Bierspezialitäten vom Fass

Münchener Weisse	0,5l	3,70 €
Schnitt Münchener Weisse		2,70 €
Russ [3]	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 [3]	0,5l	3,50 €
Mass Helles	1,0l	6,80 €
Radler Mass [3]	1,0l	6,80 €
Russen Mass [3]	1,0l	7,40 €

Flaschenbiere

Fürstenberger Pils	0,3l	3,10 €
Hacker – Pschorr Sternweisse dunkel	0,5l	3,80 €
Paulaner Isar Weiße leichte	0,5l	3,70 €
Paulaner Weiße Alkoholfrei 0,0 %	0,5l	3,70 €

Offene Weine Weiss

Gasthaus Georg Ludwig Reitl 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 Dorflage Weingut Grois	0,2l	5,90 €
Rosso della Venezie	0,2l	5,10 €
Corvina Garda 2017 - Italien	0,2l	6,50 €

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

Angebote

Mitterberg Rose`	**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]	0,3l	3,10 €
Spezi [1,3,9] , Zitronenlimonade [3]	0,5l	3,70 €
Schweppes Bitter Lemon oder Tonic [10,]	0,2l	2,80 €
Naturtrüber Apfelsaft	0,2l	2,60 €
Säfte von Wolfra :	0,2l	2,60 €

Orange, Mango – Nektar, Maracuja – Nektar, Rhabarber - Nektar, Johannisbeer – Nektar und Kirschsaft oder

Alle Säfte auch als Saftschorlen 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 Antiqa Cuvee	2cl	5,90 €
Grappa Nonino Riserva 8j.	2 cl	8,90 €

Kaffee Spezialitäten /Tee/Heiss Getränke

Tasse Kaffee [9] 2,70 € / Haferl Kaffee [9]	3,50 €
Espresso [9]	2,30 €
Espresso Macchiato [9]	3,00 €
Doppelter Espresso [9]	3,20 €
Cappuccino [9]	3,50 €
Latte Macchiato [9]	3,60 €
Milchkaffee [9]	3,50 €
Glas Tee [9]	2,90 €

Speisekarte

vom

Gasthaus Georg Ludwig

Gasthaus Georg Ludwig

Salate / Vorspeisen

Kleiner gemischter Beilagensalat mit Balsamicodressing	4,90 €
Winterlicher Blattsalat mit gebratener Hähnchenbrust, Granatapfelkernen, Walnüssen, eingelegter Zucchini und Hausdressing	14,90 €
Gänselebermousse mit mariniertem Sellerie, Preiselbeeren und Feldsalat	10,90 €

Suppen

Festtagssuppe mit frischen Kräutern	4,50 €
Kürbiscremesuppe mit Sahnehaube und Kernöl	4,90 €

Brotzeiten

Kalter Braten mit Meerrettich[3], 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 3 Scheiben Holzofenbrot	10,90 €
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]	12,90 €
- oder mit kleinem gemischtem Salat	13,90 €
Spanferkelleber mit Apfel-Zwiebelsoße, Kartoffelpüree und Röstzwiebeln	14,90 €
Osso bucco (Kalbshaxenscheiben) mit Schmorgemüse und Rosmarinkartoffeln	16,90 €
Schnitzel „Wiener Art“ in der Bauernbrotpanade mit Preiselbeeren und Kartoffelsalat	13,90 €
Grillteller mit kl. Rindersteak, Hähnchenbrust, Schweinerücken und Grillfackel, dazu Grilltomate, Mais, Speckbohnen, Bratkartoffeln und Kräuterbutter[2]	19,90 €
½ Bauernente mit Kartoffelknödel und Apfelblaukraut	18,90 €
Geschmorte Hirschroulade[2] an Wachholdersauce dazu Rosenkohl und Kartoffelnuss - Nockerl,	19,90 €
Fischplatte mit dreierlei Fischen auf Spitzkohl – Rosenkohl Gemüse mit Butterreis und Safransauce	17,90 €
Flammkuchen mit Sauerrahm, Speck[2] und Zwiebeln	9,90 €

Vegetarische Hauptspeisen (teilweise auch Vegan erhältlich)

Kaspressknödel auf Rahmsauerkraut confierten Tomaten und Rucola	13,90 €
Pasta mit Rosenkohl, Radicchio, Walnüssen und Ziegenkäse in leichter Rahmsauce	14,90 €
Vegetarischer Flammkuchen mit Schwarzwurzeln, Räucherlachs und Ziegenkäse	13,90 €

Unsere hausgemachten Desserts

Schokoladen – Lebkuchenmousse mit Preiselbeersoße	5,90 €
Belgische Waffel mit Zwetschgenragout und Joghurt - Orangeneis	6,50 €
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 Phenylalyninquelle, 13) gewachst, 14) mit taurin

Gasthaus Georg Ludwig