

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 €
Münchner Dunkel	0,5l	4,20 €
Schnitt Dunkel		3,10 €
Münchener Hell	0,5l	4,20 €
Schnitt Helles		3,10 €
Kadler ⁵	0,5l	4,20 €
Mass Helles	1,0l	8,40 €
Kadler Mass ⁵	1,0l	8,40 €
Russen Mass ⁵	1,0l	8,60 €

Flaschenbiere

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

Offene Weine Weiss

Gasthaus Georg Ludwig Reitl 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

Mitterberg Rose`	0,2l	5,90 €
Hausgemachte Hollerschote	0,5l	4,30 €
Lumumba	0,2l	5,90 €

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 ^{1,3,9,12}	0,3l	3,50 €
Spezi ^{1,3,9} , Zitronenlimonade ⁵	0,5l	4,10 €
Schweppes Bitter Lemon oder Tonic ¹⁰	0,2l	3,30 €
Naturtrüber Apfelsaft	0,2l	2,90 €
Säfte von Wolfram :	0,2l	2,90 €
Orange, Mango - Nektar, Maracuja - Nektar, Rhabarber - Nektar, Johannisbeer - Nektar und Kirschsafte oder		
Alle Säfte auch als Saftschorlen erhältlich		

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 €
Bärlauch – Frischkäsemousse mit grünem Spargel und Salatbouquet	13,90 €
Gemischter Blattsalat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen an Kartoffeldressing und Parmesan	15,90 €

Suppen

Bärlauchermesuppe mit Sahnehaube und Croutons	6,20 €
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 €

Kinderessen

Nudeln mit Butter oder Tomatensauce ²	5,50 €
Knödel oder Spätzle mit Sauce ^{2,3,5}	5,50 €
1 Wiener Würstl mit Kartoffelpüree ^{2,3,6}	5,90 €
5 Fischstäbchen mit Kartoffelpüree	6,90 €

Hauptspeisen

Ofenfrischer Schweinsbraten mit Kellerbiersauce, Kartoffelknödel - und Kraut – Specksalat ^{2,3}	14,90 €
- oder mit kleinem gemischtem Salat	15,90 €
- oder mit Blaukraut	16,90 €
Hausgemachte Wildschwein – Bärlauchbratwurst mit Kartoffelpüree und gebratenen Pilzen	19,90 €
Gebratene Schweinemedallions an Bärlauchspätzle, gratiniert mit Gorgonzola	21,90 €
Spanferkelrollbraten mit Serviettenknödel und Bayrisch Kraut	17,90 €
Schnitzel „Wiener Art“ in der Bauernbrotpanade mit Preiselbeeren und Kartoffelsalat	15,90 €
Zwiebelrostbraten mit Zwiebelsauce, Röstzwiebeln, Bohnen und Bratkartoffeln	26,90 €
Zander – Lachsroulade an Safransauce, Spinat und Salzkartoffeln	22,90 €
Rosa gebratene Lammhüfte mit Ratatouillegemüse und Rosmarinkartoffeln	22,90 €
Hähnchenbrust gefüllt mit Tomate und Mozzarella auf Tagliatelle mit Paprikaragout	17,90 €
Flammkuchen mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln	13,90 €
Vegetarische Hauptspeisen (teilweise auch Vegan erhältlich)	
Pasta mit Bärlauch, Flusskrebse und Paprika in leicht pikanter Tomatensauce	15,90 €
Flammkuchen mit roten Zwiebel, Kirschtomaten, Bärlauch und Ziegenkäse	15,90 €
Gemüsepflanzerl mit Fetakäse an cremigen Kartoffel- Lauchragout und Rucola	15,90 €

Unsere hausgemachten Desserts

Schokoladenschnitte mit Knusper -Karamellboden, Eierlikör und Beerenragout	8,50 €
Kokos Creme Brulee mit Kirschrageout	8,50 €
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 Phosphat, 8) mit Milcheiweiß, 9) koffeinhaltig, 10) chininhaltig, 11) mit Süßungsmittel, 12) enthält eine Phenylalanylquelle, 13) gewachst, 14) mit taurin