

Bierspezialitäten vom Fass



Münchener Weisse	0,5l	3,60 €
Schnitt Münchener Weisse		2,40 €
Russ ⁵	0,5l	3,60 €
Kellerbier	0,5l	3,40 €
Schnitt Kellerbier		2,40 €
Münchener Hell	0,5l	3,40 €
Schnitt Helles		2,40 €
Radler ⁵	0,5l	3,40 €
Mass Helles	1,0l	6,80 €
Radler Mass ⁵	1,0l	6,80 €
Russen Mass ⁵	1,0l	7,20 €

Flaschenbiere

Hacker – Pschorr Sternenweisse	0,5l	3,80 €
Münchner Dunkel	0,5l	3,60 €
Fürstenberger Pils	0,3l	3,00 €

Franziskaner Weissbier , hell, dunkel, leichte, alkoholfrei	0,5l	3,70 €
---	------	--------

Offene Weine Weiss

Gasthaus Georg Ludwig Reithl Weiß	0,2l	5,90 €
Bianco di Custoza le Ballerine	0,2l	4,90 €
2010 Grüner Veltliner Weingut Hellerschmid Österreich	0,2l	5,90 €

Offene Weine Rot

Georg Ludwig Dorflage Weingut Grois	0,2l	5,90 €
Rosso della Venezie	0,2l	4,90 €
2015 Lemberger trocken Kellerei Franz Neipperg Württemberg	0,2l	5,90 €

Weinschorlen Weiss/ Rot	0,2l / 0,4l	3,20 € / 5,90 €
-------------------------	-------------	-----------------

Angebote

Münchener Doppelbock	0,5l	5,50 €
Cabernet Sauvignon	0,2l	5,90 €
Hausgemachte Hollerschorle	0,5l	3,70 €

Unsere Aperitif Getränke

Prosecco Cuvee „Numero 1“	0,1l	4,40 €
Aperol Spritz ^{1,10}	0,2l	5,50 €
Glas Sekt/Prosecco Holunder/Orange	0,1l	4,80 €
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	2,30 €
Glas Tafelwasser	0,5l	3,10 €
St.Leonhardsquelle medium	1,0l	5,10 €
St.Leonhardsquelle still	1,0l	5,10 €
Coca Cola, Coca Cola Light, Fanta ^{1,5,9,12}	0,3l	3,00 €
Spezi ^{1,3,9} , Zitronenlimonade ³	0,5l	3,40 €
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 Kirschsaft oder hauseigener Birnensaft	0,2l	2,60 €

Alle Säfte auch als Saftschorlen erhältlich	0,3l	2,90 €
	0,5l	3,70 €

Brände / Liköre und Grappa

Lantenhammer Enzianbrand oder 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 Optima	2cl	4,90 €
Grappa Nonino Antiqua Cuvee	2cl	5,90 €
Grappa Nonino Riserva 8j.	2 cl	8,90 €

Kaffee Spezialitäten /Tee/ Heiss Getränke

Tasse Kaffee ° 2,50 € / Haferl Kaffee °	3,20 €
Espresso °	2,10 €
Espresso Macchiato °	2,80 €
Doppelter Espresso °	2,80 €
Cappuccino °	3,40 €
Latte Macchiato °	3,50 €
Milchkaffee °	3,40 €
Glas Tee °	2,70 €

Speisekarte

vom

Gasthaus Georg Ludwig

Gasthaus

Georg Ludwig

Salate

Kleiner gemischter Beilagensalat mit Hausdressing	4,90 €
Blattsalate mit gebratener Hähnchenbrust, Champignons, Speckwürfeln und Hausdressing	13,90 €
Gemischter Blattsalat mit Balsamicodressing und Räucherlachs mit Honig-Dill-Senf Sauce	13,90 €

Suppen

Hausgemachte Leberknödelsuppe mit frischen Kräutern	4,30 €
Festtagssuppe mit frischen Kräutern	4,10 €
Spargelcremesuppe mit Sahnehaube	4,50 €

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 €

„Brotzeitbrettl“ mit verschiedenen bayrischen Schmankerl, ^{2,3,7}	
dazu reichen wir 4 Scheiben Bauernbrot	10,90 €
Brezenkas mit roten Zwiebeln, Radieschen, Essiggurke und einer Breze	8,90 €
Radibrettl mit Schnittlauchbrot	7,90 €
hausgemachtes Bauernbrot extra (6 Scheiben)	3,00 €
Brezen je Stück	1,00 €

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	11,90 €
- oder mit kleinem gemischtem Salat	12,90 €
Hausgemachte Rehbratwurst vom heimischen Reh mit Blaukraut und Spätzle	15,50 €
In Rotwein geschmorte Ochsenbackerl mit buntem Gemüse und Nussbutterkartoffelpüree	16,50 €
Schnitzel „Wiener Art“ in der Bauernbrotpanade mit Preiselbeeren und Kartoffelsalat	12,90 €
Ganzer hausgeräucherter Saibling mit großem Blattsalat und Preiselbeer-Meerrettich	18,50 €
Gebratenes Zanderfilet mit Dillrahmsauce, Safranfenchel und Bandnudeln	17,90 €
Portion Spargel mit Kartoffeln und wahlweise mit	
kleinem Schnitzel „Wiener Art“ und Sauce Hollandaise / Butter	22,90 €
gekochtem Schinken und Sauce Hollandaise / Butter	20,90 €
Zwiebelrostbraten rosa gebraten an Rotweinsauce, Kasspatz’n und Röstzwiebeln	19,90 €
Flammkuchen mit Sauerrahmsauce, Speck und Zwiebeln	8,90 €

Vegetarische Hauptspeisen

Gefüllte Kartoffelnudeln in Olivenöl mit Spargelragout, Kirschtomaten und Bergkäse	14,90 €
Rahmschwammel mit hausgemachten Semmelknödeln und frischen Kräutern	13,90 €
Spinatknödel mit geschmolzenen Kirschtomaten, jungen Blattspinat brauner Butter und Bergkäse	13,90 €
Vegetarischer Flammkuchen mit Sauerrahmsauce, Spargel, Kirschtomaten und Rucola	12,90 €

Unsere hausgemachten Desserts

Spagetti Eis mit Erdbeersauce und weißer Schokoraspeln	5,90 €
Hausgemachte Bayrische Creme mit Rhabarber-Erdbeerragout	5,90 €
Frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne	5,90 €
Kaiserschmarrn mit Mandeln und Rosinen und Apfelkompott (max.4 Teller)	9,90 €
Eiskaffee oder Eisschokolade	4,50 €

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