



RESTAURANT & BIERGARTEN

Alte Liebe

an der Amper



Aus dem Suppentopf

Kräftige Rindsbouillon € 5,50

mit frischen Pfannkuchenstreifen A, C, G, I

Klare Rinderkraftbrühe € 5,50

mit hausgemachten Leberspätzle A, C, G, I

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 € 6,50

mit marinierten Tomatenwürfelchen auf angeröstetem Weißbrot

Italienisches Trio ^{A, G} € 14,50

kleine Vorspeisevariation mit Bruschetta, hauchdünnem Parmaschinken und cremigem Büffelmozzarella

Flammkuchen nach Art des Küchenchefs ^{A, G} € 12,90

mit Speck und Zwiebel (für zwei Personen)

Winterlicher Blattsalat ^B € 14,90

mit zart gegrillten Scampi (Riesengarnelen) an feinstem Hausdressing



Hauptspeisen

Salatteller à la Küchenchef

großer, knackiger Salatteller an hausgemachtem Balsamicodressing, wahlweise mit:

Putenstreifen € 15,90

Rinderlendenstreifen oder € 16,90

gegrillten Riesengarnelen ^B € 22,90

Dazu gibt es Hausbrot.



Unser weit über den Landkreis hinaus bekanntes

Schnitzel nach Schuhgröße ^{A, C} € 18,90

paniert vom Schwein mit Pommes

Tafelspitz ^{A, G, I} € 18,90

gesottenes Ochsenfleisch in Meerrettich-Schnittlauch-Sauce mit

Salzkartoffeln dazu Gemüsepotpourri

Putenschnitzel im Cornflakesmantel ^{A, C} € 17,90

mit würzig-süßer Currysauce, dazu frischer Basmatireis

Zarte Schweinemedallions ^G € 19,90

mit hausgemachtem Kartoffelpüree, Speckwürfel und einer

feinen Schwammerlsoupe

König Ludwig Rolle^{A, C, G, J}

€ 19,90

*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}

€ 19,90

*drei verschiedene Medaillons mit Butterspätzle
und Schwammerlsoupe*

Original Wienerschnitzel vom Kalb^{A, C}

€ 22,90

mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren

Kalbsleber „Berliner Art“^{A, G}

€ 19,90

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

Zwiebelrostbraten^A

€ 25,90

von der argentinischen Ochsenlende, rosa gebraten

mit Speckbohnen, Bratkartoffeln und röstchen Röstzwiebeln

Münchner Schnitzel^{A, G, J}

€ 19,90

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

Gegrillte Putenmedaillons

€ 16,90

an geschwenktem Paprikagemüse mit Basmatireis



Fleischlose Lust

Gemüsepfandl à la Küchenchef A, F, C, G

€ 14,90

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

€ 14,90

mit einer Prise Knoblauch und mit frisch gehobelten original

Parmagiano aus Bologna



Aus Neptuns Reich

Dorade Royal vom Grill ^{A, D}

€ 22,90

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

Hausgemachtes Spinat-Risotto ^{B, G}

€ 22,90

mit gegrillten Riesengarnelen

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

€ 22,90

dazu Knoblauchbaguette

Edler Zander ^{A, G}

€ 22,90

an leichter Zitronensauce mit Salzkartoffeln

und würzigem Gemüsepotpourri



Dessert

Heiße Liebe *C, E, G, H € 6,90

Bourbon-Vanilleeis mit heißen Waldbeeren und Schlagsahne

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 Waldfrüchtlragout

Lebkuchen - Tiramisu A, C, E, G € 6,90

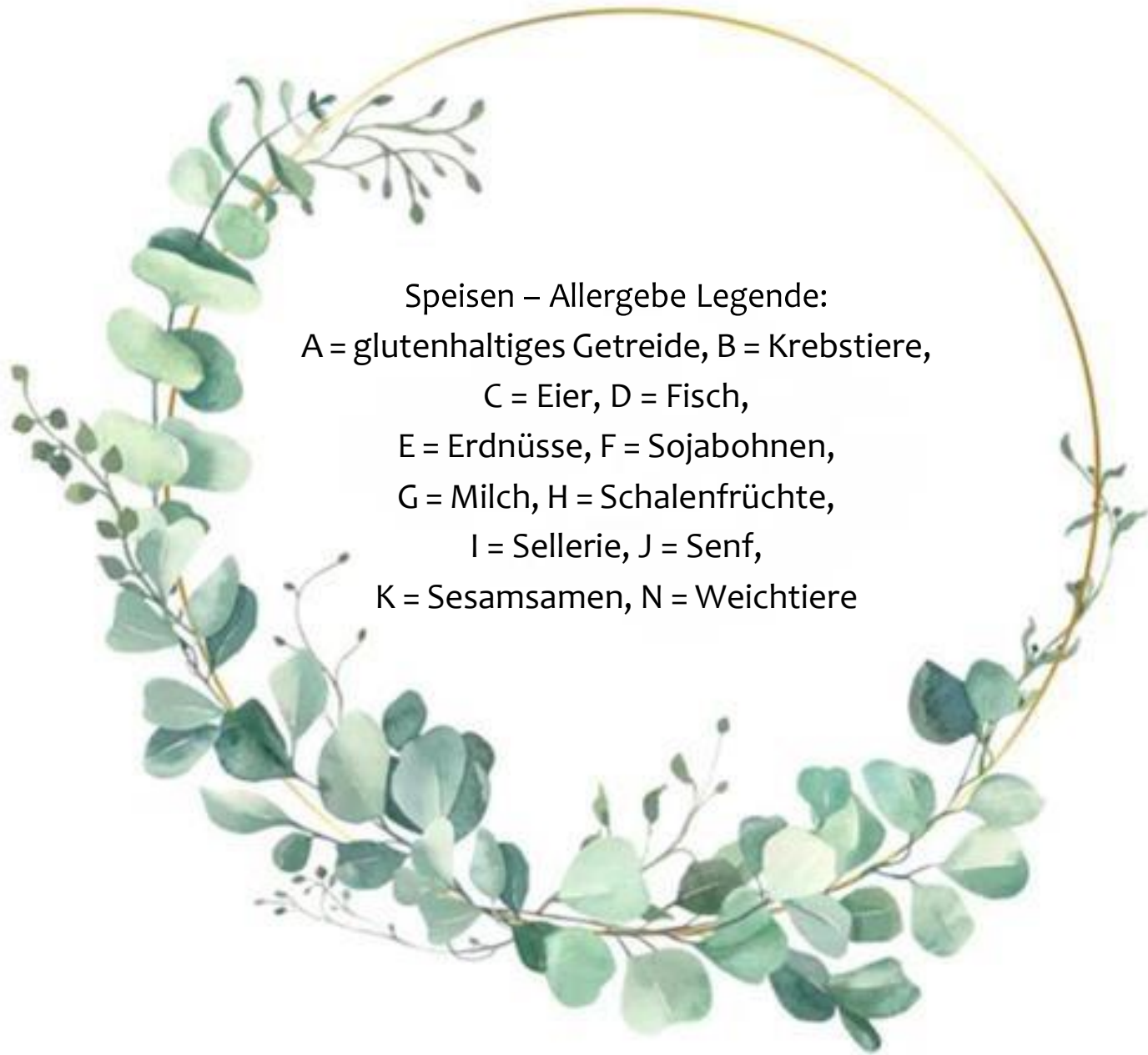
*eine Kreation unseres Chefskochs mit seiner speziellen
Lebkuchencreme auf ein Espresso getränktem Löffelbiskuit, das
Ganze mit einer Glasur von dunkler Zartbitterschokolade*

Dessertteller „Alte Liebe“ *A, C, E, G € 7,90

*eine Komposition unserer süßen Riechmit
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