



WIRTSHAUS
ZINNERS

RITTER - HILPRAND - HOF

„WIR SCHREIBEN TRANSPARENZ GROSS!“,
Schau doch mal, wie es hinter unseren Kulissen aus-
sieht. Scan einfach den QR-Code auf der Rückseite.



GETRÄNKE



BIER

„WIR IM ZINNERS LEGEN BESONDERS WERT AUF DIE BIERKULTUR IN BAYERN UND HABEN EINE SEPARATE BIERKARTE FÜR EUCH ZUSAMMENGESTELLT!“

SOFT

Coca Cola / Coca Cola light / Fanta	0,2l	3,3€
Zitronenlimonade	0,5l	3,9€
Spezi	0,5l	4,1€
Almdudler	0,33l	3,7€
Adelholzener Classic & Naturell	0,25l	3€
	0,75l	5,5€
Hauswasser	0,5l	3,3€
	0,7l	4,8€

Wolfra Schorlen	0,5l	4,5€
Wirtshauskracherl	0,3l	3,9€
(Orange-Ingwer, Pflirsich-Limette, Zitrone-Basilikum)		

SPRITZ

Cassis Spritz	0,2l	7,5€
Creme de Cassis, Soda, Prosecco		
Haus Spritz		
Rhabarber, Holunder, Soda, Prosecco, Minze		
Lillet Wildberry		
Lillet, Wildberry, Soda		
Aperol Spritz		
Aperol, Soda, Prosecco		
Holler Spritz		
Holunder, Soda, Prosecco, Limette, Minze		

WEIN

Lugana, Sauvignon Blanc, Grauburgunder	0,2l	7,2€
Primitivo, Spätburgunder, Costalago, Dorina Lindemann	0,2l	7,7€
Weinschorle	0,2l	4,5€
	0,4l	6,5€
Zinners Vino weiß / rot	0,2l	5,9€
	0,75l	19€

SPIRITUOSEN

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

HEISSGETRÄNKE & SUPREMO KAFFEE

Tee (verschiedene Sorten)	3,8€
Kaffee Creme ⁴	3,5€
Espresso ⁴	2,5€
Espresso Macchiato ^{4,8}	2,7€
Cappuccino ^{4,8}	4€
Latte Macchiato ^{4,8}	4,6€
alle Kaffeespezialitäten auch entkoffeiniert oder mit Hafermilch erhältlich	

WIRTSCHAUS SPEISEKARTE

SPEISEN



Taufkirchener Wurstsalat ^{a,i,j,3,5}	9,5€
von der Regensburger mit roten Zwiebeln, Essiggurken und Brot von der Bäckerei Götz mit Bergkas	
Flammkuchen ^{a,g,i,j,k}	10,5€
mit geräuchertem Wammerl, jungem Lauch, Sauerrahm, Rucola und Bergkäse	
Flammkuchen ^{a,g,i,j,k}	11,5€
mit geräuchertem Lachs, Schmand, Chimichurri, Rucola und frischem Kren	
Flammkuchen ^{a,g,i,j,k}	12€
mit getrockneten Tomaten, Rucola, Bergkäse und jungem Lauch	
Wirtshauscarpaccio ^{i,j,g}	11€
mit getrockneten Tomaten, Rucola, Bergkäse und jungem Lauch	
Wirtshauscarpaccio ^{i,j,g}	14€
vom Weideochs mit Grana Padano, Zupfsalat, Limonenpesto und getrüffeltem Schmand	
Roastbeef vom Bayrischen Ochs ^{c,g,i,j}	17€
mit Remoulade, Zupfsalat, Essiggurke, geriebenem Kren und Bratkartoffeln	
Happy Bros. Habibi Bowl ^{a,i,j}	12€
Bunte Blattsalate, Falafel, Happys Hummus, Broccoli, Radieschen, Mais, rote Zwiebeln, Tomate, Gurke, Petersilie, Gartenkresse, Granatapfel, Joghurt-Minz-Topping	

SUPPEN

Kräftige Ochsenbrühe ^{a,i}	6€
mit Pfannkuchenstreifen und Gemüse	
Tomaten-Kokos-Suppe mit Croutons ^{a,i}	6,5€
BURGER	
Taufkirchner Wirtshausburger ^{a,g,i,j}	14,5€
mit Rind, Salat, Tomate, Essiggurke, geschmolzenem Käse und Wirtshaus Pommes	
Veganer Beyond Meat Burger ^{a,i,j}	15,5€
mit rotem Pesto, Salat, Tomate, Essiggurke und Wirtshaus Pommes	

FISCH



Gebackenes Filet vom Seehecht ^{a,d,c,g,i,j,2,3}	14€
Kartoffel-Gurkensalat, Zitrone & Soße Remoulade	
Zanderfilet unter der Kartoffelkruste ^{a,c,d,g,i}	21,5€
an Weißweinschaum, dazu Ragout von Tomate und jungem Lauch	

FLEISCH



Münchner Schnitzel vom schwäbisch hällischen Landschwein ^{a,c,i,j,g}	16,5€
in der Meerrettich-Senf-Panade und Bratkartoffeln	
Wiener Schnitzel vom Kalb ^{a,c}	24,5€
mit gebackener Petersilie, handgerührten Preiselbeeren und Bratkartoffeln	
„Boeuf à la mode“ aus dem Gewürzsud ^{g,i}	19,5€
Schmorbraten vom heimischen Rind mit Kartoffelstampf und Gartengemüse	
Geschmorte Ochsenfetzen ^{a,i,j,g,c,2}	16€
in Pommery-Senfsoße mit Schwammerl, Butterspätzle und buntem Gartengemüse	
Cordon Bleu ^{a,c,i,g}	17,5€
mit roter Zwiebelmarmelade und Bratkartoffeln	
Filetpfandl „Schwaben-Art“ ^{a,i,c,g}	16€
Schweinefilet mit Schwammerlsoße, Bergkasspatzen und Röstzwiebeln	
Steirisches Backhendl ^{a,h,c,i,j}	14,5€
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}	10€
mit Wirtshaus Pommes	
Zwiebelrostbraten von der Rinderlende ^{a,i,j,2}	25,5€
mit Zwiebelsoße, Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und kleinem Salat	
Ofenfrischer Schweinebraten ^{a,g,i,2}	13,5€
an Ayinger Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel und Speck-Kraut-Salat	
Altöttinger Hofente mit eigenem Saftal ^{a,g,i,2}	15,5€
Boskop-Apfelblaukraut und Kartoffelknödel	
1/4 Ente	20€
1/2 Ente	

VORSPEISEN & SALATE

Gurken-Dill-Salat ^{g,j} / Kartoffelsalat ^{i,j} / Kartoffel-Gurkensalat ^{i,j} / Hoibs Pfund Blattsalat ^{i,j}	4€
Zinners Caesar Salat ^{a,g,j}	9,5€
mit Romanherzen, Grana Padano und Croutons	
etwas größer mit „Wiener“ Backhendl	13,5€

VORSPEISEN & SALATE



Bunte Salatschüssel zum Teilen (ca. 4 Pers.) ^{i,j}	14€
mit Blattsalaten, Tomaten, Sprossen und Kernen	
Hausgemachter Obazda ^{a,g}	9,5€
mit roten Zwiebeln und Brezn	
Zinners Kasladen ^{a,g,h,i,j}	12,5€
gebackener Ziegenkäse an jungem Lauchbrot, Blattsalaten und Curry-Nüssen	
Räucherlachs mit Kartoffelrösti ^{d,g,i,j}	13€
mit Limettenschmand, frischem Kren & Zupfsalat	

NUDELN & VEGETARISCH

Allgäuer Bergkasspatzen ^{a,g,j}	14€
mit Röstzwiebeln und kleinem Salat	
Kasnockerl „Tiroler Art“ ^{a,c,g,i}	13€
mit Bergkas, Blattspinat und Nussbutter	
Zinners Schinkennudeln 2.0 ^{a,c,g,i}	13,5€
Schlutzkrופן gefüllt mit Wacholderschinken und Bergkas in geschmolzener Butter und Ei	
Schlutzkrופן ^{a,c,g,i}	13,5€
gefüllt mit Ofentomate und Büffelricotta, an jungem Lauch und Wiesenkräutern in Butter geschwenkt	

NACHSPEISEN

Lauwarmer Schokokuchen ^{a,c,g}	8€
mit Beerenröster	
Zinners Cheesecake mit Kirschragout ^{a,c,g,h}	8,5€
mit Mandeln, Rosinen und Apfelmus	
Karamellisierter Kaiserschmarrn ^{a,c,g,h}	9€
mit Mandeln, Rosinen und Apfelmus	
Moosbeeren Schmarrn ^{a,h}	9,5€
mit Mandeln, Puderzucker und frischen Früchten	
Eis Kugel	2€
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%.