

# ALTE LIEBE

AN DER AMPER  
RESTAURANT UND BIERGARTEN



## AUS DEM SUPPENTOPF

- Kräftige Rindsbouillon <sup>A, C, G, I</sup> € 7,50  
*mit frischen Pfannkuchenstreifen*
- Klare Rinderkraftbrühe <sup>A, C, G, I</sup> € 7,50  
*mit hausgemachten Griesnockerln*

AUSSERDEM HÄLT UNSER CHEFKOCH JEDEN TAG  
NOCH EINE BESONDERE TAGESSUPPE FÜR SIE BEREIT!

## KALTE UND WARMER VORSPEISEN

- Beilagensalat € 6,50  
*knackige Salate der Saison in der Schüssel serviert  
mit hausgemachtem Balsamicodressing*
- Hausgemachte Bruschetta <sup>A</sup> € 6,50  
*mit marinierten Tomatenwürfelchen auf angeröstetem Weißbrot*
- Burrata Caprese <sup>G</sup> € 10,50  
*Burrata auf saftigen Scheiben von der Strauchtomate*
- Flammkuchen nach Art des Küchenchefs <sup>A, G</sup> € 12,90  
*für zwei Personen*
- Burrata Trio <sup>G</sup> € 14,50  
*kleine Vorspeisevariation mit Burrata, Melone  
und hauchdünnen Schinken*



## HAUPTSPEISEN

### Salatteller "á la Küchenchef"

*großer, knackiger Salatteller mit hausgemachtem Balsamicodressing,*

*wahlweise mit: Putenstreifen*

€ 16,90

*Rinderlendenstreifen oder*

€ 18,90

*gegrillten Riesengarnelen <sup>G</sup>*

€ 25,90

*Dazu gibt es Hausbrot.*

---

### UNSER WEIT ÜBER DEN LANDKREIS HINAUS BEKANNTES

### Schnitzel nach Schühgröße <sup>A, C</sup>

€ 19,90

*paniert vom Schwein mit Pommes*

---

### Tafelspitz <sup>A, G, I</sup>

€ 19,90

*gesottenes Ochsenfleisch in Meerrettich-Schnittlauch-Sauce*

*mit Salzkartoffeln dazu Gemüsepotpouri*

### Putenschnitzel im Cornflakesmantel <sup>A, C</sup>

€ 18,90

*an würzig-süßer Currysauce, dazu frischer Basmatireis*

### "König Ludwig Rolle" <sup>A, C, G, J</sup>

€ 21,90

*Schweinefilet mit Philadelphia Frischkäse, Schinken*

*und kleingebackten Essiggurkerln gefüllt und das ganze gerollt,*

*paniert und gebacken, dazu hausgemachte Weinremoulade*

*und Bratkartoffeln*

### "Himmlisches Pfanderl" <sup>A, G</sup>

€ 21,90

*drei verschiedene Medaillons mit Butterspätzle und Schwammerlsoß'*

### Original Wienerschnitzel vom Kalb <sup>A, C</sup>

€ 26,90

*mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren*

### Kalbsleber "Berliner Art" <sup>A, G</sup>

€ 21,90

*an feiner Soe mit Kartoffelstampf, dazu Röstzwiebeln*

*und geschmorten Apfelscheiben*

### Zwiebelrostbraten <sup>A</sup>

€ 25,90

*von der argentinischen Ochsenlende, rosa gebraten mit Speckbohnen,*

*Bratkartoffeln und röschen Röstzwiebeln*



Münchner Schnitzel <sup>A, G, F</sup> € 19,90  
*in frischen Meerrettich und Senf gewendetes Schweineschnitzel,  
paniert mit hausgemachten Bratkartoffeln*

“Räuber-Kneißl-Spieß” <sup>A</sup> € 19,90  
*drei verschiedene Medaillons vom Grill mit Paprikagemüse,  
Bratkartoffeln und Röstzwiebeln*

## FLEISCHLOSE LUST

Gemüsepfandl á la Küchenschef <sup>A, C, F, G</sup> € 14,90  
*gegrilltes und geartetes Gemüse der Saison, dazu eine hausgemachte  
Spinatquiche, Kartoffelkrusti und gabackene Champignons  
mit einem Klecks Sauerrahm garniert*

Tagliatelle mit gerösteten Pilzen der Saison <sup>A, G</sup> € 14,90  
*mit einer Prise Knoblauch und mit frisch  
gehobelten original Parmagiano aus Bologna*

Allgäuer Kässpätzl'n <sup>A, C, G</sup> € 12,90  
*mit zartschmelzendem Emmentaler und würzigen Röstzwiebeln*

## AUS NEPTUNS REICH

Dorade Royal vom Grill <sup>A, D</sup> € 24,90  
*mit scharf angebratenen Kapernäpfelchen in einer Knoblauchjus  
geschwenkt, dazu mediterranes Gemüse und Rosmarinkartoffel*

Hausgemachtes Spinat-Risotto <sup>B, G</sup> € 25,90  
*mit gegrillten Riesengarnellen*

Frische Babycalamari (Wildfang) vom Grill <sup>N</sup> € 22,90  
*mit hausgemachtem Limetten-Zitronen-Risotto*

Edles Zander <sup>A, G</sup> € 24,90  
*an leichter Zitronensauce mit Salzkartoffeln  
und würzigem Gemüsepotpouri*



## DESSERT

- “Heise Liebe” *C, E, G, H* € 7,90  
*Bourbon-Vanilleeis mit heißen Waldbeeren und Schlagsabne*
- “Apfelstrudel” *A, C, G* € 7,90  
*wie bei Großmutter, frisch aus dem Robr mit Vanillesauce  
und frischen Früchten garniert*
- Lauwarmer Schokokuchen mit flüssigen Kern *A, C, F, G* € 7,90  
*dazu ein hausgemachtes Waldfrüchteragout*
- Lebkuchen-Tiramisu *A, C, E, G* € 7,90  
*eine Kreation unseres Chefskochs mit seiner speziellen  
Lebkuchencreme auf ein Espresso getränktem Löffelbiskuit,  
das Ganze mit einer Glasur von dunkler Zerbitterschokolade*

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*

