



# Menu

## Schnitzelkarte

- > das Strohschwein, Naturschwein und Kalb sind von der Metzgerei Joseph Huber / Ingolstadt  
> das Hähnchen ist vom Geflügelhof Schönacher / Ingolstadt  
> der Sellerie ist vom Fritz Ganz - Obst und Gemüse / Ingolstadt

|                                                                                                                                                                                            |                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Frisch paniertes Schnitzel vom Strohschwein, mit Preiselbeeren und hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat oder Pommes Frites<br>> auch vom lokalen Hähnchen<br>> auch vom bayrischen Sellerie | 16,90          |
| Handsouffliertes Wiener Schnitzel aus der Oberschale vom Kalb, mit Preiselbeeren und hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat oder Bratkartoffeln                                               | 24,90          |
| Münchner Schnitzel vom Strohschwein mit süßer Senf-Meerrettich-Panade und hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat oder Bratkartoffeln<br>> auch aus der Oberschale vom Kalb                    | 18,90<br>24,90 |
| Rahmschnitzel vom Strohschwein mit heimischen Pilzen und Butterspätzle<br>> auch aus der Oberschale vom Kalb                                                                               | 16,90<br>24,90 |
| Zitronenschnitzel vom Strohschwein mit feiner Riesling-Soße und Tagliatelle<br>> auch aus der Oberschale vom Kalb                                                                          | 16,90<br>24,90 |

## Hausgemacht aus dem Topf

|                                                                                                                                                                                                                            |                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Oma's Rinderkraftbrühe mit Einlage                                                                                                                                                                                         | 6,90                                |
| Langsam geschmortes Rindergulasch von der bayrischen Färsen mit Butterspätzle                                                                                                                                              | 19,50                               |
| Gelbes Thai-Curry mit frischem Gemüse vom Markt und gemischtem Basmati Reis<br>> dazu Hähnchenstreifen vom Geflügel Schönacher<br>> dazu Rindfleischstreifen vom Metzger Joseph Huber<br>> dazu 5 geschälte Riesengarnelen | 14,50<br>+ 7,50<br>+ 8,50<br>+12,50 |

Alle Preise sind in € (EURO) inklusive Service und der gesetzlicher Mehrwertsteuer  
Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach der Allergenen Karte



## Aus dem Wasser

|                                                                                                   |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Gegrillter Saibling mit Pastinaken-Stampf, gegrilltem Lauch und schaumiger Zitronen-Riesling-Soße | 22,50 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|

## Nudelküche

|                                                                         |       |
|-------------------------------------------------------------------------|-------|
| Frische Tagliatelle mit hausgemachter Tomatensoße und frischem Parmesan | 12,50 |
| Frische Tagliatelle all' Arrabbiata                                     | 13,50 |
| Frische Tagliatelle mit Zitronen-Weißwein-Soße                          | 13,50 |

## Salate

|                                                                                           |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Gemischte Blattsalate der Saison mit Kirschtomaten, Gurke, Paprika und Balsamico Dressing | 10,90   |
| > dazu Hähnchenstreifen vom Geflügel Schönacher                                           | + 7,50  |
| > dazu Rindfleischstreifen vom Metzger Joseph Huber                                       | + 8,50  |
| > dazu 5 geschälte Riesengarnelen                                                         | + 12,50 |
| > dazu gratinierter Ziegenkäse mit Honig                                                  | + 6,50  |
| Als Beilagensalat                                                                         | 5,90    |
| Original Caesar Salad mit Römersalat, Croûtons und Parmesan                               | 10,90   |
| > dazu Hähnchenstreifen vom Geflügel Schönacher                                           | + 7,50  |
| > dazu 5 geschälte Riesengarnelen                                                         | + 12,50 |

## Wurstkuchl

|                                                                                         |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Gebratene, rote Currywurst mit Pommes Frites und hausgemachter Soße                     | 14,90 |
| Original Weiße nach Münchner Rezept vom Kalb (2 Stück) mit süßem Senf und Hackner Brezn | 6,90  |
| Knackige Wiener (2 Stück) vom Metzger Joseph Huber mit Senf und Hackner Brezn           | 5,90  |
| Würziger Debreziner (2 Stück) vom Metzger Joseph Huber mit Senf, Kren und Hackner Brezn | 7,90  |

## Für zwischendurch...

|                                                                         |      |
|-------------------------------------------------------------------------|------|
| Portion Pommes, hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat oder Bratkartoffeln | 4,50 |
|-------------------------------------------------------------------------|------|

*Alle Preise sind in € (EURO) inklusive Service und der gesetzlicher Mehrwertsteuer  
Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach der Allergenen Karte*



## Brotzeit

*> Bayrische Brotzeiten werden mit Essiggurken, Kren, Hackner Brezn oder Brot serviert*

|                                                                                                                                             |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Brotzeitbrett mit Haussalami und Hüttenspeck von der Metzgerei Joseph Huber                                                                 | 13,90 |
| Käsebrett mit Emmentaler, Bergkäse, Camembert und Bavaria Blue und Feigensenf                                                               | 13,90 |
| Premium Brotzeitbrett mit abgehangter Salami, Chilli-Salami, Hundszeller Bauernspeck vom Naturschwein (6 Monate gereift) und zweierlei Käse | 18,90 |

*> Reismehl, Sojamehl und Weizenmehl ruhen für 72 Stunden und machen die Pinsa sehr bekömmlich*

|                                                               |       |
|---------------------------------------------------------------|-------|
| Pinsa Margherita mit hausgemachter Tomatensoße und Mozzarella | 11,90 |
| Pinsa mit Parmaschinken und Rucola                            | 14,90 |
| Pinsa mit frischem Grillgemüse                                | 13,90 |

## Süße Schmankerl

|                                                               |      |
|---------------------------------------------------------------|------|
| Kaiserschmarrn aus der Pfanne mit Apfelmus                    | 9,90 |
| Bayrisch Creme in der Tasse mit dunklem Beeren-Püree          | 4,90 |
| Frischer Kuchen aus der Theke – das Team informiert Sie gerne | 4,90 |

## Heißgetränke

|                    |      |
|--------------------|------|
| Espresso           | 2,20 |
| Doppelter Espresso | 3,50 |
| Cappuccino         | 3,20 |
| Cafe Americano     | 2,90 |

## Für unsere Kleinen und Senioren

|                                         |        |
|-----------------------------------------|--------|
| Schnitzel mit 50% Fleisch               | - 3,00 |
| Rindergulasch mit 50% Fleisch           | - 3,00 |
| Penne mit hausgemachter Tomatensauce    | 10,90  |
| Penne mit Butter                        | 9,90   |
| Spätzle mit hausgemachter Pilzrahmsauce | 9,90   |

*Alle Preise sind in € (EURO) inklusive Service und der gesetzlicher Mehrwertsteuer  
Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach der Allergenen Karte*



## Weitere Preise

Beilagenänderung: + 2

Hackner Brezn: 1,50

Räuberteller: + 2

Extra Portion Brot: 1,50

Extra Ketchup, Mayonnaise oder Senf: 0,30

## Getränke

### Biere

|                                         |      |
|-----------------------------------------|------|
| Augustiner Hell vom Fass 0,5l           | 4,60 |
| Augustiner Schnitt Hell vom Fass 0,3l   | 3,70 |
| Augustiner Dunkel 0,5l                  | 4,70 |
| Augustiner Pils 0,33l                   | 3,90 |
| Augustiner Edelstoff 0,5l               | 4,90 |
| Augustiner Starkbier Maximator 0,5l     | 5,50 |
| Augustiner alkoholfrei 0,5l             | 4,70 |
| Herrnbräu Weißbier Hell 0,5l            | 4,70 |
| Herrnbräu Weißbier Dunkel 0,5l          | 4,70 |
| Herrnbräu Weißbier Leicht hefetrüb 0,5l | 4,70 |
| Herrnbräu Weißbier Alkoholfrei 0,5l     | 4,70 |
| Herrnbräu Russ 0,5l                     | 4,70 |
| Herrnbräu Naturradler 0,5l              | 4,70 |

### Alkoholfreie Getränke

|                                              |      |
|----------------------------------------------|------|
| Bernadette Quellwasser spritzig 0,4l         | 3,20 |
| Bernadette Quellwasser sanft 0,4l            | 3,20 |
| Bernadette Apfelschorle 0,4l                 | 3,50 |
| Bernadette Johannisbeere Spritz 0,4l         | 3,50 |
| Bernadette Sport Fit Grapefruit-Zitrone 0,4l | 3,50 |
| Bernadette AMIGO Cola-Mix 0,4l               | 3,50 |

*Alle Preise sind in € (EURO) inklusive Service und der gesetzlicher Mehrwertsteuer  
Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach der Allergenen Karte*



## Offene Weine 0,1l

### SCHAUMWEIN

|                                                         |      |
|---------------------------------------------------------|------|
| Secco Rosé, trocken – von Winning, Pfalz                | 4,50 |
| Prosecco Spumante DOC, extra dry - De Stefani, Venetien | 4,90 |

### WEISS

|                                                     |      |
|-----------------------------------------------------|------|
| Riesling, trocken – Wilfried Völcker, Pfalz         | 3,50 |
| Riesling, halbtrocken – Wilfried Völcker, Pfalz     | 3,50 |
| Weißburgunder, trocken – Martin Wassmer, Baden      | 4,50 |
| Grauburgunder, trocken – Dreissigacker, Rheinhessen | 4,90 |
| Sauvignon Blanc, trocken – Martin Wassmer, Baden    | 4,50 |

### ROSÉ

|                                                                                         |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Rosé Cuvée, trocken (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc) – Völcker „Marie Luise“, Pfalz | 3,90 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|------|

### ROT

|                                                                                         |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Rotwein Cuvée (Cabernet Franc, Pinot Noir, Syrah) – Bietighöfer „Dark Chocolate“, Pfalz | 5,50 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|------|

### WEINSCHORLE

|                                                                          |      |
|--------------------------------------------------------------------------|------|
| Riesling trocken 2023 – Wilfried Völcker, Pfalz und Quellwasser 0,2l     | 4,90 |
| Riesling halbtrocken 2023 – Wilfried Völcker, Pfalz und Quellwasser 0,2l | 4,90 |

*Alle Preise sind in € (EURO) inklusive Service und der gesetzlicher Mehrwertsteuer  
Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach der Allergenen Karte*



## Flaschenweine 0,75l

### SCHAUMWEIN

|                                                         |       |
|---------------------------------------------------------|-------|
| Secco Rosé, trocken – von Winning, Pfalz                | 24,50 |
| Prosecco Spumante DOC, extra dry - De Stefani, Venetien | 29,50 |

### WEISS

|                                                                  |       |
|------------------------------------------------------------------|-------|
| Riesling, trocken – Cantzheim „Der Gärtner“, Saar                | 29,50 |
| Riesling, feinherb – Cantzheim „Die Gärtnerin“, Saar             | 29,50 |
| Riesling, Kabinett – Van Volxem „Rotschiefer“, Saar              | 35,50 |
| Riesling, trocken – Balthasar-Ress „Von Unserm“, Rheingau        | 29,50 |
| Riesling, trocken – Völcker „Gimmeldinger Mandelgarten“, Pfalz   | 37,50 |
| Weißburgunder, trocken – Völcker, Pfalz                          | 29,50 |
| Weißburgunder, trocken – Bietighöfer „Reserve“, Pfalz            | 36,50 |
| Weißer Burgunder, trocken – Martin Wassmer, Baden                | 24,50 |
| Weißer Burgunder, trocken – Martin Wassmer „SW Selektion“, Baden | 49,00 |
| Grauburgunder, trocken – Dreissigacker, Rheinhessen              | 37,50 |
| Grauburgunder, trocken – Völcker, Pfalz                          | 29,50 |
| Pinot Grigio DOC, trocken – Specogna, Friaul                     | 26,50 |
| Lugana Limne DOC, trocken - Tenuta Roveglia, Lombardei           | 26,50 |
| Sauvignon Blanc trocken – Von Winning „II“, Pfalz                | 28,50 |
| Sauvignon Blanc, trocken – Bietighöfer „Reserve“, Pfalz          | 36,50 |
| Sauvignon Blanc, trocken – Martin Wassmer, Baden                 | 24,50 |
| Chardonnay, trocken – Von Winning „Royale“, Pfalz                | 39,50 |
| Chardonnay, trocken – Martin Wassmer „SW Selection“, Baden       | 49,00 |
| Chardonnay, trocken – Faiveley Bourgogne Blanc, Burgund          | 59,00 |

### ROSÉ

|                                                                                         |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Rosé Cuvée, trocken (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc) – Völcker „Marie Luise“, Pfalz | 29,50 |
| Rosé Pinot Noir, trocken – Dreisacker „PNT“, Rheinhessen                                | 37,50 |

### ROT

|                                                                                           |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Rotwein Cuvee (Cabernet Franc, Pinot Noir, Syrah) – Bietighöfer „Dark Chocolate“, Pfalz   | 29,50 |
| Rotwein Cuvée (Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot) – Völcker „Marie Luise“, Pfalz | 34,50 |
| Primitivo Passione, trocken – Sampietrana, Apulien                                        | 26,50 |
| Spätburgunder, trocken – Völcker „Mussbacher Glockenzehnt“, Pfalz                         | 45,00 |
| Pinot Noir, trocken – Faiveley „Mercurey La Framboisiere“, Burgund                        | 79,00 |

*Alle Preise sind in € (EURO) inklusive Service und der gesetzlicher Mehrwertsteuer  
Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach der Allergenen Karte*