

Aperitif

Hugo <i>Prosecco, frische Minze, Holunderblütensirup, frische Limetten, Eis, Soda</i>	0,25l	€ 5,90
Aperol Spritz <i>Weißwein, Soda, Aperol</i>	0,25l	€ 5,50
Martini Bianco	5cl	€ 5,50
Martini Rosso	5cl	€ 5,50
Glas Prosecco	0,1l	€ 4,00
Glas Prosecco mit Holunderblütensirup	0,1l	€ 4,50
Campari Orange	0,2l	€ 5,50

Warme Getränke

Espresso	€ 2,50
Espresso doppio	€ 3,50
Espresso macchiato <i>mit Milchschaum</i>	€ 2,80
Latte Macchiato	€ 3,50
Cappucino mit Milchschaum	€ 3,00
Haferl Milchkaffee	€ 3,50
Tasse Kaffee	€ 2,80
Haferl Kaffee	€ 3,50
Glas Tee versch. Sorten	€ 2,50
Haferl Glühwein	€ 3,50

Mineralwasser

San Pellegrino <i>natürliches Mineralwasser</i>	0,5l	€ 3,90
	0,75l	€ 5,90
Adelholzener <i>stilles Mineralwasser</i>	0,5l	€ 3,90
	0,75l	€ 5,90

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola koffeinhaltig	0,2l	€ 2,80
Fanta orange	0,2l	€ 2,80
Zitronenlimonade	0,2l	€ 2,80
Spezi <i>Cola-Mix, koffeinhaltig</i>	0,4l	€ 3,60
Apfel-, Orangen- oder Traubenschorle	0,4l	€ 3,60
Schweppes Bitter Lemon	0,2l	€ 3,00
Schweppes Tonic Water chininhaltig	0,2l	€ 3,00
Orangen-, Apfel-, und andere Fruchtsäfte <i>nach Angebot</i>	0,2l	€ 2,50
Lipton Eistee	0,5l	€ 3,00
Tafelwasser	0,5l	€ 2,90

Weinschorle

Gespitzter weiß oder rot / sauer oder süß		
<i>Klein</i>	0,25l	€ 3,50
<i>Groß</i>	0,5l	€ 6,50

**Die Jahrgänge unserer Weine
können Sie gern bei der
Bedienung erfragen.**

Alle Preise verstehen sich inklusive
gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld

Seelentröster

Ramazotti	2cl	€ 3,00
Williamsbirne	2cl	€ 3,00
Himbeergeist	2cl	€ 3,00
Obstler	2cl	€ 3,00
Jubi Jubiläumsaquavit	2cl	€ 3,00
Enzian	2cl	€ 3,00
Bärwurz	2cl	€ 3,00
Wodka „Absolut“	2cl	€ 3,00
Gordon´s Gin	2cl	€ 3,00
Grappa di Brunello	2cl	€ 3,80
Ouzo	2cl	€ 3,00

Was besonders

Rum	2cl	€ 3,00
Asbachh Uralt	2cl	€ 3,00
Remy Martin V.S.O.P	2cl	€ 4,00
Jack Daniel´s <i>Tennessee Whiskey</i>	2cl	€ 3,50
Jägermeister	2cl	€ 3,00
„Peach“ Pfirsichlikör	2cl	€ 3,00
Kirschlikör	2cl	€ 3,00
Baileys Irish Cream	2cl	€ 3,00

Süffige Biere

Hacker-Pschorr Bräu Helles vom Fass <i>Schnitt oder für d´Preißn</i>	0,5l	€ 3,40
a kleines Bier	0,25l	€ 2,50
d´Maß Helles	1,0l	€ 6,50
Dunkles aus der Flaschn	0,5l	€ 3,80
Hacker-Pschorr Bräu Weisse vom Fass	0,5l	€ 3,80
Dunkle Weisse	0,5l	€ 3,80
Leichte Weisse	0,5l	€ 3,80
Neger oder Mohren <i>Weißbier & Cola</i>	0,5l	€ 3,80
Russ´n Halbe	0,5l	€ 3,80
Russ´n Maß	1,0l	€ 6,90
Radler Halbe	0,5l	€ 3,80
Radler Maß	1,0l	€ 6,90
Bleifreies aus der Flaschn	0,5l	€ 3,80
Hacker-Pschorr Bräumeister Pils	0,33l	€ 3,40

Erlesene Weine

„Pinot Grigio“ delle venezie <i>Weißwein, trocken</i>	0,2l	€ 5,90
„Chardonnay“ delle venezie <i>Weißwein, trocken</i>	0,2l	€ 5,90
„Volkacher Kirchberg“ <i>Weißwein, trocken</i>	0,2l	€ 5,90
Valdadige „Rosato“ Ca Ernesto <i>Rosé, trocken</i>	0,2l	€ 5,90
„Merlot“ delle venezie Ca Ernesto <i>Rotwein, trocken</i>	0,2l	€ 5,90
Cabernet Sauvignon „Ribeupierre“ <i>Rotwein, trocken</i>	0,2l	€ 5,90
Primitivo Solento <i>Rotwein, trocken</i>	0,25l	€ 5,90



RESTAURANT & BIERGARTEN

*Alte Liebe
an der Amper*

Aus dem Suppentopf

Kräftige Rindsbouillon mit frischen Pfannkuchenstreifen	€ 4,50
Klare Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Griesnockerln	€ 4,50

Außerdem hält unser Chefkoch jeden Tag noch eine besondere Tagessuppe für Sie bereit!

Kalte und warme Vorspeisen

Beilagensalat Knackige Salatvariation in der Schüssel serviert, mit hausgemachtem Balsamicodressing	€ 4,50
Hausgemachte Bruschetta mit marinierten Tomatenwürfelchen auf angerösteten Weißbrot	€ 4,50
Erntefrischer Feldsalat mit paniertem Fetakäse und gegrillten Pilzen	€ 8,50
Italienisches Trio Kleine Vorspeisenvariation mit Bruschetta, hauchdünnem Parmaschinken und cremigem Büffelmozzarella	€ 10,50
Flammkuchen nach Art des Küchenchefs für zwei Personen	€ 10,90
Winterlicher Blattsalat mit zart gegrillten Scampi (Riesengarnelen) an feinstem Hausdressing	€ 10,90

Hauptspeisen

Salatteller à la Küchenchef großer, knackiger Salatteller an hausgemachtem Balsamicodressing, wahlweise mit	
Putenstreifen,	€ 12,50
Rinderlendenstreifen oder	€ 12,50
gegrillten Riesengarnelen	€ 19,90

Dazu gibt es frisches Hausbrot.

Caesar Salad Blattsalat mit gegrillten Putenbruststreifen, röschem Speck, frischen Parmesanhobel und hausgemachtem Caesar-Dressing	€ 12,50
--	---------

Unser weit über den Landkreis hinaus bekanntes

Schnitzel nach Schuhgröße paniert vom Schwein mit Pommes	€ 13,90
--	---------

Tafelspitz gesottenes Ochsenfleisch in Meerrettich-Schnittlauch-Sauce mit Salzkartoffeln dazu Gemüsepotpourri	€ 15,90
---	---------

Putenschnitzel im Cornflakesmantel an würzig-süßer Currysauce, dazu frischer Duftreis	€ 13,30
---	---------

Zarte Schweinefiletmedaillons mit hausgemachten Kartoffelpüree, Speckwürfen und einer feinen Schwammerlsoße	€ 18,90
---	---------

„König Ludwig Rolle“ Schweinefilet mit Philadelphia Frischkäse, Schinken und kleingehackten Essiggurkerln gefüllt und das ganze gerollt paniert und gebacken, dazu hausgemachte Weinremoulade und Bratkartoffeln	€ 16,90
--	---------

„Himmlisches Pfanderl“ drei verschiedene Medaillons mit handgeschabten Butterspätzle und Schwammerlsoß´	€ 16,90
---	---------

Original Wienerschnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren	€ 17,90
--	---------

Kalbsleber „Berliner Art“ an feiner Soße mit Kartoffelpüree, dazu Röstzwiebeln und geschmorte Apfelscheiben	€ 16,90
---	---------

Zwiebelrostbraten von der argentinischen Ochsenlende, rosa gebraten mit Speckbohnen, dazu Bratkartoffeln und geröstete oder gedünstete Zwiebel	€ 19,90
--	---------

Münchner Schnitzel in viel frischem Meerrettich und Senf gewendetes Schweineschnitzel, paniert mit hausgemachten Bratkartoffeln	€ 14,90
---	---------

Gegrillte Putenmedaillons an geschwenktem Paprikagemüse mit Butterreis	€ 14,90
--	---------

Fleischlose Lust

Hausgemachte vegetarische Quiche mit Spinat und Fetakäse, dazu Salatgarnitur	€ 9,90
--	--------

Gemüsepfandl à la Küchenchef gegrilltes und gegartes Gemüse der Saison, dazu eine hausgemachte Spinatquiche, Kartoffelkrusti und gebackene Champignons mit einem Klecks Sauerrahm garniert	€ 10,90
--	---------

Hausgemachtes Spinat-Risotto mit gegrillten Riesengarnelen	€ 19,90
--	---------

Tagliatelle mit gerösteten Pilzen der Saison mit einer Prise Koblauch und mit frisch gehobeltem original Parmagiano aus Bologna	€ 11,90
---	---------

Aus Neptuns Reich

Frische Lachsforelle aus heimischen Gewässern mit gegrilltem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	€ 16,90
--	---------

Dorade Royal vom Grill mit scharf angebratenen Kapernäpfelchen in einer Knoblauchjus geschwenkt, dazu mediterranes Gemüse und Rosmarinkartoffel	€ 18,90
---	---------

Frische Babycalamari (Wildfang) vom Grill dazu Knoblauchbaguette	€ 16,90
--	---------

Edles Zander an leichter Zitronensoße mit Salzkartoffeln und frisch gedämpften Babypinac	€ 18,90
--	---------

Dessert

Crème brûlée Feinste französische Creme hausgemacht, mit warmer Karamellkruste	€ 5,90
--	--------

„Heiße Liebe“ Bourbon Vanilleeis mit heißen Waldbeeren und Schlagsahne	€ 5,90
--	--------

Apfelstrudel wie bei Großmuttern frisch aus dem Rohr mit Vanillesauce und frischen Früchten garniert	€ 5,90
--	--------

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern dazu kaltes Waldbeerenragout	€ 5,90
---	--------

Lebkuchen – Tiramisu Eine Kreation unseres Chefkochs mit seiner speziellen Lebkuchencreme auf in Espresso getränktem Löffelbiskuit, das Ganze mit einer Glasur von dunkler Zartbitterschokolade	€ 6,90
---	--------

Dessertteller „Alte Liebe“ eine Komposition unserer süßen Küche mit frischen Früchten garniert	€ 7,90
--	--------

Beilagenänderung € 1,50