze gebratene, grätenfreie Forelle „Müllerin Art“ mit Mandelbutter und Salzkartoffeln	23,90 €
Vegetarische Hauptspeisen (teilweise auch Vegan erhältlich)	
Pasta mit Bärlauchpesto, Paprikastreifen, Kirschtomaten, Frühlingslauch und Parmesan in leichter Sahnesauce	15,90 €
Flammkuchen mit Zwiebeln, getrockneten Tomaten, Fetakäse und frischen Bärlauch	15,90 €
Linsenbratlinge mit Fetakäse mit geschmorter Paprikasauce und Ruccola	16,90 €
Unsere hausgemachten Desserts	
Zitronensorbet mit Rhabarberragout und Haselnussbaiser	8,90 €
Pistaziencreme 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 Phenylalanylquelle, 13) gewachst, 14) mit taurin