

WIRTSHAUS  
**ZINNERS**

RITTER - HILPRAND - HOF



*Bitte check dich über  
den folgenden Link ein*



# 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 / Helles Alkoholfrei	0,5l	3,8 €

## SOFT

Coca Cola / Fanta	0,2l	3 €
Adelholzener Classic & Naturell	0,25l 0,75l	2,5 € 5 €
Wolfra Schorlen	0,5l	3,9 €
Wirtshauskracherl	0,3l	3,9 €
Spezi	0,5l	3,5 €

## SPRITZ

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

## WEIN

Riesling, Lugana, Grauburgunder, Sauvignon Blanc	0,2l	7,2 €
Weinschorle	0,2l	4,5 €
Spätburgunder / Nero d'Avola	0,2l	7,2 €
Zinners Vino weiß / rot	0,2l	5,6 €
Zinners Vino weiß / rot	0,75l	19 €

## SPIRITUOSEN

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

## HEISSGETRÄNKE & SUPREMO KAFFEE

Kaffee Creme <sup>4</sup>	2,9 €
Espresso <sup>4</sup>	1,9 €
Espresso Macchiato <sup>4,8</sup>	2,1 €
Cappuccino <sup>4,8</sup>	3,5 €
Latte Macchiato <sup>4,8</sup>	4,2 €
Entkoffeinierter Kaffee	3,2 €

# WIRTSCHAUS

# SPEISEKARTE

## SPEISEN



<b>Taufkirchener Wurstsalat</b> <sup>a,i,j,3,5</sup>	8,5 €
von der Regensburger mit roten Zwiebeln, Essiggurken und Graubrot von der Bäckerei Götz	
<b>Flammkuchen</b> <sup>a,g,i,j,k</sup>	10,5 €
mit geräuchertem Wammerl, jungem Lauch, Sauerrahm und Bergkäse	
<b>Flammkuchen</b> <sup>a,g,i,j,k</sup>	10,5 €
mit geräuchertem Lachs, Schmand, Chimichurri, frischem Kren und Rucola	
<b>Flammkuchen</b> <sup>a,g,i,j,k</sup>	8,5 €
mit getrockneten Tomaten, Rucola, Bergkäse und jungem Lauch	
<b>Wirtshauscarpaccio</b> <sup>i,j,g</sup>	12,5 €
vom Rind mit Grana Padano, Zupfsalat, Limonenpesto und getrüffeltem Schmand	
<b>Roastbeef vom Bayrischen Ochs</b> <sup>c,g,i,j</sup>	15,5 €
mit Remoulade, Zupfsalat, Essiggurke, geriebenem Kren und Bratkartoffeln	
<b>Happy Bros. Habibi Bowl</b> <sup>i,j</sup>	9,5 €
Bunte Blattsalate, Falafel, Happys Hummus, Broccoli, Radieschen, Mais, rote Zwiebeln, Tomate, Gurke, Petersilie, Gartenkresse, Granatapfel, Joghurt-Minz-Topping	

## SUPPEN

<b>Kartoffelsuppe mit Lauch &amp; Speck-Kracherl</b> <sup>g,i,j</sup>	5 €
<b>Tomaten-Kokos-Suppe mit Croutons</b> <sup>a,i</sup>	5,5 €

## BURGER



<b>Taufkirchner Wirtshausburger</b> <sup>a,g,i,j</sup>	13,5 €
mit Rind, Salat, Tomate, Essiggurke, geschmolzenem Käse und Wirtshaus Pommes	
<b>Veganer Beyond Meat Burger</b> <sup>a,i,j</sup>	14 €
mit rotem Pesto, Salat, Tomate, Essiggurke und Wirtshaus Pommes	

## FISCH



<b>Gebackenes Filet vom Seehecht</b> <sup>a,d,c,g,i,j,2,3</sup>	11 €
Kartoffel-Gurkensalat, Zitrone & Sauce Remoulade	
<b>Zanderfilet unter der Kartoffelkruste</b> <sup>a,c,d,g,i</sup>	18,5 €
an Weißweinschaum, dazu Ragout von Tomate und jungem Lauch	

## FLEISCH



<b>Münchner Schnitzel vom schwäbisch hällischen Landschwein</b> <sup>a,c,i,j,g</sup>	13 €
in der Meerrettich-Senf-Panade & Bratkartoffeln	
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b> <sup>a,c</sup>	19,5 €
mit gebackener Petersilie, handgerührten Preiselbeeren und Bratkartoffeln	
<b>„Boeuf à la mode“ aus dem Gewürzsud</b> <sup>g,i</sup>	17,5 €
Schmorbraten vom heimischen Rind mit Kartoffelstampf und Gartengemüse	
<b>Geschmorte Ochsenfetzen</b> <sup>a,i,j,g,c,2</sup>	14,5 €
in Pommery-Senfsoße mit Schwammerl, Butterspätzle und buntem Gartengemüse	
<b>Cordon Bleu</b> <sup>a,c,i,g</sup>	16 €
mit roter Zwiebelmarmelade und Bratkartoffeln	
<b>Filetpfandl „Schwaben-Art“</b> <sup>a,i,c,g</sup>	15,5 €
Schweinefilet mit Schwammerlsoße, Bergkasspatzen und Röstzwiebeln	
<b>Steirisches Backhendl</b> <sup>a,c,i,j,1,2,3</sup>	10,5 €
mit handgerührten Preiselbeeren, geriebenem Kren, Kernöl, gerösteten Nüssen und Kartoffel-Gurkensalat	
<b>Herrn Gröstl</b> <sup>a,c,g,i</sup>	14,5 €
Stückerl vom Schwein, Ente, Erdäpfel, Knödel mit Spiegelei und Röstzwiebeln	
<b>Zinners Currywurst</b> <sup>j,i,2,3,5</sup>	9 €
mit Wirtshaus Pommes	
<b>Zwiebelrostbraten von der Rinderlende</b> <sup>a,i,j,2</sup>	21,5 €
mit Zwiebelsoße, Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und kleinem Salat	
<b>Ofenfrischer Schweinebraten</b> <sup>a,g,i,2</sup>	13 €
an Ayinger Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel und Speck-Kraut-Salat	
<b>Gassner's Würstl Dreier</b> <sup>a,j,3,5</sup>	11,5 €
drei verschiedene Würstl von der Metzgerei Gassner auf feinem Fasskraut und Röstzwiebeln	
<b>Altöttinger Hofente mit eigenem Saftal</b> <sup>a,g,i,2</sup>	
Boskop-Apfelblaukraut und Kartoffelknödel	
1/4 Ente	14,9 €
1/2 Ente	19,5 €

**Chateaubriand (ab 2 Personen)** <sup>a,c,i,g,j</sup> 27,5 €  
Tranchiertes, bayerisches Rinderfilet an Schalottenjus, Sauce Bénaise, Kartoffelkräpfen, Gartengemüse und kleinem Salat p.P.

## VORSPEISEN & SALATE

<b>Gurken-Dill-Salat / Kartoffelsalat / Kartoffel-Gurkensalat / Hoibs Pfund Blattsalat</b>	4 €
<b>Zinners Caesar Salat</b>	10,5 €
mit Romanaherzen, Grana Padano, Croutons und gegrilltem Landhendl	
<b>Bunte Salatschüssel zum Teilen (ca. 4 Pers.)</b> <sup>3</sup>	14 €
mit Blattsalaten, Tomaten, Sprossen und Kernen	
<b>Hausgemachter Obazda</b>	7 €
mit roten Zwiebeln und Brezen	
<b>Zinners Kasladen</b> <sup>2</sup>	11,5 €
gebackener Ziegenkäse an jungem Lauchbrot, Blattsalaten und Curry-Nüssen	
<b>Räucherlachs mit Kartoffelrösti</b>	11 €
mit Limettenschmand, frischem Kren & Zupfsalat	

## NUDELN & VEGETARISCH

<b>Allgäuer Bergkasspatzen</b> <sup>a,g,c,j,2,3</sup>	13 €
mit Röstzwiebeln und kleinem Salat	
<b>Basilikum-Kartoffel-Nocken in Gorgonzolasoße</b> <sup>a,c,g,i</sup>	14 €
mit getrockneten Tomaten und Rucola	
<b>Kasnockerl „Tiroler Art“</b> <sup>a,c,g,i</sup>	13 €
mit Bergkas, Blattspinat und Nussbutter	
<b>Schlutzkräpfen</b> <sup>a,c,g,i</sup>	12,5 €
gefüllt mit Ofentomate und Büffelricotta, an jungem Lauch und Wiesenkräutern in Butter geschwenkt	
<b>Zinners Schinkennudeln 2.0</b> <sup>a,c,g,i</sup>	13 €
Schlutzkräpfen gefüllt mit Wacholderschinken und Bergkas in geschmolzener Butter und Ei	

## NACHSPEISEN

<b>Lauwarmer Schokokuchen</b> <sup>a,c,g</sup>	7 €
mit Beerenröster	
<b>Zinners Cheesecake mit Kirschragout</b> <sup>a,c,g</sup>	7 €
<b>Karamellierter Kaiserschmarrn</b> <sup>a,c,g,h</sup>	7,5 €
mit Mandeln, Rosinen und Apfelmus	
<b>Moosbeeren Schmarrn</b> <sup>a</sup>	8,5 €
mit Mandeln, Puderzucker und frischen Früchten	

\*\*Lebensmittelzusatzstoffe:

1- Konservierungsstoffe 2- Farbstoffe 3- Antioxidationsmittel  
4- Süßungsmittel 5- Phosphat 6- geschwefelt 7- Geschmacksverstärker 8- geschwärzt 9- gewachst 10- Gentechnisch verändert  
a- glutenhaltiges Getreide b- Krebstiere c- Eier d- Fisch e- Erdnüsse f- Soja g- Milch und Milchprodukte h- Schalenfrüchte i- Sellerie j- Senf k- Sesamsamen l- Weichtiere m- Lupinen n- Schwefeldioxid und Sulfit o- Haselnüsse