

SPEISEKARTE

BIER

Ayinger Hell vom Fass 0,5l	3,70
Ayinger Weißbier vom Fass 0,5l	3,80
Kellerbier vom Fass 0,5l	4,00
Ayinger Radler 0,5l	3,70
Weißbier Alkoholfrei 0,5l Helles Alkoholfrei 0,5l	3,80

SOFT

Coca Cola 0,2l & Fanta 0,2l	3,00
Adelholzener Classic & Naturell 0,25l / 0,75l	2,50 5,00
Apfelschorle, Rhababerschorle, M.A.T Craft Lemonade Gurke, Rosmarin, Salbei 0,25l	3,90
Hollerschorle & Maracujaschorle 0,5l	3,90
Wirtshauskracherl - Orange-Ingwer Pfirsichlimette Spezi 0,5l	3,50 3,50

SPRITZ

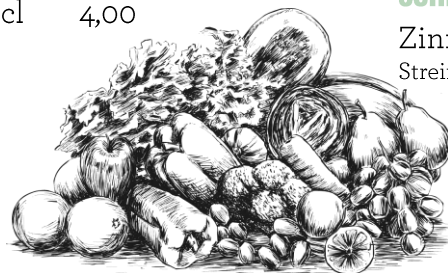
Holler Spritz 0,2l	6,50
Aperol Spritz 0,2l	6,50
Zinners Spritz I Lillet und Russian Wild Berry 0,2l	6,50

WEIN

Riesling, Lugana, Grauburgunder & Sauvignon 0,2l	7,20
Weißweinschorle 0,2l	4,50
Spätburgunder 0,2l & Nero d´Avola 0,2l	7,20

SPIRITUOSEN


Kirschlikör, Himbeergeist, Blutwurz, Obstler 2cl	4,00
Kräuterlikör, Williams Birne, Grappa, Haselnuss	



VORSPEISEN

Kartoffelsalat I Schüssel Bunter Salat	
Gurken-Dill-Salat	je 4,00
Bayrischer Caesar Salat	10,00
Romanaherzen angemacht mit Caesar Dressing, Croutons und dazu natur Freilandhendl	
Herbstlicher Blattsalat 3 mit Kürbisragout, Südtiroler Speck und Granatapfelkernen	11,50
Hausgemachter Obazda mit roten Zwiebeln und Brezen	6,00
Zinners Kasladen 2 gebackener Ziegenkäse, Lauchzwiebelbrot und mariniertem Rucola	9,50
Räucherlachs mit Rösti und Limetten Schmand	11,00
Wurstsalat 2,3,4,7 mit Graubrot von der Bäckerei Götz	8,00
Flammkuchen	9,00
- mit Bauchspeck von Magnus Bauch, Lauchzwiebeln Bergkäse und Sauerrahm	
Flammkuchen	9,00
- mit geräuchertem Lachs, Schmand, Chimeurri und Rucola	
Flammkuchen	7,00
- mit getrockneten Tomaten, Rucola, Bergkäse und Frühlingslauch	
Wirtshaus Carpaccio mit Parmesan, Zupfsalat Limonenpesto und getrüffeltem Schmand	12,50

SUPPENKÜCHE

Kürbiscremesuppe mit steirischem Öl und Kernen 	5,50
Kräftige Ochsenbrühe mit Backerbsen und Gemüse	4,50



BURGER

Taufkirchner Wirtshaus-Burger	12,50
100 % Rind, Käse, und Wirtshaus Pommes 	
Beyond Meat Burger	13,00
100 % Veganer Burger, rotes Pesto, classic Topping mit Wirtshaus Pommes	

SCHMANKERL

Zinners Tapas ab 2 Personen	p. P.	13,50
Streifzug aus unserer Wirtshausküche		





FISCH

Backfisch auf Kartoffelsalat mit Remouladensoße	9,00
Krosser Zander mit Belugalinsen und sommerlichem Gemüse	16,50
Filets von der Dorade ⁵ an geschmortem Hokkaidokürbis und Tomaten Lauchragout	17,50

FLEISCH

Münchner Schnitzel vom schwäbisch-hallischen Landschwein ³ mit Meerrettich-Senf paniert dazu Bratkartoffeln	13,00
Wiener Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln und handgerührten Preiselbeeren	19,50
Geschmortes Ochsenbackerl an Madeirajus auf Kartoffel-Kürbisstampf und sautierten Pfifferlingen	19,50
Gebackener Kalbskopf mit Kartoffel-Vogelersalat, Remoulade steirischem Öl und Kernen	14,50
Cordon bleu ^{2,3,4,5} mit roter Zwiebelmarmelade und Bratkartoffeln	16,00
Schwaben Pfanderl ⁵ Schweinefilet, Spätzle, Schwammerl und Bergkäse	15,50
Backhendel mit steirischem Kren und Kartoffelsalat	9,50
Herrn Gröstl ^{2,3,8} Stückerl vom Schwein, Gockel, Erdäpfel und Knödel mit Spiegelei und Röstzwiebeln	14,50
Zinners Currywurst ^{2,4} mit Wirtshaus Pommes	9,00
Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken Soß, Bratkartoffeln und glasiertes Marktgemüse	21,00
Nürnberger Rostbratwürstl ⁶ Stück ^{2,4} mit feinem Fasskraut	9,00
Ofenfrischer Schweinebraten dazu gibt 's Ayinger Dunkelbierjus	13,00
Zinners Schinkennudeln Schlutzkrapfen gefüllt mit Wacholderschinken, Bergkäse und Parmesan	13,00



FLEISCH

Ochsenfetzen mit Spätzle in Pommery-Senf-Rahm-Sauce	14,50
Altöttinger Hofente mit eigenem Saftal, Boskop-Apfelblaukraut und Kartoffelknödel	18,00

VEGETARISCH

Bergkasspatzen ⁵ mit Röstzwiebeln	11,00
Kasnockerl ⁵ mit Nussbutter und Spinat	13,00
Süßkartoffel-Gnocchi mit Parmesan	14,00
Süßkartoffel Pommes mit Trüffel-Mayo gehobeltem Parmesan und Rucola	7,50
Schlutzkrapfen mit Ofentomate und Büffelricotta gefüllt	12,50

NACHSPEISEN

Lauwarmer Schokokuchen ¹ mit Beerenröster	7,00
Kaiserschmarrn mit Apfelmus	7,00
Parfait mit Früchten	4,50
New York Cheesecake mit Kirschen	7,00
Weißbier Tiramisu vom Ayinger Bier	5,00

Alle Speisen & Getränke verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt. von 5% bzw. 16%.

Lebensmittelzusatzstoffe:

1 - Farbstoff 2 - Konservierungsstoff 3 - Antioxidationsmittel 4 - Nitritpo⁺kalsalz 5 - Milcheiweiß 7 - Phosphat 8 - geschwefelt

BITTE CHECK DICH
ÜBER DEN FOLGENDEN LINK EIN

