Alte Liebe
an der Amper
Restaurant und Biergarten

Aus dem Suppentopf

Kräftige Rindsbouillon A, C, G, I **€ 6,50**
mit frischen Pfannkuchenstreifen

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

Kalte und Warme Vorspeisen

Hausgemachte Bruschetta A **€ 6,50**
mit marinierten Tomatenwürfelchen auf angeröstetem Weißbrot

Burrata Caprese G **€ 10,50**
Burrata auf saftigen Scheiben von der Strauchtomate

Burrata Trio A, C **€ 14,50**
kleine Vorspeisevariation mit Burrata, Melone und hauchdünnem Parmaschinken

Vegetarische Schmankerl

Allgäuer Kässpatz´n [A, C, G] **€ 12,90**
mit zartschmelzenden Emmentaler und würzigen Röstzwiebeln

Tagliatelle mit gerösteten Pilzen der Saison [A, G] **€ 14,90**
mit einer Prise Knoblauch und mit frisch gehobelten original Parmagiano aus Bologna

Gemüsepfandl à la Küchenchef [A, C, F, G] **€ 14,90**
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 **€ 6,50**
knackige Salate der Saison in der Schüssel serviert
mit hausgemachtem Balsamicodressing

„Dachauer Wochenmarktsalat“ **€ 15,90**
knackige Blattsalate mit gegrillten Putenstreifen
und gerösteten Kürbiskernen

Salatteller „à la Küchenchef“ **€ 16,90**
knackige Blattsalate mit zarten Rinderlendenstreifen sowie
in der Pfanne geschwenkten Schwammerln

Salatteller „GNT“ [B] **€ 22,90**
gegrillte Riesengarnelen, leicht mit Knoblauchöl
verfeinert an großem, bunten Salatteller

Für die Figurbewussten

Putenschnitzel im Cornflakesmantel A, C **€ 18,90**
mit großem Salatbouque, dazu Hausdressing

Tafelspitz A, G, I **€ 18,90**
gesottenes Ochsenfleisch in Meerrettich-Schnittlauch-Sauce
mit Salzkartoffeln dazu Gemüsepotpourri

Aus der Pfanne und vom Grill

„König Ludwig Rolle“ A, C, G, J **€ 19,90**
Schweinfilet mit Philadelphia Frischkäse, Schinken
und kleingehackten Essiggurkerln gefüllt und das Ganze gerollt,
paniert und gebacken, dazu hausgemachte Weinremouladensauce
und Bratkartoffeln

Bei Hochbetrieb bieten wir leider die König-Ludwig-Rolle nicht inder Speisekarte an.

„Himmlisches Pfanderl“ A, C, G **€ 19,90**
drei verschiedene Medaillons mit Butterspätzle
und Schwammerlsoße

Münchner Schnitzel A, G, J **€ 19,90**
in frischen Meerrettich und Senf gewendetes Schweineschnitzel,
paniert mit hausgemachten Bratkartoffeln

Kalbsleber „Berliner Art“ A, G **€ 21,90**
an feiner Soße mit Kartoffelstampf, dazu Röstzwiebeln und
geschmorten Apfelscheiben

„Räuber-Kneißl-Spieß“ **€ 19,90**
drei verschiedene Medaillons vom Grill mit Paprikagemüse,
Bratkartoffeln und Röstzwiebeln

Original Wienerschnitzel vom Kalb A, C **€ 25,90**
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 **€ 19,90**
paniert vom Schwein mit Pommes

AUS NEPTUNS REICH

Goldgelbes Zanderfilet vom Grill A, D, G, H, I **€ 22,90**
an leichter Zitronensauce mit Salzkartoffeln
und würzigem Gemüsepotpourri

Dorade Royal vom Grill A, D **€ 22,90**
mit scharf angebratenen Karpernäpfelchen 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

„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

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