



RESTAURANT & BIERGARTEN

Alte Liebe

an der Amper



Aus dem Suppentopf

Kräftige Rindbouillon A, C, G, I

€ 4,50

mit frischen Pfannkuchenstreifen

Klare Rinderkraftbrühe A, C, G, I

€ 4,50

mit hausgemachten Leberspätzle

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



Kalte und warme Vorspeisen

Beilagensalat € 5,50

knackige Salate der Saison in der Schüssel serviert

mit hausgemachtem Balsamicodressing

Hausgemachte Bruschetta^A € 5,50

mit marinierten Tomatenwürfelchen auf angeröstetem Weißbrot

Erntefrischer Feldsalat^G € 8,50

mit frischem Fetakäse und gegrillten Palten

Italienisches Trio^{A, G} € 10,50

kleine Vorspeisevariation mit Bruschetta, hauchdünnem

Parmaschinken und cremigem Büffelmozzarella

Flammkuchen nach Art des Küchenchefs^{A, G} € 10,90

mit Speck und Zwiebel (für zwei Personen)

Winterlicher Blattsalat^B € 12,90

mit zart gegrillten Scampi (Riesengarnelen) an feinstem Hausdressing



Hauptspeisen

Salatteller à la Küchenchef*

großer, knackiger Salatteller an hausgemachtem Balsamicodressing, wahlweise mit:

Putenstreifen € 12,90

Rinderlendenstreifen oder € 12,90

gegrillten Riesengarnelen^B € 19,90

Dazu gibt es Hausbrot.

Caesar Salad^G € 12,90

Blattsalat mit gegrillten Putenbruststreifen, röschem Speck,
frischen Parmesanbobel und hausgemachtem Caesar-Dressing



Unser weit über den Landkreis hinaus bekanntes

Schnitzel nach Schuhgröße^{A, C} € 14,90

paniert vom Schwein mit Pommes

Tafelpitz^{A, G, I} € 15,90

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

Putenschnitzel im Cornflakesmantel^{A, C} € 14,90

mit würzig-süßer Currysauce, dazu frischer Basmatireis

Zarte Schweinemedallions^G € 18,90

mit hausgemachtem Kartoffelpüree, Speckwürfel und einer feinen Schwammerlsoupe

König Ludwig Rolle^{A, C, G, J}

€ 18,90

*Schweinfilet mit Philadelphia Frischkäse, Schinken und kleingehackten
Essiggurken gefüllt und das Ganze gerollt, paniert und gebacken,
dazu hausgemachte Weinremouladensauce und Bratkartoffeln*

Himmliches Pfanderl^{A, C, G}

€ 18,90

*drei verschiedene Medaillons mit Butterspätzle
und Schwammerlsoupe*

Original Wienerschnitzel vom Kalb^{A, C}

€ 18,90

mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren

Kalbsleber „Berliner Art“^{A, G}

€ 17,90

*an feiner Soupe mit Kartoffelstampf, dazu Röstzwiebeln und
geschmorten Apfelscheiben*

Zwiebelrostbraten^A

€ 22,90

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

Münchner Schnitzel^{A, G, J}

€ 15,90

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

Gegrillte Putenmedaillons

€ 14,90

an geschwenktem Paprikagemüse mit Basmatireis



Fleischlose Lust

Hausgemachte vegetarische Quiche ^{A, C, G} € 10,90

mit Spinat und Fetakäse, dazu Salatgarnitur

Gemüsepfandl à la Küchenchef ^{A, F, C, G} € 10,90

gegrilltes und gegartes Gemüse der Saison,

dazu eine hausgemachte Spinatquiche, Kartoffelkrusti und

gebackene Champignons mit einem Kleks Sauerrahm garniert

Tagliatelle mit gerösteten Pilzen der Saison ^{A, G} € 11,90

mit einer Prise Knoblauch und mit frisch gehobelten original

Parmagiano aus Bologna



Aus Neptuns Reich

Frische Lachsforelle ^{A, D}

€ 17,90

*aus heimischen Gewässern mit gegrilltem Gemüse
und Rosmarinkartoffeln*

Dorade Royal vom Grill ^{A, D}

€ 18,90

*mit scharf angebratenen Karpfennäpfchen in einer Knoblauchjus
geschwenkt, dazu mediterranes Gemüse und Rosmarinkartoffel*

Hausgemachtes Spinat-Risotto ^{B, G}

€ 19,90

mit gegrillten Riesengarnelen

Frische Babycalamari (Wildfang) vom Grill ^{A, N}

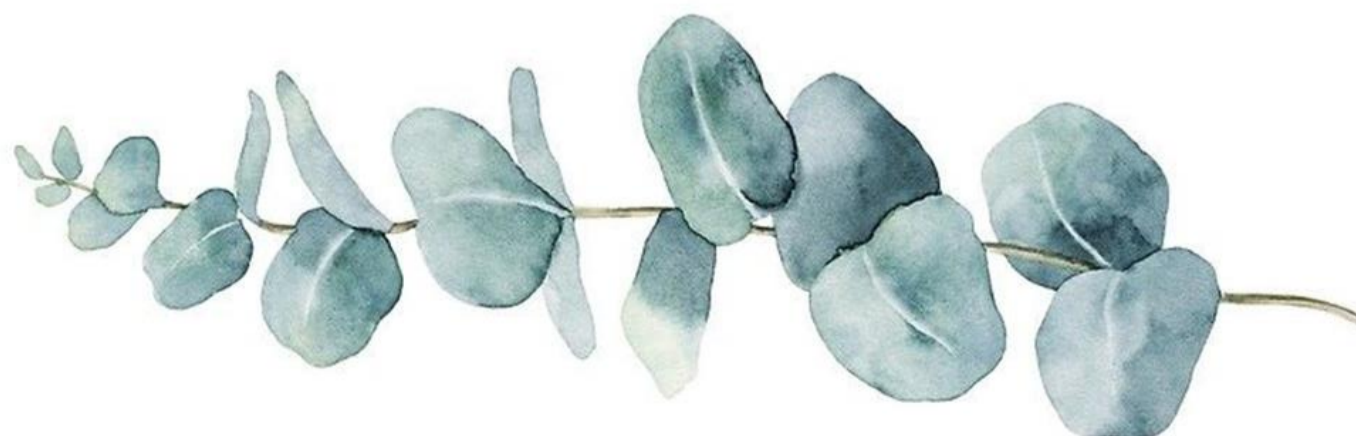
€ 18,90

dazu Knoblauchbaguette

Edler Zander ^{A, G}

€ 18,90

*an leichter Zitronensauce mit Salzkartoffeln
und würzigem Gemüsepotpourri*



Dessert

Heiße Liebe^{C, E, G, H} € 5,90

Bourbon-Vanilleeis mit heißen Waldbeeren und Schlagsahne

Apfelstrudel^{A, C, G} € 5,90

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

Lauwarmer Schokokuchen mit flüssigem Kern^{A, C, F, G} € 5,90

dazu ein hausgemachtes Waldfrüchteragout

Lebkuchen - Tiramisu^{A, C, E, G} € 6,90

eine Kreation unseres Chefkochs mit seiner speziellen

Lebkuchencreme auf ein Espresso getränktem Löffelbiskuit,

das Ganze mit einer Glasur von dunkler Zartbitterschokolade

Dessertteller „Alte Liebe“^{A, C, E, G} € 7,90

eine Komposition unserer süßen Küche

mit frischen Früchten garniert



*Jede Beilagen-Änderung kostet 1,50 €.



Speisen – Allergebe 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