

Bierspezialitäten vom Fass



Münchener Weisse	0,5l	3,70 €
Schnitt Münchener Weisse		2,70 €
Russ ⁵	0,5l	3,70 €
Kellerbier	0,5l	3,70 €
Schnitt Kellerbier		2,70 €
Münchner Dunkel	0,5l	3,70 €
Schnitt Dunkel		2,70 €
Münchener Hell	0,5l	3,50 €
Schnitt Helles		2,50 €
Radler ⁵	0,5l	3,50 €
Mass Helles	1,0l	6,80 €
Radler Mass ⁵	1,0l	6,80 €
Russen Mass ⁵	1,0l	7,40 €

Flaschenbiere

Fürstenberger Pils	0,3l	3,10 €
Franziskaner Weissbier	0,5l	3,70 €
Hacker – Pschorr Sternenweisse dunkel	0,5l	3,80 €
Paulaner Alkoholfrei 0,0%	0,5l	3,70 €
Paulaner Iser Weiße leichte	0,5l	3,70 €

Offene Weine Weiss

Gasthaus Georg Ludwig Reithl Weiß	0,2l	5,90 €
Bianco di Custoza le Ballerine	0,2l	5,10 €
2010 Grüner Veltliner Weingut Hellerschmid Österreich	0,2l	5,90 €

Offene Weine Rot

Georg Ludwig Dorflege Weingut Grois	0,2l	5,90 €
Rosso della Venezie	0,2l	5,10 €
2015 Magdalena Weingut Unterhofer Südtirol	0,2l	5,90 €

Weinschorlen Weiss/ Rot 0,2l / 0,4l 3,50 €/ 6,20 €

Angebote

Cabernet Sauvignon	0,2l	5,90 €
Hausgemachte Hollerschorle	0,5l	3,70 €

Unsere Aperitif Getränke

Prosecco Cuvee „Numero 1“	0,1l	4,50 €
Aperol Spritz ^{1,10}	0,2l	5,60 €
Glas Sekt/Prosecco Holunder/Orange	0,1l	4,90 €
Sandeman Sherry medium dry/dry secco	5 cl	4,90 €
Campari ¹ mit Orange oder Soda	5 cl	4,90 €
Martini Bianco oder Rosso	5 cl	4,90 €

Alkoholfreie Getränke

Glas Tafelwasser	0,2l	2,40 €
Glas Tafelwasser	0,5l	3,40 €
St. Leonhardsquelle medium	1,0l	5,50 €
St. Leonhardsquelle still	1,0l	5,50 €
Coca Cola, Coca Cola Light, Fanta ^{1,3,9,12}	0,5l	3,10 €
Spezi ^{1,3,9} , Zitronenlimonade ⁵	0,5l	3,70 €
Schweppes Bitter Lemon oder Tonic ^{10,}	0,2l	2,80 €
Naturtrüber Apfelsaft	0,2l	2,60 €
Säfte von Wolfra : Orange, Mango – Nektar, Maracuja – Nektar, Rhabarber – Nektar, Johannisbeer – Nektar und Kirschsafte oder	0,2l	2,60 €

Alle Säfte auch als Saftchorlen erhältlich

0,3l	3,10 €	0,5l	3,90 €
------	--------	------	--------

Brände / Liköre und Grappa

Prinz Kräuterlikör	2cl	3,60 €
Prinz Alte Wildkirsche	2cl	3,60 €
Prinz Alte Zwetschge	2cl	3,60 €
Prinz Alte Marille	2cl	3,60 €
Prinz Alte Haselnuss	2cl	3,60 €
Ziegler Wildkirsch No 1	2cl	12,00 €
Grappa Chardonnay	2cl	3,90 €
Grappa Nonino Antiqua Cuvee	2cl	5,90 €
Grappa Nonino Riserva 8j.	2 cl	8,90 €

Kaffee Spezialitäten /Tee/ Heiss Getränke

Tasse Kaffee ° 2,70 € / Haferl Kaffee°	3,50 €
Espresso °	2,30 €
Espresso Macchiato °	3,00 €
Doppelter Espresso °	3,20 €
Cappuccino °	3,50 €
Latte Macchiato °	3,60 €
Milchkaffee °	3,50 €
Glas Tee °	2,90 €

Speisekarte

vom

Gasthaus Georg Ludwig

Gasthaus
Georg Ludwig

Salate / Vorspeisen

Kleiner gemischter Beilagensalat mit Hausdressing	4,90 €
Gemischte Blattsalate mit gebratener Hähnchenbrust, gebratenen Champignons und Kräuterdressing	14,90 €
Gemischter Blattsalat mit gratiniertem Ziegenkäse, Croutons und Balsamicodressing	12,90 €

Suppen

Hausgemachte Leberknödelsuppe mit frischen Kräutern	5,90 €
Spargeleremesuppe mit Sahnehaube und Croutons	5,40 €

Brotzeiten

Romadur sauer angemacht mit Zwiebeln, Essiggurke ² und Bauernbrot	7,90 €
Kalter Braten mit Meerrettich ⁵ , gekochtem Ei, Zwiebeln und Essiggurken	8,90 €
Bayrischer Wurstsalat nach Art des Hauses, von der Regensburger mit Zwiebeln und Bauernbrot ^{2,3,7}	7,90 €
Schweizer Wurstsalat nach Art des Hauses, von der Regensburger mit Emmentaler, Zwiebeln und Bauernbrot ^{2,3,7}	8,90 €
„Brotzeitbrett!“ mit verschiedenen bayrischen Schmankerl, ^{2,3,7} dazu reichen wir 3 Scheiben Holzofenbrot	10,90 €
Brezenkas mit roten Zwiebeln, Radieschen, Essiggurke und einer Breze	8,90 €
Brezen je Stück	1,50 €
Portion Holzofenbrot	3,00 €

Kinderessen

Nudeln mit Butter oder Tomatensauce ²	4,50 €
Knödel oder Spätzle mit Sauce ^{2,3,5}	4,50 €
1 Wiener Würstl mit Kartoffelbrei ^{2,3,6}	4,90 €
5 Fischstäbchen mit Kartoffelpüree	5,90 €

Hauptspeisen

Ofenfrischer Schweinsbraten mit Kellerbiersauce, Kartoffelknödel - und Kraut – Specksalat ^{2,3}	11,90 €
- oder mit kleinem gemischtem Salat	12,90 €
Gebratene Spanferkelleber mit Püree, Röstzwiebeln und Zwiebelsauce	14,90 €
Grillspieß von der Pute mit Curry – Ananas – Kokos Sauce, Reis und Gemüse	14,90 €
Schnitzel „Wiener Art“ in der Bauernbrotpanade mit Preiselbeeren und Kartoffelsalat	12,90 €
Zwiebelrostbraten mit Kartoffel – Thymiangratin und mediterranem Gemüsetürmchen	19,80 €
Gesottener Tafelspitz mit Bouillonkartoffeln, Wurzelgemüse und Meerrettich	15,90 €
Zweierlei vom Reh (Rücken und Filet) rosa gebraten mit Schupfnudeln, Frühlingsgemüse und Holunderjus	23,90 €
Ganze gebratene Dorade an Fenchel – Kartoffelpfanne mit getrockneten Tomaten, Oliven dazu Kräuterbutter	21,90 €
Ganzer geräucherter Saibling mit Blattsalat, Preiselbeermeerrettich und Holzofenbrot	18,50 €

Vegetarische Hauptspeisen

Pikantes Gemüse Curry mit Chili Ananas und Basmatireis	12,90 €
Vegetarischer Flammkuchen mit Bärlauchpesto, Kirschtomaten, Fetakäse und roten Zwiebeln	12,90 €

Unsere hausgemachten Desserts

Holunder – Mascarpone­mousse mit Erdbeer- Rhabarber Ragout	6,90 €
Spaghettieis mit frischen Erdbeeren, weißen Schokoladen Raspeln und Sahne	5,90 €
Kaiserschmarrn mit Mandeln, Rosinen und Apfelkompott (max.4 Teller)	10,90 €

Liebe Gäste, bitte haben Sie Verständnis, dass auch bei hohem Geschäftsaufkommen Ihre Speisen frisch zubereitet werden.

Somit kann es zu Wartezeiten von bis zu 30 min kommen.

Vielen Dank und einen Guten Appetit, Familie Schmötzl & Team

1) Farbstoff, 2) Konservierungsstoff, 3) Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) mit Phospat, 8) mit Milcheiweiß, 9) koffeinhaltig, 10) chininhaltig, 11) mit Süßungsmittel, 12) enthält eine Phenylalanyinquelle, 13) gewachst, 14) mit taurin