

Armbrustschützenzelt - Speisekarte 2022

Aus dem Suppentopf

Pfannkuchensuppe <small>Aa B G P</small>	5,95
Nudelsuppe mit viel Ochsenfleisch <small>Aa B P</small>	7,60
Leberknödelsuppe mit frischem Schnittlauch <small>Aa B P 4</small>	7,25

Aus der bayerischen Wurstküche

2 Münchner Weißwurst, (bis 15 Uhr)	8,20
mit süßem Hausmacher Senf <small>Aa G L 3 4 6</small>	
2 Paar Schweinswürstl, mit Fasskraut	13,50
und Kartoffelsalat <small>Aa L P 1 2 4 6</small>	
2 Stück Metzger-Bratwürste, vom Grill, mit Sauerkraut <small>Aa P 4 6</small> ..	13,20

Unsere kalten Spezialitäten

Das große Brotzeitbrettl	40,00
Mit kalten Metzgerschmankerln, Landjäger, Leberkäs, Braten, Schinken, Fleischpflanzl, Käse, Gurke und Radieserl <small>Aa B F G H L P 2 3 4 6 9</small>	
Portion kalter Schweinebraten garniert, mit Röstkartoffeln <small>3</small> ..	15,20
Wurstsalat von Regensburgern	11,80
in Essig und Öl, mit Zwiebelringen <small>2 3 4 8</small>	
Kaltes Roastbeef mit Sc. Remoulade und Röstkartoffeln <small>Aa B G L 1 2 9</small> ..	19,80
Portion Radi- und Radieserteller	7,90
Portion Leberkäs kalt, mit Kartoffelsalat und Gurke <small>L P 1 2 3 4 6 9</small> ...	11,80

Käse und bayerischen Obatzten erhalten Sie gerne am Käsestand

Vom Fisch

Räucherlachs fein aufgeschnitten,	19,25
heiße Ofenkartoffel mit Sauerrahm <small>D G</small>	
Matjesfilets „Hausfrauen Art“	15,80
mit Äpfeln, Zwiebeln in Sauerrahm, Salzkartoffeln <small>Aa B D G L 2 3 9</small>	

Und etwas ohne Fleisch (vegetarisch und vegan)

Schützensalat, Salatauswahl, gebratene Schwammerl <small>Aa B G L 1 3 4 9</small> ..	15,65
Käsespätzle mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat <small>Aa B G L 1 3 4 9</small> ...	17,80
Gemüsestrudel mit Sauerrahm	15,00
und Petersilien-Kartoffeln <small>Aa B F G P R 1 3</small>	
Schwammerl in Kräuter-Rahm	20,90
mit bayerischem Semmelknödel <small>Aa B G R</small>	
Böhmischer Eintopf mit grünen Linsen,	13,50
Karotten und Kartoffeln (vegan) <small>P 2 4</small>	
Würziges Seitangulasch mit Kartoffelknödel (vegan) <small>Aa-F-R-2-3-5</small> ..	22,50

Beilagen

Portion Pommes frites	7,90
Sonstige Beilagen	4,80
Salatteller <small>Aa B G L 1 3 4 9</small>	6,50

Gegrilltes, Gesottenes und Gebratenes

½ niederbayerische Bauernmastente	29,50
mit Apfel-Blaukraut und handgedrehtem Kartoffelknödel <small>Aa P R 1 2 3 5</small>	
Schweinebraten mit deftiger Soße, Kartoffelknödel	19,90
und Krautsalat <small>Aa P R 1 2 3 5</small>	
Tellerfleisch vom Biorind im Sud	19,50
mit frisch geriebenem Meerrettich, Kartoffelsalat <small>L P 1 2 3 4</small>	
Münchner Sauerbraten nach altem Rezept,	21,75
in herzhafter Soße mit Spätzle <small>Aa B G P 1</small>	
Bayerischer Bauernschmaus	19,90
Gebratenes Schweinefleisch auf Fass-Sauerkraut, Schweinswürstl und Leberknödel <small>Aa B P R 1 4 5 8</small>	
Altbayerisches „Bierbratl“ in kräftiger Soße	18,50
mit Kartoffel-Gurkensalat <small>Aa L P 1 2 4</small>	
Wiener Schnitzel vom Schweinelendchen,	25,80
mit garniertem Kartoffelsalat <small>Aa B L P 1 2 4</small>	
Oberbayerisches Spanferkel, frisch gebraten,	25,80
Kartoffelknödel und Krautsalat <small>Aa P R 1 2 3 5</small>	
Edelgulasch vom Hirsch	24,25
Butterspätzle, Preiselbeeren <small>Aa B G P R 3</small>	
Schmankerlteller, Spanferkel und Ente	30,50
mit Apfel-Blaukraut und Semmelknödel <small>Aa B P R 1 3</small>	
Rosa gebratene Ochsenleende vom Weideochsen	30,90
mit Pfeffersauce, frische Schwammerl mit Kräutern, Ofenkartoffel mit Sauerrahm <small>Aa G L P 1</small>	
½ schlachtfisches Wies'n-Hendl vom 1200 g. Hendl	13,50
Portion resche Schweinshaxe	23,70
handgedrehter Kartoffelknödel mit Semmelbröckerl <small>Aa P R 1 2 3 5</small>	

Süße Köstlichkeiten

Warmer Apfelrahmstrudel mit Vanillesoße <small>Aa B G Ha 1</small>	9,85
Bayerische Dampfnudel mit Vanillesoße <small>Aa B G 1</small>	9,85
Kaiserschmarrn mit Rosinen und Apfelmus <small>A B G 3</small>	15,80

Unsere Getränke

Mass Paulaner Oktoberfestbier <small>Ac</small>	1 l	13,50
Mass Radler <small>Ac</small>	1 l	13,50
Mass Paulaner Original Münchner Alkoholfrei <small>Ac</small> ...	1 l	13,50
Bier mit niedrigem Stammwürzegehalt		
Limonaden und Apfelschorle <small>1 2 3 10</small>	0,5 l	5,65
Tafelwasser	0,5 l	4,95
Sauvignon Blanc, A. Lageder (Südtirol, DOP) <small>R</small>	0,75 l	59,50
Grauburgunder, Rudolf Geil	0,75 l	36,80
(Rheinhessen, weiß, QbA, trocken) <small>R</small>		
Grauburgunder, Rudolf Geil, im Krügerl	0,4 l	19,95
(Rheinhessen, weiß, QbA, trocken) <small>R</small>		
Grüner Veltliner, Jamek (Südst.mark, weiß) im Krügerl <small>R</small> ..	0,4 l	19,20
Blauer Zweigelt, Winzer Kreams (rot) im Krügerl <small>R</small>	0,4 l	17,80
Weinschorle <small>R</small>	0,5 l	10,50
Rilling Diadem Sekt (Hochgewächs) <small>R</small>	0,75 l	49,50
Rilling Diadem Sekt Piccolo <small>R</small>	0,2 l	19,25
Champagner Moët & Chandon Imperial <small>R</small>	0,75 l	112,00
Champagner Moët & Chandon Rose Imperial <small>R</small> ..	0,75 l	135,00
Schützengeist (Obstler 38% vol.)	3 cl	7,40
Williamschrist Birnenbrand (40% vol.)	3 cl	8,20
Jaga Knutscher Kräuterlikör (35% vol.)	3 cl	7,40
Walnuss Likör (25% vol.)	3 cl	7,40
Weinberg-Pfirsich Likör (25% vol.)	3 cl	7,40
Haferl Kaffee oder Schokolade <small>G</small> - das Haferl zum Mitnehmen ..		8,20
Kaffee oder Schokolade <small>G</small> - im Pfandhaferl (inkl. € 1,- Pfand)		8,20

A glutenhaltiges Getreide	F Sojabohnen	N Lupinen	5 geschwefelt
Aa Weizen	G Milch/ Lactose	P Sellerie	6 Phosphat
Ac Gerste	H Schalenfrüchte/ Nüsse	R Schwefeldioxid/ Sulfite	8 Nitrat
B Eier	Ha Mandeln	1 Farbstoff	9 Süßungsmittel
C Krebstiere	K Erdnüsse	2 Konservierungsstoff	10 koffeinhaltig
D Fisch	L Senf	3 Antioxidationsmittel	11 chininhaltig
E Weichtiere	M Sesamsamen	4 Geschmacksverstärker	

Wir bitten um Verständnis, dass eine Kreuzkontamination nicht komplett ausgeschlossen werden kann!