



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€
Aqua Monaco Still/Sprudel	0,25l	3,5€
	0,75l	5,9€
Hauswasser	0,5l	3,3€
	0,7l	4,8€

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

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, Weißburgunder, Riesling	0,2l	7,2€
Primitivo, Spätburgunder, Domina	0,2l	7,7€
Weinschorle	0,2l	4,5€
	0,4l	6,5€

SPIRITUOSEN

Feuerholz, Grappa, Williams Birne, Himbeere	2cl	4,5€
Quittenbrand, Altes Pfäumli, Obstbrand, Wildkirsch	2cl	5,5€

HEISSGETRÄNKE & SUPREMO KAFFEE

Tee (verschiedene Sorten)	3,8€
Kaffee Creme <sup>4</sup>	3,5€
Espresso <sup>4</sup>	2,5€
Espresso Macchiato <sup>4,8</sup>	2,7€
Cappuccino <sup>4,8</sup>	4€
Latte Macchiato <sup>4,8</sup>	4,6€

alle Kaffeespezialitäten auch entkoffeiniert,  
oder mit Hafermilch erhältlich

# WIRTSCHAUS SPEISEKARTE

## SPEISEN



<b>Taufkirchener Wurstsalat</b> <sup>a,i,j,3,5</sup>	10,5€
von der Regensburger mit roten Zwiebeln, Essiggurken und Brot von der Bäckerei Götz mit Bergkas	
<b>Flammkuchen</b> <sup>a,g,i,j,k</sup>	11,5€
mit geräuchertem Wammerl, jungem Lauch, Sauerrahm, Rucola und Bergkäse	
<b>Flammkuchen</b> <sup>a,g,i,j,k</sup>	12,5€
mit geräuchertem Lachs, Schmand, Chimichurri, Rucola und frischem Kren	
<b>Flammkuchen</b> <sup>a,g,i,j,k</sup>	13€
mit getrockneten Tomaten, Rucola, Bergkäse und jungem Lauch	
<b>Wirtshauscarpaccio</b> <sup>i,j,g</sup>	12€
mit getrockneten Tomaten, Rucola, Bergkäse und jungem Lauch	
<b>Wirtshauscarpaccio</b> <sup>i,j,g</sup>	16€
vom Weideochs mit Grana Padano, Zupfsalat, Limonenpesto und getrüffeltem Schmand	
<b>Roastbeef vom Bayrischen Ochs</b> <sup>c,g,i,j</sup>	18,5€
mit Remoulade, Zupfsalat, Essiggurke, geriebenem Kren und Bratkartoffeln	
<b>Happy Bros. Habibi Bowl</b> <sup>a,i,j</sup>	14,5€
Bunte Blattsalate, Falafel, Happys Hummus, Broccoli, Radieschen, Mais, rote Zwiebeln, Tomate, Gurke, Petersilie, Gartenkresse, Granat- apfel, Joghurt-Minz-Topping	

## SUPPEN

<b>Kräftige Ochsenbrühe</b> <sup>a,i</sup>	6€
mit Pfannkuchenstreifen und Gemüse	
<b>Tomaten-Kokos-Suppe mit Croutons</b> <sup>a,i</sup>	6,5€

## BURGER



<b>Taufkirchner Wirtshausburger</b> <sup>a,g,i,j</sup>	15,5€
mit Rind, Salat, Tomate, Essiggurke, geschmolzenem Käse und Wirtshaus Pommes	
<b>Veganer Beyond Meat Burger</b> <sup>a,i,j</sup>	16,5€
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>	16€
Kartoffel-Gurkensalat, Zitrone & Soße Remoulade	
<b>Zanderfilet unter der Kartoffelkruste</b> <sup>a,c,d,g,i</sup>	23€
an Weißweinschaum, dazu Ragout von Tomate und jungem Lauch	

## FLEISCH

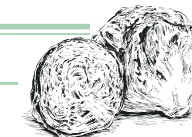


<b>Münchner Schnitzel vom</b> <sup>a,c,i,j,g</sup>	17,5€
<b>schwäbisch hällischen Landschwein</b> in der Meerrettich-Senf-Panade und Bratkartoffeln	
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b> <sup>a,c</sup>	26€
mit gebackener Petersilie, handgerührten Preiselbeeren und Bratkartoffeln	
<b>„Boeuf à la mode“ aus dem Gewürzsud</b> <sup>g,i</sup>	21,5€
Schmorbraten vom heimischen Rind mit Kartoffelstampf und Gartengemüse	
<b>Geschmorte Ochsenfetzen</b> <sup>a,i,j,g,c,2</sup>	18€
in Pommery-Senfsoße mit Schwammerl, Butterspätzle und buntem Gartengemüse	
<b>Cordon Bleu</b> <sup>a,c,i,g</sup>	18,5€
mit roter Zwiebelmarmelade und Bratkartoffeln	
<b>Filetpfandl „Schwaben-Art“</b> <sup>a,i,c,g</sup>	17,5€
Schweinefilet mit Schwammerlsoße, Bergkasspatzen und Röstzwiebeln	
<b>Steirisches Backhendl</b> <sup>a,h,c,i,j</sup>	16,5€
mit handgerührten Preiselbeeren, geriebenem Kren, Kernöl, gerösteten Nüssen und Kartoffel-Gurkensalat	
<b>Herrn Gröstl</b> <sup>a,c,g,i</sup>	15,5€
Stückerl vom Schwein, Ente, Erdäpfel, Knödel mit Spiegelei und Röstzwiebeln	
<b>Zinners Currywurst</b> <sup>j,i,2,3,5</sup>	11,5€
mit Wirtshaus Pommes	
<b>Zwiebelrostbraten von der Rinderlende</b> <sup>a,i,j,2</sup>	26,5€
mit Zwiebelsoße, Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und kleinem Salat	
<b>Ofenfrischer Schweinebraten</b> <sup>a,g,i,2</sup>	15,5€
an Ayinger Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel und Speck-Kraut-Salat	
<b>Altöttinger Hofente mit eigenem Saftal</b> <sup>a,g,i,2</sup>	17,5€
Boskop-Apfelblaukraut und Kartoffelknödel	
1/4 Ente	22€
1/2 Ente	

## VORSPEISEN & SALATE

<b>Gurken-Dill-Salat</b> <sup>g,j</sup> / <b>Kartoffelsalat</b> <sup>i,j</sup> / <b>Kartoffel-Gurkensalat</b> <sup>i,j</sup> / <b>Hoibs Pfund Blattsalat</b> <sup>i,j</sup>	4,5€
<b>Zinners Caesar Salat</b> <sup>a,g,j</sup>	10,5€
mit Romanherzen, Grana Padano und Croutons	
etwas größer mit „Wiener“ Backhendl	14,5€

## VORSPEISEN & SALATE



<b>Bunte Salatschüssel zum Teilen</b> (ca. 4 Pers.) <sup>i,j</sup>	15€
mit Blattsalaten, Tomaten, Sprossen und Kernen	
<b>Hausgemachter Obazda</b> <sup>a,g</sup>	9,5€
mit roten Zwiebeln und Brezn	
<b>Zinners Kasladen</b> <sup>a,g,h,i,j</sup>	13,5€
gebackener Ziegenkäse an jungem Lauchbrot, Blattsalaten und Curry-Nüssen	
<b>Räucherlachs mit Kartoffelrösti</b> <sup>d,g,i,j</sup>	14,5€
mit Limettenschmand, frischem Kren & Zupfsalat	

## NUDELN & VEGETARISCH

<b>Allgäuer Bergkasspatzen</b> <sup>a,g,j</sup>	15,5€
mit Röstzwiebeln und kleinem Salat	
<b>Kasnockerl „Tiroler Art“</b> <sup>a,c,g,i</sup>	14,5€
mit Bergkas, Blattspinat und Nussbutter	
<b>Zinners Schinkennudeln 2.0</b> <sup>a,c,g,i</sup>	15€
Schlutzkrapfen gefüllt mit Wacholderschinken und Bergkas in geschmolzener Butter und Ei	
<b>Schlutzkrapfen</b> <sup>a,c,g,i</sup>	15€
gefüllt mit Ofentomate und Büffelricotta, an jungem Lauch und Wiesenkräutern in Butter geschwenkt	

## NACHSPEISEN

<b>Lauwarmer Schokokuchen</b> <sup>a,c,g</sup>	9,5€
mit Beerenröster (dauert ca. 20 Min.)	
<b>Zinners Cheesecake mit Kirschragout</b> <sup>a,c,g,h</sup>	9,5€
mit Mandeln, Rosinen und Apfelmus (dauert ca. 20 Min.)	
<b>Karamellisierter Kaiserschmarrn</b> <sup>a,c,g,h</sup>	11,5€
mit Mandeln, Rosinen und Apfelmus (dauert ca. 20 Min.)	
<b>Moosbeeren Schmarrn</b> <sup>a,h</sup>	10,5€
mit Mandeln, Puderzucker und frischen Früchten (dauert ca. 20 Min.)	
<b>Eisbecher</b>	5€
aus der Münchner Manufaktur „Delfiore“	
<b>Affogato al caffè</b>	5,5€

= vegan  
 \*\*Lebensmittelzusatzstoffe:  
 1- Konservierungsstoffe 2- Farbstoffe 3- Antioxidationsmittel  
 4- Süßungsmittel 5- Phosphat 6- geschwefelt 7- Geschmacks-  
 verstärker 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%.