



Kleine reduzierte Karte

Suppen und Vorspeisen:

Kräftige Rindsbouillon ^{A,C,G,I}

mit frischen Muscheln Nudeln und Karotte oder hausgemachten Leberspätzle

€ 4,50

Tagessuppe (auf Nachfrage)

€ 4,50 / *

Erntefrischer Feldsalat ^G

mit frischem Fetakäse und gegrillten Champignons

€ 8,50

Salate:

Caesar Salad ^G

Blattsalat mit gegrillten Putenbruststreifen und röschem Speck, mit frischem Parmesanhobel und Caesar-Dressing

€ 11,90

Salatteller „à la Küchenchef“

Knackige Blattsalate mit zarten Rinderlendenstreifen und geschwenkten Schwammerln

€ 12,90

Hauptspeisen:

„Räuber-Kneißl-Spieß“

drei verschiedene Medaillons vom Grill mit Paprikagemüse, Bratkartoffeln und Röstzwiebeln

€ 16,90

„Himmlisches Pfanderl“ ^{A,G}

drei verschiedene Medaillons mit handgeschabten Butterspätzle und Schwammerlsoße

€ 16,90

Tafelspitz ^{A,G,I}

gesottenes Ochsenfleisch in Meerrettich-Schnittlauch-Sauce mit Salzkartoffeln, dazu Gemüsepotpourri

€ 15,90

Zwiebelrostbraten ^A

von der argentinischen Ochsenlende, rosa gebraten mit Speckbohnen, Bratkartoffeln und röschen Röstzwiebeln

€ 21,90

Schnitzel nach Schuhgröße (paniert) mit Pommes ^{A,C}

€ 13,90

Münchener Schnitzel ^{A,G,J}

in viel frischem Meerrettich und Senf gewendetes Schweineschnitzel, paniert mit hausgemachten Bratkartoffeln

€ 14,90

Tagliatelle mit gerösteten Pilzen der Saison ^{A,G}

mit einer Prise Knoblauch und mit frisch gehobeltem original Parmigiano

€ 11,50

Dessert:

„Heiße Liebe“ ^{C,E,G,H}

Bourbon-Vanilleeis mit heißen Waldbeeren und Schlagsahne

€ 5,90

Lauwarmer Schokokuchen mit flüssigem Kern ^{A,C,F,G}

dazu ein hausgemachtes Waldfrüchteragout

€ 5,90

„Apfelstrudel“ ^{A,C,G}

wie bei Großmuttern, frisch aus dem Rohr mit Vanillesauce und frischen Früchten garniert

€ 5,90

Hausgemachte Mascarponecreme ^{C,G}

im Glas mit frischen Himbeeren serviert

€ 5,90

* Die Preise können sich abhängig von Zutaten ändern.



Alkoholfreie Getränke

	klein 0,2l/ groß 0,4l	
Coca-Cola ^{1,4}	€ 2,80/€ 3,60	
Fanta orange ¹	€ 2,80/€ 3,60	
Zitronenlimonade	€ 2,80/€ 3,60	
Spezi (Cola-Mix) ^{1,4}	€ 2,80/€ 3,60	
Saftschorle	€ 2,80/€ 3,80	
<i>(Apfel-, Johannisbeer-, Kirsch-, Trauben-, Grapefruit-, Holunder-, Orangenschorle)</i>		
Schweppes Bitter Lemon ^{5,6}	0,2l € 3,00	
Schweppes Tonic Water ^{5,6}	0,2l € 3,00	

	klein 0,2l/ groß 0,5l	
Lipton Eistee	€ 2,50/€ 3,60	
Tafelwasser	€ 2,10/€ 2,90	

Süßige Biere

	0,25l/0,5l/1,0l	
Hacker-Pschorr		
Helles vom Fass	€ 2,80/€ 3,80/€ 6,80	
Radler	€ 2,80/€ 3,80/€ 6,90	

	aus der Flaschn 0,5l	
Dunkles Bier	€ 3,80	
Alkoholfreies Helles	€ 3,80	
Bräumeister Pils 0,33l	€ 3,40	

	0,25l/0,5l/1,0l	
Weisse vom Fassl	€ 2,80/€ 3,90/€ 6,90	
Russ'n	€ 2,80/€ 3,90/€ 6,90	
Mohren (Weißbier & Cola) ^{1,4}	€ 3,90/€ 6,90	

	aus der Flaschn 0,5l	
Dunkle Weisse	€ 3,90	
Leichte Weisse	€ 3,90	
Bleifreies	€ 3,90	

Mineralwasser

	klein 0,5l/ groß 0,75l	
San Pellegrino	€ 3,90/€ 5,90	
<i>(natürliches Mineralwasser mit Kohlensäure)</i>		

	klein 0,2l/ mittel 0,5l/ groß 0,75l	
Adelholzener	€ 2,10/€ 3,90/€ 5,90	
<i>(stilles Mineralwasser)</i>		

* Jede Beilagen-Änderung kostet 1,50 €

Warme Getränke

Espresso ⁴	€ 2,50
Espresso doppio ⁴	€ 4,00
Espresso macchiato ⁴	
<i>(mit Milchschaum)</i>	
Cappuccino ⁴	€ 2,50
<i>(mit Milchschaum)</i>	
Haferl Milchkaffee ⁴	€ 3,50
Tasse Kaffee ⁴	€ 2,90
Haferl Kaffee ⁴	€ 3,50
Glas Tee	
<i>(verschiedene Sorten)</i>	
	€ 3,00

Weinschorle

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

Erlesene Weine

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

* Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt. *

Getränke – Zusatzstoffe Legende:

1 = Farbstoffe, 2 = Glutamat,
3 = Geschmacksverstärker, 4 = Koffeinhaltig,
5 = Antioxidationsmittel, 6 = Chinin

Speisen – Allergene Legende:

A = glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere,
C = Eier, D = Fisch, E = Erdnüsse,
F = Sojabohnen, G = Milch,
H = Schalenfrüchte, I = Sellerie, J = Senf,
K = Sesamsamen, N = Weichtiere



RESTAURANT & BIERGARTEN

Alte Liebe

an der Amper

Spargelkarte



**Portion Spargel mit Petersilienkartoffeln
und zerlassener Butter
oder Soße Hollandaise**

€ 13,50

Zum Spargel empfehlen wir:

Kleiner Schnitzel

€ 6,90

Schweinfilet

€ 6,90

Putenschnitzel

€ 6,90

Gekochten Schinken

€ 6,90

Zanderfilet

€ 8,90