



RESTAURANT & BIERGARTEN

*Alte Liebe*

*an der Amper*

*Kleine reduzierte Karte*

*Suppen und Vorspeisen:*

- Kräftige Rindsbouillon** mit frischen Pfannkuchenstreifen oder hausgemachten Leberspätzle <sup>A, C, G, I</sup> € 6,50
- Tagessuppe** (auf Nachfrage) € 7,50
- Beilagensalat** in der Schüssel serviert mit hausgemachtem Balsamicodressing € 6,50

*Hauptspeisen: \**

- Edles Zander** an leichter Zitronensauce mit Salzkartoffeln und würzigem Gemüsepotpourri <sup>A, G</sup> € 24,90
- Lachssteak vom Grill**  
vom ganzen Lachs geschnittenes Lachssteak an gegrilltem Gemüse und Rosmarinkartoffeln € 21,90
- „Himmlisches Pfanderl“** <sup>A, C, G</sup>  
drei verschiedene Medaillons mit Butterspätzle und Schwammerlsoße € 21,90
- Tafelspitz** <sup>A, G, I</sup>  
gesottenes Ochsenfleisch in Meerrettich-Schnittlauch-Sauce  
mit Salzkartoffeln, dazu Gemüsepotpourri € 20,90
- Zwiebelrostbraten (220g)** <sup>A</sup>  
von der argentinischen Ochsenlende, rosa gebraten mit Speckbohnen,  
Bratkartoffeln und röschen Röstzwiebeln € 27,90
- Schnitzel nach Schuhgröße (paniert)** mit Pommes <sup>A, C</sup> € 20,90
- Münchener Schnitzel** <sup>A, G, J</sup>  
in frischem Meerrettich und Senf gewendetes Schweineschnitzel,  
paniert mit hausgemachten Bratkartoffeln € 21,90
- Kalbsleber „Berliner Art“** <sup>A, G</sup>  
an feiner Soße mit Kartoffelstamf, dazu Röstzwiebeln und geschmorte Apfelscheiben € 21,90
- Saftiges, argentinisches Rumpsteak (300g)** mit frisch gedämpften Babyspinat und Bratkartoffeln € 28,90
- Hausgemachten Hirschgulasch** mit Butterspätzle und einer Preiselbeerbirne € 20,90
- Klassische Rinderroulade** an dunkler Soße mit Kartoffelpüree und Apfelblaukraut <sup>J</sup> € 21,90
- Zarter Hirschbraten** an feiner Soße mit Mohn-Schupfnudeln und Apfelblaukraut <sup>A, I</sup> € 19,90

*Dessert:*

- „Heiße Liebe“** Bourbon-Vanilleeis mit heißen Waldbeeren und Schlagsahne <sup>C, E, G, H</sup> € 7,90
- Lauwarmer Schokokuchen mit flüssigem Kern**  
dazu ein hausgemachtes Waldfrüchteragout <sup>A, C, E, G</sup> € 7,90
- „Apfelstrudel“** <sup>A, C, G</sup>  
wie bei Großmuttern, frisch aus dem Rohr mit Vanillesauce und frischen Früchten garniert € 7,90
- Lebkuchen – Tiramisu** <sup>A, C, E, G</sup>  
mit speziellen Lebkuchencreme auf in Espresso getränktem Löffelbiskuit,  
das Ganze mit einer Glasur von dunkler Zartbitterschokolade € 7,90

**\* Jede Beilagen-Änderung kostet 1,50 €**



RESTAURANT & BIERGARTEN

## Alte Liebe an der Amper

### Alkoholfreie Getränke

<b>Coca-Cola</b> <sup>1,4</sup>	
0,2l	€ 3,50
0,4l	€ 4,90
<b>Fanta orange</b> <sup>1</sup>	
0,2l	€ 3,50
0,4l	€ 4,90
<b>Zitronenlimonade</b>	
0,2l	€ 3,50
0,4l	€ 4,90
<b>Spezi</b> (Cola-Mix) <sup>1,4</sup>	
0,2l	€ 3,50
0,4l	€ 4,90
<b>Saftschorle</b>	
(Apfel-, Johannisbeer-, Kirsch-, Trauben-, Grapefruit-, Holunder-, Orangenschorle)	
0,2l	€ 3,50
0,4l	€ 4,90
<b>Schweppes Bitter Lemon</b> <sup>5,6</sup> 0,2l	€ 4,50
<b>Schweppes Tonic Water</b> <sup>5,6</sup> 0,2l	€ 4,50
<b>Lipton Eistee</b>	
0,2 l	€ 3,50
0,5l	€ 4,90
<b>Tafelwasser</b>	
0,2l	€ 3,10
0,5l	€ 3,90

### Süßige Biere

<b>Hacker-Pschorr</b>	
<b>Helles</b> vom Fass	
Klein 0,25 l	€ 3,20
Halbe 0,5 l	€ 4,90
Maß 1,0 l	€ 8,90
<b>Dunkles Bier</b> aus der Flaschn 0,5l	€ 4,90
<b>Alkoholfreies Helles</b> 0,5l	€ 5,50
<b>Radler</b>	
Halbe 0,5l	€ 5,50
Maß 1,0l	€ 8,90
<b>Bräumeister Pils</b> 0,33l	€ 4,90
<b>Weisse</b> vom Fass 0,5l	€ 5,50
<b>Dunkle Weisse</b> 0,5l	€ 5,50
<b>Leichte Weisse</b> 0,5l	€ 5,50
<b>Bleifreies</b> aus der Flaschn 0,5l	€ 5,50
<b>Mohren</b> <sup>1,4</sup> (Weißbier & Cola) 0,5l	€ 5,50
<b>Russ'n</b>	
Halbe 0,5l	€ 5,50
Maß 1,0l	€ 9,90

### Mineralwasser

<b>San Pellegrino</b>	
(natürliches Mineralwasser mit Kohlensäure)	
0,5l	€ 4,50
0,75l	€ 6,90
<b>Adelholzener</b>	
(stilles Mineralwasser)	
0,2l	€ 3,10
0,5l	€ 4,50
0,75l	€ 6,90

### Warme Getränke

<b>Espresso</b> <sup>4</sup>	€ 3,50
<b>Espresso doppio</b> <sup>4</sup>	€ 5,50
<b>Espresso macchiato</b> <sup>4</sup>	
(mit Milchschaum)	€ 4,00
<b>Latte Macchiato</b> <sup>4</sup>	€ 4,50
<b>Cappucino</b> <sup>4</sup> (mit Milchschaum)	€ 4,50
<b>Haferl Milchkafee</b> <sup>4</sup>	€ 4,50
<b>Tasse Kaffee</b> <sup>4</sup>	€ 3,90
<b>Haferl Kaffee</b> <sup>4</sup>	€ 5,00
<b>Glas Tee</b> (verschiedene Sorten)	€ 4,00
<b>Haferl Glühwein</b>	€ 5,00

### Weinschorle

<b>Gespritzter</b> weiß oder rot / sauer oder süß	
Klein 0,25l	€ 4,50
Groß 0,5l	€ 7,50

### Erlesene Weine

<b>„Pinot Grigio“</b> delle venezie	
Weißwein, trocken 0,2l	€ 6,90
<b>„Chardonnay“</b> delle venezie	
Weißwein, trocken 0,2l	€ 6,90
<b>„Volkacher Kirchberg“</b>	
Weißwein, trocken 0,2l	€ 6,90
Valdadige <b>„Rosato“</b> Ca Ernesto	
Rosé, trocken 0,2l	€ 6,90
<b>„Merlot“</b> delle venezie Ca Ernesto	
Rotwein, trocken 0,2l	€ 6,90
<b>Cabernet Sauvignon</b> „Ribeupierre“	
Rotwein, trocken 0,2l	€ 6,90
<b>Primitivo Solento</b>	
Rotwein, trocken 0,2l	€ 6,90

\* Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt.