

A large, stylized green leaf graphic with a thick outline, positioned behind the text. The leaf has a central vein and several smaller veins branching off. It is set against a background of two concentric green circles.

**WIRTSHAUS**

**ZINNERS**

**RITTER - HILPRAND - HOF**





# WIRTSCHAUS SPEISEKARTE

**BIER**

**Ayinger Hell, Altbayrisch Dunkel, Ayinger Kellerbier, Radler / Russ** 0,5l 4,2 €  
**Ayinger Weißbier vom Fass, Leichtes Weißbier, Weißbier/Helles Alkoholfrei, Ayinger Urweisse, Ayinger Jahunderbier** 0,5l 4,3 €

**Ayinger Celebrator** 0,33l 4,5 €

**Ayinger Pils** 0,33l 3,8 €

**Ausgezeichnete Bayrische Bierkultur** 8,5 €  
 Streifzug aus unserer Bierkarte mit kleinem Wirtshaus Schmankerl

**SOFT**

**Coca Cola / Fanta** 0,2l 3,3 €

**Adelholzener Classic & Naturell** 0,25l 3 €  
 0,75l 5,5 €

**Wolfra Schorlen** 0,5l 4,1 €

**Wirtshauskracherl** (Orange-Ingwer, Pfirsich-Limette, Zitrone-Basilikum) 0,3l 3,5 €

**Spezi** 0,5l 3,9 €

**SPRITZ**

**Holler- / Aperol- / Zinners Spritz** 0,2l 7,5 €

**WEIN**

**Riesling, Lugana, Grauburgunder, Sauvignon Blanc** 0,2l 7,2 €

**Weinschorle** 0,2l 4,5 €

**Zweigelt / Primitivo** 0,2l 7,7 €

**Zinners Vino weiß / rot** 0,2l 5,9 €  
**Zinners Vino weiß / rot** 0,75l 19 €

**SPIRITUOSEN**

**Zirben Zauber, Haselnuss, Feuerholz, Kaffeebohne, Grappa, Williams Birne Vogelbeer-, Schlehen-, Kircherl-, Marillen-, Quittenbrand** 2cl 4,5 €  
 2cl 5,5 €

**HEISSGETRÄNKE & SUPREMO KAFFEE**

**Kaffee Creme** <sup>4</sup> 3,5 €  
**Espresso** <sup>4</sup> 2,3 €  
**Espresso Macchiato** <sup>4,8</sup> 2,7 €  
**Cappuccino** <sup>4,8</sup> 4 €  
**Latte Macchiato** <sup>4,8</sup> 4,6 €  
**Entkoffeinierter Kaffee** 3,6 €

**SPEISEN**



**Taufkirchener Wurstsalat** <sup>a,i,j,3,5</sup> 9 €  
 von der Regensburger mit roten Zwiebeln, Essiggurken und Graubrot von der Bäckerei Götz mit Bergkäse 10 €

**Flammkuchen** <sup>a,g,i,j,k</sup> 11,5 €  
 mit geräuchertem Wammerl, jungem Lauch, Sauerrahm und Bergkäse

**Flammkuchen** <sup>a,g,i,j,k</sup> 12 €  
 mit geräuchertem Lachs, Schmand, Chimichurri, frischem Kren und Rucola

**Flammkuchen** <sup>a,g,i,j,k</sup> 10 €  
 mit getrockneten Tomaten, Rucola, Bergkäse und jungem Lauch

**Wirtshauscarpaccio** <sup>i,j,g</sup> 13 €  
 vom Rind mit Grana Padano, Zupfsalat, Limonenpesto und getrüffeltem Schmand

**Roastbeef vom Bayrischen Ochs** <sup>c,g,i,j</sup> 17 €  
 mit Remoulade, Zupfsalat, Essiggurke, geriebenem Kren und Bratkartoffeln

**Happy Bros. Habibi Bowl** <sup>i,j</sup> 10,5 €  
 Bunte Blattsalate, Falafel, Happys Hummus, Broccoli, Radieschen, Mais, rote Zwiebeln, Tomate, Gurke, Petersilie, Gartenkresse, Granatapfel, Joghurt-Minz-Topping

**SUPPEN**

**Kartoffelsuppe mit Lauch & Speck-Kracherl** <sup>g,i,j</sup> 6,5 €

**Tomaten-Kokos-Suppe mit Croutons** <sup>a,i</sup> 6,5 €

**BURGER**



**Taufkirchner Wirtshausburger** <sup>a,g,i,j</sup> 14 €  
 mit Rind, Salat, Tomate, Essiggurke, geschmolzenem Käse und Wirtshaus Pommes

**Veganer Beyond Meat Burger** <sup>a,i,j</sup> 15,5 €  
 mit rotem Pesto, Salat, Tomate, Essiggurke und Wirtshaus Pommes

**FISCH**



**Gebackenes Filet vom Seehecht** <sup>a,d,c,g,i,j,2,3</sup> 12,5 €  
 Kartoffel-Gurkensalat, Zitrone & Soße Remoulade

**Zanderfilet unter der Kartoffelkruste** <sup>a,c,d,g,i</sup> 20,5 €  
 an Weißweinschaum, dazu Ragout von Tomate und jungem Lauch

**FLEISCH**



**Münchner Schnitzel vom schwäbisch hällischen Landschwein** <sup>a,c,i,j,g</sup> 14 €  
 in der Meerrettich-Senf-Panade & Bratkartoffeln

**Wiener Schnitzel vom Kalb** <sup>a,c</sup> 21,5 €  
 mit gebackener Petersilie, handgerührten Preiselbeeren und Bratkartoffeln

**„Boeuf à la mode“ aus dem Gewürzsud** <sup>g,i</sup> 18,5 €  
 Schmorbraten vom heimischen Rind mit Kartoffelstampf und Gartengemüse

**Geschmorte Ochsenfetzen** <sup>a,i,j,g,c,2</sup> 15 €  
 in Pommery-Senfsoße mit Schwammerl, Butterspätzle und buntem Gartengemüse

**Cordon Bleu** <sup>a,c,i,g</sup> 16 €  
 mit roter Zwiebelmarmelade und Bratkartoffeln

**Filetpfandl „Schwaben-Art“** <sup>a,i,c,g</sup> 15,5 €  
 Schweinefilet mit Schwammerlsoße, Bergkasspatzen und Röstzwiebeln

**Steirisches Backhendl** <sup>a,c,i,j,1,2,3</sup> 12 €  
 mit handgerührten Preiselbeeren, geriebenem Kren, Kernöl, gerösteten Nüssen und Kartoffel-Gurkensalat

**Herrn Gröstl** <sup>a,c,g,i</sup> 14,5 €  
 Stückerl vom Schwein, Ente, Erdäpfel, Knödel mit Spiegelei und Röstzwiebeln

**Zinners Currywurst** <sup>j,i,2,3,5</sup> 9,5 €  
 mit Wirtshaus Pommes

**Zwiebelrostbraten von der Rinderlende** <sup>a,i,j,2</sup> 23,5 €  
 mit Zwiebelsoße, Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und kleinem Salat

**Ofenfrischer Schweinebraten** <sup>a,g,i,2</sup> 13,5 €  
 an Ayinger Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel und Speck-Kraut-Salat

**Altöttinger Hofente mit eigenem Saftal** <sup>a,g,i,2</sup> 15,5 €  
 Boskop-Apfelblaukraut und Kartoffelknödel  
 1/4 Ente 20 €  
 1/2 Ente

**VORSPEISEN & SALATE**

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

**Zinners Caesar Salat** 11,5 €  
 mit Romanherzen, Grana Padano, Croutons und gegrilltem Landhendl

**VORSPEISEN & SALATE**



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

**Hausgemachter Obazda** 8 €  
 mit roten Zwiebeln und Brezen

**Zinners Kasladen** <sup>2</sup> 12 €  
 gebackener Ziegenkäse an jungem Lauchbrot, Blattsalaten und Curry-Nüssen

**Räucherlachs mit Kartoffelrösti** 12 €  
 mit Limettenschmand, frischem Kren & Zupfsalat

**NUDELN & VEGETARISCH**

**Allgäuer Bergkasspatzen** <sup>a,g,c,j,2,3</sup> 13,5 €  
 mit Röstzwiebeln und kleinem Salat

**Kasnockerl „Tiroler Art“** <sup>a,c,g,i</sup> 13 €  
 mit Bergkas, Blattspinat und Nussbutter

**Schlutzkrapfen** <sup>a,c,g,i</sup> 13,5 €  
 gefüllt mit Ofentomate und Büffelricotta, an jungem Lauch und Wiesenkräutern in Butter geschwenkt

**Zinners Schinkennudeln 2.0** <sup>a,c,g,i</sup> 13,5 €  
 Schlutzkrapfen gefüllt mit Wacholderschinken und Bergkas in geschmolzener Butter und Ei

**NACHSPEISEN**

**Lauwarmer Schokokuchen** <sup>a,c,g</sup> 7 €  
 mit Beerenröster

**Zinners Cheesecake mit Kirschragout** <sup>a,c,g</sup> 7 €

**Karamellisierter Kaiserschmarrn** <sup>a,c,g,h</sup> 7,5 €  
 mit Mandeln, Rosinen und Apfelmus

**Moosbeeren Schmarrn** <sup>a</sup> 8,5 €  
 mit Mandeln, Puderzucker und frischen Früchten

**Eis Kugel** 2,0 €  
 Sorten auf Anfrage

= vegan

\*\*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

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