

Bierspezialitäten vom Fass



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	0,3l	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 Reitel 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 Venezia	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 €
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	3,30 €
Naturtrüber Apfelsaft	0,2l	3,40 €
Säfte von Wolfram :	0,2l	3,40 €
Orange, Mango - Nektar, Maracuja - Nektar, Rhabarber - Nektar, Johannisbeer - Nektar und Kirschsafte oder Hausgemachtes Hollersirup		

Alle Säfte auch als Saftchorlen 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 Antiqua 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 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 Balsamicodressing	6,90 €
Räucherlachs mit Linsen – Mangosalat, Rucola und Bauernbrot	13,90 €
Blattsalat mit knusprig gebackener Hähnchenbrust, Radieserl, Kresse und Honig – Senfdressing	18,90 €

Suppen

Bärlaucheremesuppe mit Sahnehaube	6,90 €
Festtagssuppe mit frischen Kräutern	6,50 €

Brotzeiten

Kalter Braten mit Meerrettich ⁵ , 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 Phenylalanylquelle, 13) gewachst, 14) mit taurin

Hauptspeisen

Ofenfrischer Schweinsbraten mit Kellerbiersauce, Kartoffelknödel - und Kraut – Specksalat ^{2,3} - oder mit kleinem gemischtem Salat	17,90 € 18,90 €
Blutwurstgröstel Pfanderl mit Sauerkraut und Bratkartoffeln und Bratensauce	18,90 €
Hausgemachte Wildschweinbratwurst mit Bärlauch, Kartoffelpüree, gebratenen Wirsing und Wacholdersauce	24,90 €
Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Kartoffelrösti	23,90 €
Rosa gebratene Lammhüfte mit Ratatouille Gemüse und Rosmarinkartoffeln	27,90 €
Schnitzel „Wiener Art“ in der Bauernbrotpanade mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln	16,90 €
Rinderlende rosa gebraten mit Pfefferbeeren, Kräuterbutter, Frühlingszwiebeln an gebratenen Kartoffelnocken	27,90 €
Hähnchenbrust in Serranomantel mit Gorgonzola, Tagliatelle, grünem Spargel und Tomaten – Frischkäsesauce	21,90 €
Im ganzen gebratene (grätenfreie) Forelle „Müllerin Art“ mit Petersilienkartoffeln und Mandelbutter	24,90 €
Vegetarische Hauptspeisen (teilweise auch Vegan erhältlich)	
Pasta mit Bärlauch, Frischkäse und getrockneten Tomaten	17,90 €
Flammkuchen mit Zwiebeln, Süßkartoffeln, Radiccio, Rucola und Bergkäse und Kresse	15,90 €
Spinatknödel mit brauner Butter, Kirschtomaten, Blattspinat und Bergkäse	17,90 €
Unsere hausgemachten Desserts	
Belgische Waffel mit Zwetschgenragout und Sahne	8,90 €
Eierlikör Crème Brulee mit 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 Schmötzl & Team