



Zünftige Brotzeitschmankerl...

Knackige Radieserl mit Kräuterquark, Obazdem, Griebenschmalz und Brot		€ 7,50
Rindfleischsalat		€ 9,50
fein marinierte Streifen vom Tafelspitz mit Gemüse, Lauchzwiebeln und Brot		
Hausgemachte Bratensulz		€ 6,50
mit Brot (mit Bratkartoffeln + € 1,40)		
4 Eschenwecker-Bratwürstl vom Grill ^{2,4}	 Eschenwecker <small>...damit Sie wissen, was Sie essen.</small>	€ 5,90
auf Sauerkraut mit Brot und Händlmeier Senf		6 Stück
2 Dicke Käsekraier vom Grill ^{2,4}	 Eschenwecker <small>...damit Sie wissen, was Sie essen.</small>	€ 6,90
dazu hausgemachtem Kartoffelsalat und Brot		
Currywurst mit Pommes frites ^{2,3,4}		€ 6,90
Gemischter Pressack „sauer“ mit Brot ²		€ 6,50
Regensburger Wurstsalat mit Zwiebeln und Brot ^{2,4}		€ 6,50
Schweizer Wurstsalat mit Emmentaler und Brot ^{2,4}		€ 6,90
Kalter Braten mit Essiggurkerl und Meerrettich		€ 6,90
Kalter Leberkäs im Stück mit Essiggurkerl, Händlmeier Senf & Brot		€ 5,50
Abgebräunter Leberkäs mit Spiegelei und Kartoffelsalat ^{2,4}		€ 6,90
Geräuchertes mit Essiggurke, Butter und Brot		€ 8,50
Portion Emmentaler mit Butter und Brot		€ 7,50
Obazda mit Zwiebeln und Brot ^{3,4}		€ 7,50
Breze, Salzstangerl		€ 0,90
Brot – Semmel – Kipferl		€ 0,60

Zusatzstoffe:

1 = mit Antioxidationsmittel, 2 = mit Geschmacksverstärker, 3 = mit Farbstoff,
4 = mit Phosphat, 5 = coffeinhaltig



Feine Oberpfälzer Kartoffeln...

Folienkartoffel mit Kräutersauerrahm und knackigen Salaten	€ 6,50
Folienkartoffel mit geröstetem Schinken, Champignons und Salatgarnitur	€ 7,50

Salate

Großer, gemischter Salatteller mit Schinken ¹ - und Käsestreifen, Zwiebeln, Joghurtdressing und Ei	€ 8,80
Knackige Blattsalate in leichtem Joghurt-Knoblauch-Dressing mit gebratenen Hähnchenbruststreifen in Sesamkruste und Chili-Dip	€ 9,80
Rindfleischsalat fein marinierte Streifen vom Tafelspitz mit Gemüse, Lauchzwiebeln und Brot	€ 9,50
Frische Gartensalate mit gebratenen Rinderlendenstreifen in Pfeffer-BBQ-Marinade	€ 11,50
Gartenfrische Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Karotten, gehacktem Ei und Schwenkkartoffeln	€ 8,50

Vegetarisch

Geröstete Knödel mit Zwiebeln, Ei und Salatgarnitur	€ 7,50
Knödel – Dreier auf Ruccola kleine Knödel mit Pilzen, Bergkäse und Spinat, dazu zerlassene Butter und Parmesan	€ 9,80
Gartenfrische Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Karotten, gehacktem Ei und Schwenkkartoffeln	€ 8,50
Frische Rahmschwammerl mit Semmelknödel und Petersilie	€ 9,50

Für unsere kleinen Gäste

Kinderschnitzel mit Pommes und viel Ketchup	€ 6,50
Drei Fischstäbchen mit Pommes	€ 3,90
Spätzle oder Knödel mit Soß	€ 2,50
Zwei Bratwürstl mit Kartoffelsalat	€ 3,50



Hauptgerichte

Zwei wellig gebrutzelte Schweineschnitzel „Wiener Art“ in feiner Panier mit hausgemachtem Kartoffel-Gurken-Salat	€ 9,50
„Echtes“ Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren, Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat	€ 16,50
Hubertus-Spezial-Cordon Bleu vom Schweinerücken gefüllt mit Geräuchertem und Obazdem, dazu Bratkartoffeln und gemischter Salat	€ 13,50
Schwabentopf - Drei Medaillons vom Schweinefilet auf hausgemachten Spätzle mit Rahmschwammerl und Röstzwiebeln	€ 14,50
Brust vom bayerischen Gockerl auf Sherryrahmsöße mit hausgemachten Spätzle und gemischtem Salat	€ 10,80
Hubertus - Grillpfandl mit Rinderlende, Schweinefilet und Gockerlbrust dazu Kräuterbutter, Pommes frites und gemischtem Salat	€ 14,50
Kneitinger-Dunkelbier-Gulasch vom bayerischen Weiderind mit Semmelknödel und Blattsalat	€ 9,80
Saftiges Rumpsteak (ca. 200 Gramm) auf Tomaten-Rucola-Bett mit frisch geriebenem Parmesan	€ 17,50
Gegrilltes Rinderfiletsteak dazu gibt's Folienkartoffeln mit Kräuter-Sauerrahm und knackige Salate	€ 22,50

Fisch

Feines Bachsaiblingsfilet vom Grill in Mandelbutter mit Petersilienkartoffeln und Blattsalat	€ 17,50
Fangfrische Forelle „Müllerin“ mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Blattsalat	€ 11,50

Dessert

Hausgemachtes Schokoladenmousse mit frischen Früchten	€ 5,50
Karamellisierter Kaiserschmarrn mit Apfelmus	€ 6,50



Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser		0,50 ltr.	€ 2,80
<i>Adelholzener Classic</i>	spritzig	0,25 ltr.	€ 2,30
	spritzig	0,75 ltr.	€ 4,70
	still	0,50 ltr.	€ 3,20
Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft		0,20 ltr.	€ 2,70
Coca Cola ⁵ , Coca Cola light ⁵ , Fanta		0,33 ltr.	€ 2,90
Saftschorle, Zitronenlimonade, Mezzo-Mix		0,40 ltr.	€ 2,90

Weine im offenen Ausschank zu 0,25 ltr.

WEISS:

Chardonnay del Veneto € 4,50
intensive Blume, strohgelb

Grüner Veltliner, € 4,50
leicht, elegant und fruchtig trocken

Frankenwein € 4,80
Müller-Thurgau, trocken

ROSÉ:

Heitersheimer Mannagarten € 4,80
Spätburgunder Rosé, trocken

ROT:

Montepulciano d'Abruzzo € 4,50
Bodio, trockener, angenehmer Rotwein

Bardolino Classico DOC € 4,50
trocken, fruchtig und harmonisch

Schweigener Guttenberg € 4,80
Pfalz - Spätburgunder trocken

Schorle:

Weinschorle 0,50 ltr. € 5,50
0,25 ltr. € 3,50

Flaschen zu 0,75 Liter:

2010er Ca dei Frati Lugana € 27,50	Prosecco / Frizzante € 16,50
2010er Ca dei Frati Rosato € 28,50	Sekt Hausmarke € 16,50
2008er Ca dei Frati Ronchedone € 35,00	Veuve Clicquot € 79,00



Heiße Getränke

Tasse Kaffee	€ 1,90	Cappuccino	€ 2,50
Espresso	€ 1,90	Latte Macchiato	€ 3,50
Doppelter Espresso	€ 3,50	Milchkaffee	€ 3,50
Glas Tee	€ 2,80	Heiße Schokolade	€ 3,50
Tee mit Rum	€ 4,90	Glühwein	€ 2,90

Spirituosen

(soweit nicht anders angegeben, 2cl)

Aperitifs:

Martini	5cl	€ 4,50
Sherry	5cl	€ 4,50
Aperol		€ 2,80
Campari		€ 2,80

Klare:

Obstwasser	€ 2,50
Williams	€ 2,80
Himbeergeist	€ 2,80
Kirschwasser	€ 2,80
Zwetschgenwasser	€ 2,80
Bärwurz	€ 2,80
Blutwurz	€ 2,80
Malteserkreuz	€ 2,80
Grappa	€ 2,80

Kräuter:

Jägermeister	€ 2,80
Underberg	€ 2,80
Averna	€ 2,80
Ramazotti	€ 2,80
Sechsämertropfen	€ 2,80

Cognac/Weinbrand:

Asbach Uralt	€ 2,80
Remy Martin	€ 4,50

Edelbrände:

Brennerei Stocker Südtirol:
- Marille
- Amarena-Kirsche
- Bauernkirsch
- Williamsbirne
- Birne „Triumph von Wien“
- Gravensteiner Apfel

Kneitinger:

- Bockbier Brand

je € 4,80

International:

Sambucca	€ 2,80
Ouzo	€ 2,80
Bacardi Rum	€ 2,80
Gin dry	€ 2,80
Wodka	€ 2,80
Irish Cream	€ 2,80
Pott Rum 4 cl	€ 3,90
Kirschlikör	€ 2,80
Tequilla silver	€ 2,80
Tequilla gold	€ 2,80

Weitere Spirituosen auf Anfrage.



Edle Biere...

	0,3 ltr.	0,5 ltr.	1,0 ltr.
Kneitinger Edel-Pils	€ 2,40	€ 3,20	€ 6,40

Licht-gelbe Pilsener Farbe, sehr angenehmer hopfenbetonter Geruch durch feinsten Hallertauer Aromahopfen, ideal abgerundet schlank im Trunk trotz für ein Pilsener hoher Stammwürze von 12,8%, feinperlige Kohlendioxidentwicklung, dadurch sehr feine Rezenz, lang anhaltender Schaum, sehr stabil, 5,5 Vol% Alkohol - Fazit: Regt zum Weitertrinken an!

Kneitinger Dunkel Export	€ 2,40	€ 3,20	€ 6,40
---------------------------------	--------	--------	--------

Dunkle Bernsteinfarbe, angenehm malzaromatischer, leicht hopfen-aromatischer Geruch, vollmundiger, malziger Geschmack, Stammwürze 12,8% entsprechend einem Alkoholgehalt von 5,5 Vol%, leichte Hopfen-note durch feinsten Aromahopfen aus der Hallertau, sahnig - cremige Schaumentwicklung - Fazit: Ein typisches bayerisches Dunkel meisterlicher Brauart!

Kneitinger Bock (Oktober-April)	€ 2,60	€ 3,50	€ 7,00
--	--------	--------	--------

Voll dem Typ entsprechende schwarzbraune Farbtiefe aus ausgewähltem Wiener-Malz bayerischen Ursprungs, fruchtig aromatischer malziger Geruch mit leichter Hopfenblume, im Trunk ölig, angenehme Hopfen-bittere, ausgeprägtes Malzaroma durch hohen Stammwürzeanteil von 16,9%, im Nachtrunk harmonisch ausklingend, samtiger Eindruck, Alkoholgehalt 6,8 Vol%, feinporig-sahniger Schaum - Fazit: Hier schnalzt der Kenner mit der Zunge

Schneider Weisse Original	€ 3,50	€ 7,00
----------------------------------	--------	--------

Bernstein-mahagonifarben, von feiner obergäriger Hefe durchzogen, hat das Bier einen feinen, beständigen, am Glas gut haftenden Schaum. Es ist angenehm würzig und typisch obergärig im Geruch, ein Duft von Nelke und Muskatnuss schmeichelt der Nase. Auf der Zunge ist es frisch, rein, vollmundig, harmonisch und ausgewogen. Im Ausklang hinterlässt es einen rezenten Eindruck mit einer leichten, feinen Bittere.

Original Flaschengärung - Weizenvollbier 5,4% vol. alc. - Stammwürze 12,8%

Schneider Weisse Leicht	€ 3,50	€ 7,00
--------------------------------	--------	--------

Hell-honigfarben, von feiner obergäriger Hefe durchzogen, hat das Bier einen feinporigen, am Glas gut haftenden Schaum. Es hat ein frisches, typisch obergäriges, fruchtiges Aroma. Auf der Zunge ist es frisch, rein, leicht und harmonisch abgerundet. Im Ausklang hinterlässt es einen eleganten, rezenten Eindruck mit leichter, feiner Bittere.

Leichtes Hefe-Weissbier – Rein obergärige Hefe – Voller Geschmack – Wenig Kalorien (27 kcal/100 ml) Original Flaschengärung – Weizenschankbier 3,3 % vol. alc. – Stammwürze 7,8 %

Schneider Weisse Alkoholfrei	€ 3,50	€ 7,00
-------------------------------------	--------	--------

Kräftig in der Farbe, gebraut mit obergäriger Hefe, hat das Bier eine feine, weiß schimmernde, lang anhaltende Schaumkrone. Es zeichnet sich durch die typische, obergärige Note aus, mit einem malzigen, leicht an Karamell erinnernden Aroma. Weil ohne Alkohol und mit vielen wertvollen Mineralstoffen ist es der ideale Durstlöcher für heiße Tage und nach dem Sport – prickelnd auf der Zunge und harmonisch im Ausklang.

Alkoholfreies Hefeweissbier – Rein obergärige Hefe – Voller Geschmack – wenig Kalorien (21 kcal/100ml)

Der perfekte Bier-Aperitiv:

Baron	€ 4,50
Kneitinger Edel-Pils, Aperol, Zitro	

Radler	(Kneitinger Edel-Pils & Zitronenlimonade)	€ 3,20	€ 6,40
---------------	---	--------	--------

Russ	(Schneider Weisse & Zitronenlimonade)	€ 3,50	€ 7,00
-------------	---------------------------------------	--------	--------

Cola – Weizen	€ 3,50	€ 7,00
----------------------	--------	--------

Löwenbräu Alkoholfrei	€ 3,50	€ 7,00
------------------------------	--------	--------