

Tagesangebote

Montag:	Grillfleisch vom Schweinenacken mit Pommes Frites und Kräuterbutter	7,50 €
Dienstag:	Ruhetag	
Mittwoch:	Putenrahmschnitzel mit hausgemachten Eierspätzle	7,90 €
Donnerstag:	Jägerbraten vom Schwein mit Spätzle	6,50 €
Freitag:	Welsfilet gebacken mit Salzkartoffeln und Remouladensauce	7,50 €
Samstag:	Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit Pommers Frites und Preiselbeeren	6,90 €
Sonntag:	Ofenfrischer Schweinebraten mit Semmelknödel	6,50 €

Beilagenänderungen sind bei Tagesangeboten leider nicht möglich.

**Alle im Lokal erhältlichen Speisen werden
auch zum Mitnehmen angeboten.**

Die ausgestellten Keramikarbeiten sind bei uns im Lokal erhältlich.

Sonderanfertigungen sind auf Wunsch möglich.

Kontakt: Angela Zangl, Rimsting Tel. 08051/4110

MITTAGMENÜS

von Montag bis Freitag (außer Feiertags)
11.30 Uhr bis 14.00 Uhr
mit Tagessuppe oder gemischtem Salat

<i>Ofenfrischer Schweinebraten mit Semmelknödel</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Jägerbraten vom Schwein mit Spätzle</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Putenrahmschnitzel mit hausgemachten Eierspätzle</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit Pommes Frites und Preiselbeeren</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Welsfilet gebacken mit Salzkartoffeln und Remouladensöße</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Grillfleisch vom Schweinenacken mit Pommes Frites und Kräuterbutter</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Käsespätzle^(10,12) mit Röstzwiebeln</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Rahmchampignon mit Semmelknödel^(10,12)</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Zigeunerbraten vom Schwein mit Pommes</i>	<i>6,90 €</i>
<i>„Pute Indisch“ Putensteak mit Ananas und Curryreis, Rahmsöße</i>	<i>6,90 €</i>

Öffnungszeiten:

**täglich von 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr
und abends ab 17:00 Uhr
warme Küche bis 21:00 Uhr**

**Dienstag Ruhetag!
(außer Feiertag)**

Telefon: 08051/2391

TAGESKARTE

- | | | |
|------------|--|----------------|
| 101 | <i>Ofenfrischer Schweinebraten mit Semmelknödel</i> | 7,50 € |
| 102 | <i>Jägerbraten
vom Schwein mit Champignonrahmsoße, Spätzle</i> | 7,50 € |
| 103 | <i>Rostbraten
vom Schwein mit Röstzwiebeln und Pommes</i> | 7,50 € |
| 104 | <i>Zigeunerbraten
vom Schwein mit Pommes</i> | 7,50 € |
| 105 | <i>Rahmbraten
vom Schwein mit Spätzle und Rahmsoße</i> | 7,50 € |
| 224 | <i>Hittenkirchener Festtagsschnitzel
Von der Pute in Meerrettich und Senf gebacken, dazu
Bratkartoffeln</i> | 11,90 € |
| 225 | <i>Hittenkirchener Schmankerl
Putensteak mit Schinken, frischen Champignons und
Käse überbacken mit Röstinchen und Champignonsoße</i> | 11,90 € |
| 226 | <i>Schinkennudeln
mit Ei und Zwiebeln gebraten</i> | 7,90 € |

Aus der Suppenküche:

190	Leberspätzlesuppe	2,90 €
191	Pfannkuchensuppe	2,90 €
192	Knoblauchcremesuppe ⁽¹²⁾	2,90 €

Salate:

200	Beilagensalat	3,10 €
201	Große Salatschale Gemischter Salatteller mit Weisbrot	6,50 €
202	Fitnesssalat Bunter Salatteller mit gebratenen Putenbruststreifen und Baguette	8,90 €
203	Salat Poseidon Gemischter Salat mit Tunfisch⁽²⁾, Oliven⁽⁶⁾, Zwiebeln und Weisbrot	8,90 €
206	Gebäckene Champignons^(10,12) auf buntem Salatteller mit Remouladensöße	8,90 €
208	Salat Neptun Gemischter Salat mit gebratenen Scampispiößen	9,90 €
147	Gebäckene Tintenfischringe auf buntem Salatteller	9,90 €

Vom Rind:

- | | | |
|------------|---|----------------|
| 130 | Zwiebelrostbraten
aus der Rinderlende mit Bratkartoffeln | 14,90 € |
| 131 | Pfeffersteak
Rinderlende in Pfefferrahmsauce⁽¹²⁾ mit Röstlinchen | 14,90 € |
| 132 | Rumpsteak
Rinderlende mit Pommes Frites und Kräuterbutter | 14,90 € |
| 133 | Fitnesssteak
Rinderlende in Knoblauch gebraten mit buntem
Salatteller und Baguette | 14,90 € |

Vegetarische Gerichte:

- | | | |
|------------|--|---------------|
| 150 | Hausgemachte Käsespätzle^(10,12) mit Röstzwiebeln | 6,90 € |
| 151 | Rahmchampignons mit Semmelknödel ^(10,12) | 6,90 € |
| 153 | Folienkartoffel
mit Sauerrahm, Salatbeilage und Weisbrot | 7,90 € |
| 155 | Käseschnitzel ^(10,12)
Gebäckener Käse mit Pommes Frites, Preiselbeeren | 7,90 € |
| 156 | Reiberdatschi mit Apfelmus | 5,90 € |

Fischgerichte:

- | | |
|--|----------------|
| 140 Zanderfilet „Müllerin“ | 10,90 € |
| mit Salzkartoffeln, zerlassener Butter und Gemüse | |
| 141 Welsfilet gebacken^(10,12) | 8,90 € |
| mit Salzkartoffeln, Remouladensauce und Gemüse | |
| 142 Welsfilet in Mandelbutter | 8,90 € |
| Welsfilet gebraten mit Salzkartoffeln und Gemüse | |
| 146 Gebackene Tintenfischringe | 9,90 € |
| mit Pommes Frites und Remouladensauce | |
| 164 Neptunplatte | 12,90 € |
| Verschiedene Fischfilets mit Reis, Folienkartoffel,
Kräuterbutter und Sauerrahm | |

Bezüglich der Allergene fragen Sie unser Servicepersonal

**1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoff, 3=mit Antioxidationsmittel,
4=mit geschmacksverstärker, 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=gewachst, 8=mit Phosphat,
9=koffeinhaltig, 10=mit Eiklar, 11=mit Süßungsmittel, 12=mit Milch bzw. Sahne**

Von der Pute:

- | | | |
|------------|--|---------------|
| 110 | <i>„Pute Indisch“⁽¹²⁾</i> | 8,90 € |
| | <i>Putensteak mit Ananas und Curryreis, Rahmsoße</i> | |
| 111 | <i>„Pute Hawaii“⁽¹²⁾</i> | 9,90 € |
| | <i>Putensteak mit Schinken, Käse, und Ananas überbacken, dazu Pommes Frites</i> | |
| 112 | <i>Pute „gebacken“⁽⁹⁾</i> | 8,90 € |
| | <i>Paniertes Putenschnitzel mit Pommes Frites</i> | |
| 113 | <i>Pute „Försterin“^(10,12)</i> | 8,90 € |
| | <i>Putensteak natur gebraten mit hausgemachten Eierspätzle und Champignonrahmsoße</i> | |
| 114 | <i>Pute „Vital“</i> | 8,90 € |
| | <i>Pute natur gebraten mit Kräuterbutter, Baguette und kleinem Salatteller</i> | |
| 115 | <i>Pute im Sesammantel</i> | 9,90 € |
| | <i>mit hausgemachten Eierspätzle und Rahmsoße</i> | |
| 116 | <i>Cordon Bleu^(10,12)</i> | 9,90 € |
| | <i>mit Pommes Frites und Preiselbeeren</i> | |
| 117 | <i>Knusperpute^(10,12)</i> | 9,90 € |
| | <i>Putensteak in Cornflakes gebacken, Röstinchen, dazu Rahmsoße</i> | |

Vom Schwein:

- | | | |
|------------|---|----------------|
| 120 | Schnitzel „Wiener Art“ aus der Schweinelende mit Pommes Frites und Preiselbeeren (10,12) | 7,90 € |
| 121 | Schnitzel „Wiener Art“ aus der Schweinelende mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren(10,12) | 7,90 € |
| 123 | Schweinefilet (10,12) mit hausgemachten Eierspätzle und Rahmsöße | 9,90 € |
| 124 | Schweizer Filet (10,12) Schweinefilet mit Käse und Tomaten überbacken dazu Röstinchen | 10,90 € |
| 125 | Grillfleisch vom Schweinenacken mit Pommes Frites und Kräuterbutter | 8,90 € |
| 126 | Holzfällersteak vom Schweinenacken mit Bratkartoffeln und Kräuterbutter | 8,90 € |
| 166 | Schwabenteller (10,12) Schweinefilet auf Käsespätzle mit Rahmsöße und Gemüse | 11,90 € |

Unsere Spezialitäten:

- | | | |
|------------|--|----------------|
| 221 | Schaschlikspieß
von der Pute mit Zwiebeln, Paprika, Pommes, Reis und Schaschliksoße | 11,90 € |
| 223 | Bauernspieß
Schweinefilet mit Zwiebeln, Speck, Pommes, Bratkartoffeln und dunkler Soße | 11,90 € |
| 160 | Leitenberger Schmankeleteller
Schweinefilet auf Rahmchampignons mit Röstzwiebeln, Käse, Röstinchen überbacken | 10,90 € |
| 161 | Hausplatte ^(10,12)
Putensteak, Schweinelendchen mit Pommes Frites, Spätzle, Preiselbeeren und Champignonrahmsauce | 11,90 € |
| 162 | Mexikoplatte
Putensteaks mit Zigeunersauce, Pommes Frites und Curryreis | 11,90 € |
| 163 | Grillplatte
Schweinefilet, Pute und Grillwürstel mit Kräuterbutter, Pommes und Bratkartoffeln | 11,90 € |
| 165 | Schlemmerplatte für 2 Personen ^(10,12)
Schweinefilet, Pute, Grillwürstel, Pommes, Reis, Spätzle, Gemüse, verschiedene Saucen | 22,90 € |

Für unsere kleinen Gäste (Kinder bis 12 Jahre):

170	Sponge Bob	5,90 €
	<i>Kinderschnitzel mit Pommes Frites</i>	
171	Bob der Baumeister	3,20 €
	<i>Portion Pommes mit Ketchup</i>	
172	Prinzessin Lillifee ^(10,12)	3,20 €
	<i>Hausgemachte Eierspätzle mit Rahmsauce</i>	
173	Pumukl ^(10,12)	3,20 €
	<i>Hausgemachte Eierspätzle mit Bratensauce</i>	
174	Captain Sharky ^(10,12)	3,20 €
	<i>Hausgemachter Semmelknödel mit Rahmsauce</i>	
175	Benjamin Blümchen ^(10,12)	3,20 €
	<i>Hausgemachter Semmelknödel mit Bratensauce</i>	
176	Räuber Hotzenplotz ^(1,2,4,11)	5,90 €
	<i>Kindergrillwürstel mit Pommes Frites</i>	
177	Bibi Blocksberg ^(10,12)	6,90 €
	<i>Kinderrahmpate mit Spätzle und Rahmsauce</i>	
309	Donald Duck	3,50 €
	<i>Vanilleeis mit Schokosauce und Sahne</i>	
310	Kleiner Eisbär	3,50 €
	<i>Kindereis mit bunten Smarties</i>	

Eis und Dessert:

300	<i>Heiße Liebe</i>	4,90 €
	<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne</i>	
301	<i>Apfelkücherl mit vanilleeis und Sahne</i>	4,90 €
302	<i>Walnussbecher</i>	4,90 €
	<i>Walnuss und Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne</i>	
303	<i>Schokoluss</i>	4,90 €
	<i>Vanilleeis und Schokoladeis mit Schokolade und Sahne</i>	
304	<i>Gemischtes Eis ohne Sahne</i>	3,50 €
305	<i>Gemischtes Eis mit Sahne</i>	3,90 €
306	<i>Eiskaffee</i>	3,90 €
307	<i>Eisschokolade</i>	3,90 €
315	<i>Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne</i>	4,90 €
317	<i>Nussknacker</i>	4,90 €
	<i>Vanilleeis und Walnusseis mit Karamelsauce und Krokan</i>	
318	<i>Germknödel mit Vanillesauce und Mohn</i>	4,90 €

Brotzeitkarte:

180 Bayerischer Wurstsalat mit Essiggurke und Hausbrot	5,90 €
181 Schweizer Wurstsalat mit Essiggurke und Hausbrot	5,90 €
182 Kalter Bratenteller mit Meerrettich, Zwiebeln, Essiggurke und Hausbrot	5,90 €
183 Essighnödel ^(10,12) mit Zwiebelringen und Essiggurke	5,90 €
184 Zwei Paar Wiener mit Senf und Brot ^(1,2,4,11)	5,90 €
186 Schinkenbrot	4,50 €
187 Käsebrot ⁽¹²⁾	4,50 €
188 Gemischter Brotzeiteller ⁽¹²⁾	7,90 €
230 Currywurst mit Pommes Frites ^(1,2,4,11)	5,90 €

Getränkekarte:

Flötzingler Biere:

<i>Helles vom Fass</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Helles vom Fass</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Radler</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Radler</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Dunkles Exportbier</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Alkoholfreies Bier</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Alkoholfreies Weisbier</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Weisbier hell</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,40 €</i>
<i>1543 Weisbier naturtrüb</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Bierbichler Weisbier naturtrüb</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Leichtes Weisbier</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Russenhalbe</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Colaweizen</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Pils</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3,10 €</i>
<i>Dunkles Weisbier</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,40 €</i>

Spirituosen:

<i>Obstler</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Birnenschnaps</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Marillenschnaps</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Zwetschgenschnaps</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Enzian</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Kirschlikör</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Fernet</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Passionsfruchtlimes</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Aperol Spritz / Hugo</i>	<i>0,25 l</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Glas Prosecco</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2,50 €</i>

Weinkarte:

Weisweine:

Silvaner trocken, <i>feinfruchtiger, harmonischer Weisweine, filigran, ohne Ecken und Kanten</i>	0,25 l	4,20 €
Grüner Veltliner, trocken <i>Feiner junger spritziger Wein mit lebhafter Säure</i>	0,25 l	4,20 €
Chardonnay del Veneto, <i>Feinfruchtig, begleitet von leichter Säure</i>	0,25 l	4,20 €
Pinot Grigio, trocken, <i>Fruchtbetonter, von leichten Taninen durchzogener Wein</i>	0,25 l	4,20 €
Riesling, lieblich <i>Weicher, sehr lieblicher Weisweine mit leichter Säure</i>	0,25 l	4,50 €

Rotweine:

Blauer Zweigelt, trocken <i>Feines fruchtbetontes Bukett, kräftiger körperbetonter Rotwein</i>	0,25 l	4,20 €
Montepulciano, trocken <i>frisches Bukett, erinnert an junge Beerenfrüchte</i>	0,25 l	4,20 €
Merlot del Veneto <i>Kräftiger Rotwein mit einem sehr intensiven Geschmack</i>	0,25 l	4,20 €

Roseweine:

Rotling, rose halbtrocken <i>Vollmundiger Rosewein, beleitet von eleganten fruchtigen Aromen fruchtig frisch und spritzig</i>	0,25 l	4,20 €
Weinschorle	0,25 l	3,10 €
Weinschorle	0,50 l	4,90 €

Alkoholfreie Getränke:

<i>Spezi (1,9)</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Spezi</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Cola (1,9)</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Cola</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Cola light (1,9,11)</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Karamalz</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Zitronenlimonade</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Zitronenlimonade</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Orangenlimonade</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Orangenlimonade</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Tafelwasser</i>	<i>0,50 l</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Tafelwasser</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Leitungswasser</i>	<i>0,50 l</i>	<i>0,50 €</i>
<i>Petrusquelle Mineralwasser still</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,10 €</i>
<i>Johannisbeerschorle</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Pfirsichschorle</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Apfelsaftschorle</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Rhabarberschorle</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Maracujaschorle</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Mangoschorle</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Kircheschorle</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Orangensaftschorle</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Johannisbeerschorle</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Apfelsaftschorle</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Mangoschorle</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Orangensaftschorle</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Apfelsaft</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Orangensaft</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Johannisbeernektar</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Mangonektar</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Kirchenektar</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Maracujanektar</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2,70 €</i>

Warme Getränke:

<i>Haferl Kaffee</i>	<i>2,90 €</i>	<i>Haferl Cappuccino</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Heiße Schokolade</i>	<i>3,20 €</i>	<i>Espresso</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Latte Macchiato</i>	<i>3,50 €</i>	<i>Doppelter Espresso</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Haferl Tee</i>	<i>2,40 €</i>	<i>Milchkaffee</i>	<i>2,90 €</i>

Extras:

<i>700 Portion Preiselbeeren</i>	<i>0,70 €</i>
<i>701 Portion Remoulade</i>	<i>0,50 €</i>
<i>702 Portion Kräuterbutter (2 Stück)</i>	<i>0,70 €</i>
<i>703 Portion Mayonese</i>	<i>0,50 €</i>
<i>704 Brot</i>	<i>0,50 €</i>
<i>705 Baguette</i>	<i>0,50 €</i>
<i>706 Röstzwiebeln</i>	<i>0,50 €</i>
<i>707 Portion Sauerrahm</i>	<i>0,70 €</i>
<i>708 Zigeunersoße</i>	<i>0,70 €</i>
<i>709 Schaschliksoße</i>	<i>0,70 €</i>
<i>710 Rahmsöße</i>	<i>0,70 €</i>
<i>711 Champignonrahmsöße</i>	<i>0,70 €</i>
<i>712 Bratensöße</i>	<i>0,70 €</i>
<i>713 Einpackschale zum Mitnehmen</i>	<i>0,50 €</i>
<i>714 Tellergeld</i>	<i>0,50 €</i>