



# Alte Liebe

*an der Ampfer*

**RESTAURANT & BIERGARTEN**

## *Aus dem Suppentopf*

**Kräftige Rindsbouillon**

€ 4,50

*mit frischen Pfannkuchenstreifen A, C, G, I*

**Klare Rinderkraftbrühe**

€ 4,50

*mit hausgemachten Leberspätzle A, C, I*



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



## *Kalte und warme Vorspeisen*

**Hausgemachte Bruschetta<sup>A</sup>**

€ 6,50

*mit marinierten Tomatenwürfelchen auf angeröstetem Weißbrot*

**Leichter Feldsalat<sup>G</sup>**

€ 8,50

*mit frischem Fetakäse und gegrillten Pilzen*

**Italienisches Trio<sup>A, G</sup>**

€ 12,50

*kleine Vorspeisevariation mit Bruschetta, hauchdünnem  
Parmaschinken und cremigem Büffelmozzarella*



# Vegetarische Schmankerl

**Allgäuer Kässpätz'n** A, C, G **€ 10,90**

*mit zartschmelzenden Emmentaler und würzigen Röstzwiebeln*

**Gnocci in hausgemachtem Basilikumpesto**

**oder Tomatensoße** A, C, G, E, H **€ 10,90**

*mit frischem Parmesan gerieben*

**Tagliatelle mit gerösteten Pilzen der Saison** A, G **€ 12,90**

*mit einer Prise Knoblauch und mit frisch gehobelten original  
Parmagiano aus Bologna*

**Gemüsepfandl à la Küchenchef** A, C, F, G **€ 12,90**

*gegrilltes und gegartes Gemüse der Saison,  
dazu eine hausgemachte Spinatquiche, Kartoffelkrusti und  
gebackene Champignons mit einem Kleks Sauerrahm garniert*



## Die Vitaminabteilung

*Bunte Salate, stets knackfrisch zubereitet mit erlesen,  
regionalen Zutaten aus traditioneller Erzeugung, serviert mit frischem Brot  
und unserem unverwechselbaren Hausdressing!*

**Beilagensalat** **€ 5,50**

*knackige Salate der Saison in der Schüssel serviert  
mit hausgemachtem Balsamicodressing*

**„Dachauer Wochenmarktsalat“** **€ 13,90**

*knackige Blattsalate mit gegrillten Putenstreifen  
und gerösteten Kürbiskernen*

**Caesar Salad** G **€ 13,90**

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

**Salatteller „Tonno“<sup>D</sup>** € 13,90

*bunter Salatteller mit Thunfisch*

**„Green Island“ – Salat<sup>A, F</sup>** € 13,90

*knackige Saisonsalate mit würzigen Chickenwings und Frühlingsrollen,  
dazu ein exotischer Chilli-Dip (mild bis leicht scharf)*

**Salatteller „à la Küchenchef“** € 14,90

*knackige Blattsalate mit zarten Rinderlendenstreifen sowie  
in der Pfanne geschwenkten Schwammerln*

**Salatteller „GNT“<sup>B</sup>** € 20,90

*gegrillte Riesengarnelen, leicht mit Knoblauchöl  
verfeinert an großem, buntem Salatteller*



## ***Für die Figurbewussten***

**Putencurrygeschnetzeltes<sup>G</sup>** € 14,90

*würziges Curry mit frischen Früchten und Butterreis*

**Putenschnitzel im Cornflakesmantel<sup>A, C</sup>** € 15,90

*mit großem Salatbouque, dazu Hausdressing*

**Tafelspitz<sup>A, G, I</sup>** € 17,90

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



## *Aus der Pfanne und vom Grill*

**Medaillons „Siciliano“** € 17,90

*zartes, gegrilltes Schweinefilet an grob geschnittenem Grillgemüse  
des Chefs mit Rosmarinkartoffeln*

**„König Ludwig Rolle“** A, C, G, J € 18,90

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

**„Himmlisches Pfanderl“** A, C, G € 18,90

*drei verschiedene Medaillons mit Butterspätzle und Schwammerlsoße*

**Jägerschnitzel** A, C, G € 18,90

*Schweineschnitzel natur vom Grill  
mit Butterspätzle und Schwammerlsoße*

**Münchner Schnitzel** A, G, J € 18,90

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

**Kalbsleber „Berliner Art“** A, G € 18,90

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

**„Räuber-Kneißl-Spieß“** € 18,90

*drei verschiedene Medaillons vom Grill mit Paprikagemüse,  
Bratkartoffeln und Röstzwiebeln*

**Original Wienerschnitzel vom Kalb** A, C € 22,90

*mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren*

**Zwiebelrostbraten** A € 25,90

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

## *Extratipp*

*Unser weit über den Landkreis hinaus bekanntes*

**Schnitzel nach Schuhgröße** A, C

€ 17,90

*paniert vom Schwein mit Pommes*

## *Aus Neptuns Reich*

**Frische „Müllerin Art** A, D **€ 18,90**

---

*mit Petersilienkartoffeln*

**Goldgelbes Zanderfilet vom Grill** A, D, G, H, I **€ 21,90**

---

*an leichter Zitronensauce mit Salzkartoffeln*

*und würzigem Gemüsepotpourri*

**Dorade Royal vom Grill** A, D **€ 21,90**

---

*mit scharf angebratenen Karpfneräpfelchen in einer Knoblauchjus*

*geschwenkt, dazu mediterranes Gemüse und Rosmarinkartoffel*

*Oft hält unser Chefkoch noch ein paar besondere Fischgerichte für Sie bereit.*

*Erkundigen Sie sich diesbezüglich bei Ihrer Bedienung!*



## *Dessert*

**Haugemachte Mascarponecreme** C, G **€ 6,90**

---

*im Glas mit frischen Erdbeeren serviert*

**„Heiße Liebe“** C, E, G, H **€ 6,90**

---

*Bourbon-Vanilleeis mit heißen Waldbeeren und Schlagsahne*

**Nougatino** C, E, G, H **€ 6,90**

---

*zartschmelzendes Nougateis mit edlem Espresso und Baileys überzogen*

**„Apfelstrudel“** A, C, G **€ 6,90**

---

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

*frischen Früchten garniert*

**Lauwarmer Schokokuchen mit flüssigem Kern** A, C, F, G **€ 6,90**

---

*dazu ein hausgemachtes Waldfrüchteragout*

**Crème brûlée** C, G **€ 6,90**

---

*haugemachte Creme mit karamellisiertem Rohrzucker*



### 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