

Bierspezialitäten vom Fass



Münchener Weisse	0,5l	4,30 €
Schnitt Münchener Weisse		3,10 €
Russ ⁵	0,5l	4,30 €
Kellerbier	0,5l	4,30 €
Schnitt Kellerbier		3,10 €
Münchener Dunkel	0,5l	4,20 €
Schnitt Dunkel		3,10 €
Münchener Hell	0,5l	4,20 €
Schnitt Helles		3,10 €
Radler ⁵	0,5l	4,20 €
Mass Helles	1,0l	8,40 €
Radler Mass ⁵	1,0l	8,40 €
Russen Mass ⁵	1,0l	8,60 €
Paulaner Weißbier Alkoholfrei	0,5l	4,30 €

Flaschenbiere

Fürstenberger Pils	0,3l	3,50 €
Paulaner Weißbier dunkel	0,5l	4,40 €
Hacker - Pschorr Alkoholfreies Helles	0,5l	4,20 €
Paulaner Isar Weiße leichte	0,5l	4,30 €

Offene Weine Weiss

Gasthaus Georg Ludwig Reithl 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	2,90 €
Säfte von Wolfra : Orange, Mango - Nektar, Maracuja - Nektar, Johannisbeer - Nektar und Kirschsafte	0,2l	2,90 €

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 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 €
Süßkartoffel – Ziegenkäsetürmchen mit Granatapfel, Ahornsirup auf Rucola	12,90 €
Hausgeräucherter Wildschweinschinken mit Schwarzwurzelsalat, Preiselbeersahne und Kartoffelrösti	13,90 €
Winterlicher Blattsalat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Erdnüssen und Mandarinen in Kräuter - Senfdressing	15,90 €

Suppen

Zwiebelsuppe mit Parmesantoast	6,90 €
Festtagssuppe mit frischen Kräutern	5,90 €
Gulaschsuppe mit Schmand	klein 6,90 € groß 8,90 €

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 €
„Brotzeitbrett“ 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 €
Schweinefiletmedaillons im Speckmantel auf Kraut - Schupfnudeln und Bratensauce	19,90 €
In Rotwein geschmorter Rinderbraten auf Wurzelgemüse und Bratkartoffeln	19,90 €
Kalbsbeuscherl, leicht säuerliches Ragout aus der Lunge vom Kalb mit Semmelknödel	14,90 €
Schnitzel „Wiener Art“ in der Bauernbrotpanade mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln	16,90 €
Rinderlende rosa gebraten mit Rotweinzwiebelsauce, Bohnen und Kartoffelrösti	26,90 €
Rehrbraten aus heimischer Jagd mit Nussspätzle und Wirsing	25,90 €
Gebratene Hähnchenbrust auf dicke Bohnen - Kartoffelragout in Gorgonzolarahm	18,90 €
Kalbsinvoltini gefüllt mit Serrano Schinken, getrockneten Tomaten und Mozzarella, an mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	23,90 €
Knödel von Blut- und Leberwurst auf Pfefferkraut und Bratensauce	17,90 €
Kabeljaufilet mit Currysauce, an Fenchel – Paprikagemüse und Reis	22,90 €

Vegetarische Hauptspeisen (teilweise auch Vegan erhältlich)

Pasta mit Radiccio, Rosenkohl, Walnüssen und Ziegenkäse in leichter Sahnesauce	15,90 €
Flammkuchen mit Zwiebeln, Wirsing, Maronis, Walnüsse und Ziegenkäse	15,90 €
Vegetarisches Kartoffel Cordon Bleu, gefüllt mit Sellerie und Käse auf Schwarzwurzel – Schwammerlragout	16,90 €

Unsere hausgemachten Desserts

Belgische Waffel mit Kirschragout und Sahne	8,90 €
Schokoladen Panna Cotta mit Heidelbeerragout	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