



Suppen

Feine Brühe vom Tafelspitz
mit Gemüsestreifen und wahlweise

- mit Pfannkuchenstreifen € 3,90
- mit Bratspätzle € 3,90
- mit Leberknödel € 4,50

Vegetarisch & Vegan

- Knödel – Tris auf Rucola € 11,50
dreierlei Knödel, dazu zerlassene Butter und Parmesan
- Süßkartoffelgratin (vegan) € 11,50
mit Gemüse und Rucolasalat
- Geröstete Knödel € 8,90
mit Zwiebeln, Ei und Salatgarnitur
- Frische Rahmschwammerl € 9,80
mit Semmelknödel und Petersilie

Fisch

- Fangfrische Forelle „Müllerin“ € 14,50
mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Blattsalat
- Zanderfilet auf Lauch-Tomaten-Ragout € 18,50
mit Petersilienkartoffeln
- Felchenfilet in Mandelbutter € 18,50
mit Petersilienkartoffeln und Blattsalat



Vom Grill und aus der Pfanne

Gebackenes Schweinskotelette mit hausgemachtem Kartoffel-Gurken-Salat	€ 13,50
Schwabentopf - Drei Medaillons vom Schweinefilet auf hausgemachten Spätzle mit Rahmschwammerl und Röstzwiebeln	€ 17,50
Brust vom bayerischen Gockerl auf Sherryrahm mit hausgemachten Spätzle und gemischtem Salat	€ 12,50
Hubertus - Grillteller mit Rinderlende, Schweinefilet und Gockerlbrust dazu Kräuterbutter, Pommes frites und gemischtem Salat	€ 18,50
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren, Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat	€ 18,50
Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende mit Bratkartoffeln und Speckbohnen	€ 23,50
Dry Aged Rinderlendensteak vom bayerischen Jungbullen auf Rucola-Salat mit frisch geriebenem Grana Padano und gebratenen Kartoffelspalten	€ 26,50
Gegrilltes Rinderfiletsteak auf Rotweinjus mit gebratenen Kartoffelspalten und Grillgemüse	€ 26,50

Unsere Klassiker

Zwei wellig gebrutzelte Schweineschnitzel „Wiener Art“ in feiner Panier mit hausgemachtem Kartoffel-Gurken-Salat	€ 11,50
Hubertus-Spezial-Cordon-Bleu vom Schweinerücken gefüllt mit Obazdem und geräuchertem Schinken, dazu Bratkartoffeln und gemischter Salat	€ 15,50
Zarte Rindsroulade mit Kartoffelpüree und Blaukraut	€ 14,50
Kneitinger-Dunkelbier-Gulasch vom bayerischen Weiderind mit Semmelknödel und Blattsalat	€ 14,50



Dessert

Apfelkiachl in Zimt-Zucker mit Vanilleeis und Schokosoße	€ 7,50
Karamellierter Kaiserschmarrn mit Apfelmus	€ 8,90

Für unsere kleinen Gäste

Kinderschnitzel mit Pommes und viel Ketchup	€ 6,50
Drei Fischstäbchen mit Pommes	€ 5,50
Spätzle oder Knödel mit Soß	€ 3,50

Salate

Großer, gemischter Salatteller mit Schinken ¹ - und Käsestreifen, Zwiebeln, Joghurtdressing und Ei	€ 11,50
Knackige Blattsalate in leichtem Joghurt-Knoblauch-Dressing mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Sesam und Chili-Dip	€ 12,50
Gartenfrische Blattsalate mit gebratenem Zanderfilet und Tomaten-Lauch-Ragout	€ 16,50
Frische Gartensalate mit Streifen vom Rinderfilet in Pfeffer-BBQ-Marinade	€ 17,50

Für den kleinen Hunger

4 Eschenwecker-Bratwürstl vom Grill ^{2,4} auf Sauerkraut mit Brot und Händlmeier Senf		€ 7,50
	6 Stück	€ 8,90
Currywurst mit Pommes frites ^{2,3,4}		€ 9,80
Kalter Braten mit Essiggurkerl und Meerrettich		€ 8,90
Abgebräunter Leberkäs mit Spiegelei und Kartoffelsalat ^{2,4}		€ 9,80
Obazda mit Zwiebeln und Brot ^{3,4}		€ 9,80

Zusatzstoffe:

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



Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser		0,50 ltr.	€ 3,20
<i>Adelholzener Classic</i>	spritzig	0,25 ltr.	€ 2,50
	spritzig	0,75 ltr.	€ 5,50
	still	0,50 ltr.	€ 3,70
Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft		0,20 ltr.	€ 2,90
Afri Cola, Bluna		0,33 ltr.	€ 3,50
Adelholzener Bio Johannisbeerschorle		0,50 ltr.	€ 4,90
Holler- Rhabarber- O-Saft- Traubenschorle		0,40 ltr.	€ 3,80
Apfelschorle, Zitronenlimonade, Bluna Mix		0,40 ltr.	€ 3,60

Weine im offenen Ausschank zu 0,25 ltr.

WEISS:

Chardonnay IGT € 4,90

Vini Tiscone Cantina La Salute / Veneto
Helles Strohgelb in der Farbe, im Duft Noten von exotischen Früchten, auch Gewürznelken und nussige Noten. Im Mund voll, trocken und klar.

Grüner Veltliner € 5,50

WG Taubenschuss; leicht, elegant und fruchtig trocken

Scheurebe Kabinett feinherb € 5,90

Weingut KRAM / Franken
Im Duft verführerische Aromen von weißem Pfirsich und Hollunderbeeren, später auch Maracuja. Im Mund, vollfruchtig mit tollem Säurespiel eine Scheurebe, die viel Spaß macht!

ROSÉ:

Taubenschuss Zweigelt rose € 6,50

ROT:

Montepulciano d'Abruzzo € 4,90

Domus Vini - leichte Fruchtaromen im Bouquet, die an Sauerkirschen, Quitten und Cassis erinnern; würzig und fruchtig am Gaumen. Erzeugt in ertragsreduzierten Hügellagen in den Abruzzen.

Edelvernatsch € 5,50

Südtiroler Weinbauernverband, Eppan, Südtirol

Zweigelt Landwein € 5,90

Nepomukhof / Carnuntum-Österreich
Dunkelrot, ausgeprägte Kirschen und Beeren, Zweigelt mit gutem Körper, schöner Gaumenfrucht und zweigelttypischem Tannin

Schorle:

Weinschorle	0,50 ltr.	€ 6,50
	0,25 ltr.	€ 4,50

Flaschen zu 0,75 Liter:

Weißburgunder „Mann im Fass“	€ 19,50	Prosecco / Frizzante	€ 19,50
Taubenschuss Rose	€ 19,50	Prosecco Valdo	€ 28,50
Bianco Villa Antinori	€ 27,50	Sekt Hausmarke	€ 19,50
Rosso Villa Antinori	€ 32,50	Veuve Clicquot	€ 89,00



Heiße Getränke

Tasse Kaffee	€ 2,10	Cappuccino	€ 2,80
Espresso	€ 2,10	Latte Macchiato	€ 3,80
Doppelter Espresso	€ 3,80	Milchkaffee	€ 3,80
Glas Tee	€ 2,90	Heiße Schokolade	€ 3,80
Tee mit Rum	€ 4,90	Glühwein	€ 2,90

Spirituosen

(soweit nicht anders angegeben, 2cl)

Aperitifs:

Martini	5cl	€ 5,50
Sherry	5cl	€ 5,50
Aperol		€ 3,50
Campari	4cl	€ 5,50

Klare:

Obstwasser	€ 3,30
Williams	€ 3,50
Himbeergeist	€ 3,50
Kirschwasser	€ 3,50
Zwetschgenwasser	€ 3,50
Bärwurz	€ 3,50
Blutwurz	€ 3,70
Malteserkreuz	€ 3,50
Grappa	€ 3,50

Kräuter:

Jägermeister	€ 3,50
Underberg	€ 3,50
Averna	€ 3,50
Ramazotti	€ 3,50
Sechsamtertropfen	€ 3,50

Cognac/Weinbrand:

Asbach Uralt	€ 3,50
Remy Martin	€ 5,50

Edelbrände:

Brennerei Stocker Südtirol:

- Marille
- Amarena-Kirsche
- Bauernkirsch
- Williamsbirne
- Birne „Triumph von Wien“
- Gravensteiner Apfel

Lantenhammer Brände

Kneitinger:

- Bockbier Brand

je € 4,80

International:

Sambucca	€ 3,50
Ouzo	€ 3,50
Bacardi Rum	€ 3,50
Gin dry	€ 3,50
Wodka	€ 3,50
Irish Cream	€ 3,50
Pott Rum 4 cl	€ 5,50
Kirschlikör	€ 3,50
Tequilla silver	€ 3,50
Tequilla gold	€ 3,50

Weitere Spirituosen auf Anfrage.



Edle Biere...

	0,3 ltr.	0,5 ltr.	1,0 ltr.
Kneitinger Edel-Pils	€ 3,20	€ 3,70	€ 7,40
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 anhaftender Schaum, sehr stabil, 5,5 Vol% Alkohol - Fazit: Regt zum Weitertrinken an!			
Kneitinger Dunkel Export	€ 3,20	€ 3,70	€ 7,40
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)	€ 3,50	€ 4,30	€ 8,60
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		€ 4,10	€ 8,20
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		€ 4,10	€ 8,20
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		€ 4,10	€ 8,20
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	0,3 l.	€ 5,50
Kneitinger Edel-Pils, Aperol, Zitro		

Radler	(Kneitinger Edel-Pils & Zitronenlimonade)	€ 3,70	€ 7,40
Russ	(Schneider Weisse & Zitronenlimonade)	€ 4,10	€ 8,20
Cola – Weizen		€ 4,10	€ 8,20
Kneitinger Alkoholfreies Bier		€ 4,10	€ 8,20