

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 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	2,90 €
Säfte von Wolfram :	0,2l	2,90 €
Orange, Mango - Nektar, Maracuja - Nektar, Johannisbeer - Nektar und Kirschsafft		

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	3,10 € / 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 €
Gebratene Gänseleber mit Portwein Balsamicosauce, Salatbouquet und Rösti	12,90 €
Hausgeräucherter Wildschweinschinken mit Salatstrauß, Trauben-Chutney, eingelegten schwarzen Walnüssen, Preiselbeersahne und geröstetem Brot	13,90 €
Winterlicher Blattsalat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, gerösteten Kernen, marinierten Kichererbsen und Kräuter - Senfdressing	15,90 €

Suppen

Maronieremesuppe mit Sahnehaube und Trüffelöl	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 €
- mit hausgemachten Blaukraut	17,90 €
1/2 Bauernente mit Apfelblaukraut, Kartoffelknödel und Sauce	26,90 €
1/4 Bauernente mit Apfelblaukraut, Kartoffelknödel und Sauce	20,90 €
1/4 Bauerngans mit Apfelblaukraut, Kartoffelknödel und Sauce	31,90 €
Schweinefiletmedaillons im Speckmantel auf Kraut - Schupfnudeln und Bratensauce	19,90 €
In Rotwein geschmorter Rinderbraten auf Wurzelgemüse und Bratkartoffeln	19,90 €
Schnitzel „Wiener Art“ in der Bauernbrotpanade mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln	16,90 €
Rinderlende rosa gebraten mit Rotweinzwiebelsauce, Bohnen und Kartoffelgratin	26,90 €
Zweierlei vom Mamhofener Damhirsch mit Spätzle und Mandelbrokkoli	24,90 €
Winterhähnchen in pikanter, provenzalischer Sauce, dazu Reis und gebratener Rotkohl	18,90 €
Duett von Zander- und Wolfsbarschfilet an Safransauce, Bohnengemüse und Salzkartoffeln	22,90 €

Vegetarische Hauptspeisen (teilweise auch Vegan erhältlich)

Pasta mit Radiccio, Rosenkohl, Walnüssen und Ziegenkäse in leichter Sahnesauce	15,90 €
Flammkuchen mit Zwiebeln, Kürbis, Kartoffeln, Gorgonzola und Rucola	15,90 €
Spinat- Quarknocken an brauner Butter mit Maronen, Kirschtomaten, Lauch und Bergkäse	15,90 €

Unsere hausgemachten Desserts

Belgische Waffel mit Kirschragout und Sahne	8,90 €
Mandel- Krokant- Schokoladenparfait im Baumkuchenmantel mit Glühwein Espuma	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