Bierspezialitäten vom Fass

Münchener Weisse	0,5l	4,60 €
Schnitt Münchener Weisse		3,40 €
Russ [3]	0,5l	4,60 €
Kellerbier	0,5l	4,60 €
Schnitt Kellerbier		3,40 €
Münchner Dunkel	0,5l	4,40 €
Schnitt Dunkel		3,40 €
Münchener Hell	0,5l	4,40 €
Schnitt Helles		3,40 €
Radler [3]	0,5l	4,30 €
Mass Helles	1,0l	8,60 €
Radler Mass [3]	1,0l	8,60 €
Russen Mass [3]	1,0l	9,20 €
Paulaner Weißbier Alkoholfrei	0,5l	4,60 €

Flaschenbiere

Fürstenberger Pils	0,3l	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 4,20 € / 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	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 €
Paulaner Cola, Coca Cola Light, Paulaner Orangen Limo [1,3,9,12]	0,3l	3,80 €
Spezi [1,3,9], Zitronenlimonade[3]	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, Rhabarber - Nektar, Johannisbeer – Nektar und Kirschsaft oder Hausgemachtes Hollersirup

Alle Säfte auch als Saftschorlen erhältlich

0,3l 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 Antiqa Cuvee	2cl	6,90 €
Grappa Nonino Riserva 8j. 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/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 Balsamicodressing	6,90 €
Matjesfilets „Hausfrauen Art“ mit Kartoffelrösti und Blattsalat	15,90 €
Blattsalat mit knusprig gebratener Hähnchenbrust, Radieserl, Kresse und Kräuterdressing	18,90 €

Suppen

Pfifferlingscremesuppe mit Sahnehaube und Croutons	7,10 €
Festtagssuppe mit frischen Kräutern	6,50 €

Brotzeiten

Brezenkas mit Zwiebeln, Radieserl, Essiggurke und einer Brezen	12,90 €
Kalter Braten mit Meerrettich[3], gekochtem Ei, Zwiebeln und Essiggurken	10,90 €
Bayrischer Wurstsalat nach Art des Hauses, von der Regensburger mit Zwiebeln und Bauernbrot[2,3,7]	10,90 €
Schweizer Wurstsalat nach Art des Hauses, von der Regensburger mit Emmentaler, Zwiebeln und Bauernbrot[2,3,7]	12,90 €
„Brotzeitbrettl“ mit verschiedenen bayrischen Schmankerln,[2,3,7] dazu reichen wir 3 Scheiben Holzofenbrot	15,90 €
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	8,90 €

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 Phenylalyninquelle, 13) gewachst, 14) mit taurin

Hauptspeisen

Ofenfrischer Schweinsbraten mit Kellerbiersauce, Kartoffelknödel - und Kraut – Specksalat [2,3]	17,90 €
- oder mit kleinem gemischtem Salat	18,90 €
Gekochter Rindertafelspitz mit Bouillonkartoffeln und Apfelmeerrettich	21,90 €
Geschmortes Kalbsgulasch mediterran an Kirtschtomaten, Oliven auf Tagliatelle	22,90 €
Mariniertes Holzfällerkotelett an gebratenen Bohnen und Kartoffeln mit Kräuterquark	19,90 €
Geschmorter Wildschweinbraten mit Wacholderrahm, gebratenen Pfifferlingen und Semmelknödel	24,90 €
Schnitzel „Wiener Art“ in der Bauernbrotpanade mit Preiselbeeren und Kartoffelsalat	16,90 €
Rosa gebratene Rinderlende mit Sauce Cafe de Paris, Bratkartoffeln und Frühlingszwiebeln	27,90 €
Sommerhähnchen mit Pfirsich, Paprika, Lavendel, Honig und Schupfnudeln	21,90 €
Ganzer, geräucherter Saibling an großem Blattsalat mit Preiselbeermeerrettich dazu Bauernbrot	21,90 €

Vegetarische Hauptspeisen (teilweise auch Vegan erhältlich)

Schlutzkrapfen mit Bergkäse gefüllt an Tomaten, Frühlingslauch und Salbeibutter	17,90 €
Flammkuchen mit Sauerrahm,Zwiebeln, Tomaten, Feigen und Ricotta	16,90 €
Gebratene Kaspressknödel mit brauner Butter, gebratenen Spitzkohl, confierten Tomaten und kleinem Salatbouquet	17,90 €

Unsere hausgemachten Desserts

Eiskaffee mit Sahne / Eisschokolade mit Sahne	8,90 €
Zitronensorbet mit Rhabarber – Erdbeerragout und Mandelbaiser	8,90 €
Kaiserschmarrn mit Mandeln, Rosinen und Apfelkompott(max.4 Teller)	13,90 €
Zwetschgenröster mit hausgemachtem Sauerrahmeis und karamellisierten Kürbiskernen	8,90 €

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

Gasthaus Georg Ludwig