

# WIRTSCHAUS SPEISEKARTE

## GETRÄNKE



### BIER

Ayinger Hell vom Fass	0,5l	3,7€
Ayinger Weißbier vom Fass	0,5l	3,8€
Kellerbier vom Fass	0,5l	4€
Ayinger Radler	0,5l	3,7€
Weißbier Alkoholfrei	0,5l	3,8€
Helles Alkoholfrei	0,5l	3,8€

### SOFT

Coca Cola / Fanta	0,2l	3€
Adelholzener Classic & Naturell	0,25l 0,75l	2,5€ 5€
Apfel-/ Rhabarberschorle, M.A.T Craft Lemonade Gurke, Rosmarin, Salbei	0,25l	3,9€
Holler-/ & Maracujaschorle	0,5l	3,9€
Wirtshauskracherl	0,5l	3,5€
Spezi	0,5l	3,5€

### SPRITZ

Holler Spritz	0,2l	6,5€
Aperol Spritz	0,2l	6,5€
Zinners Spritz / Lillet & Wild Berry	0,2l	6,5€

### WEIN

Riesling, Lugana, Grauburgunder, Sauvignon	0,2l	7,2€
Weißwein-/& Roséweinschorle	0,2l	4,5€
Spätburgunder / Nero d'Avola	0,2l	7,2€

### SPIRITUOSEN

Kirschlikör, Himbeergeist, Blutwurz, Obstler, Kräuter, Williams Birne, Grappa, Haselnuss	2cl	4€
--	-----	----

## SPEISEN



### VORSPEISEN

Kartoffelsalat / Schüssel bunter Salat	4€
Gurken-Dill-Salat	4€
Bayrischer Caesar Salat Romanaherzen, Croutons, Freilandhendl	10€
Herbstlicher Blattsalat <sup>3</sup> mit Kürbisragout, Südtiroler Speck, Granatapfel	11,5€
<del>Hausgemachter Obazda mit roten Zwiebeln und Brezen</del>	6€
Zinners Kasladen <sup>2</sup> gebackener Ziegenkäse, Lauchzwiebelbrot und mariniertem Rucola	9,5€
Räucherlachs mit Rösti und Limetten Schmand	11€
Wurstsalat <sup>2,3,4,7</sup> mit Graubrot von der Bäckerei Götz	8€
Flammkuchen mit Speck von Magnus Bauch, Lauch- zwiebeln, Bergkäse und Sauerrahm	9€
Flammkuchen mit geräuchertem Lachs, Schmand, Chimchurri und Rucola	9€
Flammkuchen mit getrockneten Tomaten, Rucola, Bergkäse und Frühlingslauch	7€
Wirtshauscarpaccio mit Parmesan, Zupfsalat, Limonenpesto, und getrüffeltem Schmand	12,5€
Kürbiscremesuppe mit steirischem Öl	5,5€
Kräftige Ochsenbrühe mit Backerbsen	4,5€

### BURGER & SCHMANKERL

Taufkirchner Wirtshausburger 100% Rind, Käse und Wirtshaus Pommes	12,5€
Veganer Beyond Meat Burger rotes Pesto, classic Topping, Wirtshaus Pommes	13€

~~Zinners Tapas ab (2 Personen)  
Streichzug aus unserer Wirtshausküche~~ p.P. 13€,5

### FISCH



Backfisch auf Kartoffelsalat mit Remouladensoße	9€
Krosser Zander mit Belugalinsen und Sommergemüse	16,5€
Filets von der Dorade <sup>5</sup> an geschmortem Hokkaidokürbis und Tomaten- Lauchragout	17€

### FLEISCH

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

### FLEISCH

Ochsenfetzen mit Spätzle in Pommery-Senf-Rahm-Sauce	14,5€
Altöttinger Hofente mit eigenem Saftal, Boskop-Apfelblaukraut und Kartoffelknödel	18€



### VEGETARISCH

Bergkasspatzen <sup>5</sup> mit Röstzwiebeln	11€
Kasnockerl <sup>5</sup> mit Nussbutter und Spinat	13€
<del>Süßkartoffel-Gnocchi mit Parmesan</del>	14€
Süßkartoffel Pommes mit Trüffel Mayo gehobeltem Parmesan und Rucola	7,5€
Schlutzkrapfen mit Ofentomate und Büffelricotta gefüllt	12,5€

### NACHSPEISEN

Lauwarmer Schokokuchen mit Beerenröster	7€
Kaiserschmarrn mit Apfelmus	7€
<del>Parfait mit Früchten</del>	4,5€
New York Cheesecake mit Kirschen	7€
Weißbier Tiramisu vom Ayinger Bier	5€

\*Alle Speisen verstehen sich inkl. der gesetzlichen  
MwSt. von 5% bzw. 16%.

\*\*Lebensmittelzusatzstoffe:  
1- Farbstoff 2- Konservierungsstoff 3- Antioxidations-  
mittel 4- Nitritpökelsalz 5- Milcheiweiß 7- Phosphat  
8- geschwefelt