

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 €
Altbayrisch Dunkel	0,5l	4 €
Leichtes Weißbier	0,5l	4 €
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 (Orange-Ingwer, Pfirsich-Limette, Zitrone-Basilikum)	0,3l	3,9 €
Spezi	0,5l	3,5 €

SPRITZ

Holler Spritz / Aperol Spritz / Zinners Spritz	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 ⁴	2,9 €
Espresso ⁴	1,9 €
Espresso Macchiato ^{4,8}	2,1 €
Cappuccino ^{4,8}	3,5 €
Latte Macchiato ^{4,8}	4,2 €
Entkoffeinierter Kaffee	3,2 €

WIRTSCHAUS

SPEISEKARTE

SPEISEN



Taufkirchener Wurstsalat ^{a,i,j,3,5} 8,5 €
von der Regensburger mit roten Zwiebeln, Essiggurken und Graubrot von der Bäckerei Götz mit Bergkas 10,0 €

Flammkuchen ^{a,g,i,j,k} 10,5 €
mit geräuchertem Wammerl, jungem Lauch, Sauerrahm und Bergkäse

Flammkuchen ^{a,g,i,j,k} 10,5 €
mit geräuchertem Lachs, Schmand, Chimichurri, frischem Kren und Rucola

Flammkuchen ^{a,g,i,j,k} 8,5 €
mit getrockneten Tomaten, Rucola, Bergkäse und jungem Lauch

Wirtshauscarpaccio ^{i,j,g} 12,5 €
vom Rind mit Grana Padano, Zupfsalat, Limonenpesto und getrüffeltem Schmand

Roastbeef vom Bayrischen Ochs ^{c,g,i,j} 15,5 €
mit Remoulade, Zupfsalat, Essiggurke, geriebenem Kren und Bratkartoffeln

Happy Bros. Habibi Bowl ^{i,j} 9,5 €
Bunte Blattsalate, Falafel, Happys Hummus, Broccoli, Radieschen, Mais, rote Zwiebeln, Tomate, Gurke, Petersilie, Gartenkresse, Granatapfel, Joghurt-Minz-Topping

SUPPEN

Kartoffelsuppe mit Lauch & Speck-Kracherl ^{g,i,j} 5 €

Tomaten-Kokos-Suppe mit Croutons ^{a,i} 5,5 €

BURGER



Taufkirchner Wirtshausburger ^{a,g,i,j} 13,5 €
mit Rind, Salat, Tomate, Essiggurke, geschmolzenem Käse und Wirtshaus Pommes

Veganer Beyond Meat Burger ^{a,i,j} 14 €
mit rotem Pesto, Salat, Tomate, Essiggurke und Wirtshaus Pommes

FISCH



Gebackenes Filet vom Seehecht ^{a,d,c,g,i,j,2,3} 11 €
Kartoffel-Gurkensalat, Zitrone & Soße Remoulade

Zanderfilet unter der Kartoffelkruste ^{a,c,d,g,i} 18,5 €
an Weißweinschaum, dazu Ragout von Tomate und jungem Lauch

FLEISCH



Münchner Schnitzel vom schwäbisch hällischen Landschwein ^{a,c,i,j,g} 13 €
in der Meerrettich-Senf-Panade & Bratkartoffeln

Wiener Schnitzel vom Kalb ^{a,c} 19,5 €
mit gebackener Petersilie, handgerührten Preiselbeeren und Bratkartoffeln

„Boeuf à la mode“ aus dem Gewürzsud ^{g,i} 17,5 €
Schmorbraten vom heimischen Rind mit Kartoffelstampf und Gartengemüse

Geschmorte Ochsenfetzen ^{a,i,j,g,c,2} 14,5 €
in Pommery-Senfsoße mit Schwammerl, Butterspätzle und buntem Gartengemüse

Cordon Bleu ^{a,c,i,g} 16 €
mit roter Zwiebelmarmelade und Bratkartoffeln

Filetpfandl „Schwaben-Art“ ^{a,i,c,g} 15,5 €
Schweinefilet mit Schwammerlsoße, Bergkasspatzen und Röstzwiebeln

Steirisches Backhendl ^{a,c,i,j,1,2,3} 10,5 €
mit handgerührten Preiselbeeren, geriebenem Kren, Kernöl, gerösteten Nüssen und Kartoffel-Gurkensalat

Herrn Gröstl ^{a,c,g,i} 14,5 €
Stückerl vom Schwein, Ente, Erdäpfel, Knödel mit Spiegelei und Röstzwiebeln

Zinners Currywurst ^{j,i,2,3,5} 9 €
mit Wirtshaus Pommes

Zwiebelrostbraten von der Rinderlende ^{a,i,j,2} 21,5 €
mit Zwiebelsoße, Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und kleinem Salat

Ofenfrischer Schweinebraten ^{a,g,i,2} 13 €
an Ayinger Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel und Speck-Kraut-Salat

Altöttinger Hofente mit eigenem Saftal ^{a,g,i,2} 14,9 €
Boskop-Apfelblaukraut und Kartoffelknödel
1/4 Ente 19,5 €
1/2 Ente

VORSPEISEN & SALATE

Gurken-Dill-Salat / Kartoffelsalat / Kartoffel-Gurkensalat / Hoibs Pfund Blattsalat 4 €

Zinners Caesar Salat 10,5 €
mit Romanherzen, Grana Padano, Croutons und gegrilltem Landhendl

VORSPEISEN & SALATE



Bunte Salatschüssel zum Teilen (ca. 4 Pers.) ³ 14 €
mit Blattsalaten, Tomaten, Sprossen und Kernen

Hausgemachter Obazda 7 €
mit roten Zwiebeln und Brezen

Zinners Kasladen ² 11,5 €
gebackener Ziegenkäse an jungem Lauchbrot, Blattsalaten und Curry-Nüssen

Räucherlachs mit Kartoffelrösti 11 €
mit Limettenschmand, frischem Kren & Zupfsalat

NUDELN & VEGETARISCH

Allgäuer Bergkasspatzen ^{a,g,c,j,2,3} 13 €
mit Röstzwiebeln und kleinem Salat

Kasnockerl „Tiroler Art“ ^{a,c,g,i} 13 €
mit Bergkas, Blattspinat und Nussbutter

Schlutzkrapfen ^{a,c,g,i} 12,5 €
gefüllt mit Ofentomate und Büffelricotta, an jungem Lauch und Wiesenkräutern in Butter geschwenkt

Zinners Schinkennudeln 2.0 ^{a,c,g,i} 13 €
Schlutzkrapfen gefüllt mit Wacholderschinken und Bergkas in geschmolzener Butter und Ei

NACHSPEISEN

Lauwarmer Schokokuchen ^{a,c,g} 7 €
mit Beerenröster

Zinners Cheesecake mit Kirschragout ^{a,c,g} 7 €

Karamellisierter Kaiserschmarrn ^{a,c,g,h} 7,5 €
mit Mandeln, Rosinen und Apfelmus

Moosbeeren Schmarrn ^a 8,5 €
mit Mandeln, Puderzucker und frischen Früchten

Eis Kugel 2,0 €
Sorten auf Anfrage

**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 Sulfite o- Haselnüsse

*Alle Speisen sind inkl. der gesetzlichen MwSt. von 7% bzw. 19%.