



Suppen

Kräftige hausgemachte Rindersupp´n mit:

Pfannkuchenstreifen 3,80 €

Kaspressknödel 4,60 €

Vorspeisen

„Gebackener Bergkäse“ mit Sommerlichen Salaten

Preiselbeeren und Toast 8,80 €

„Carpaccio vom heimischen Weiderind“

mit gebratenen Pfifferlingen,
Parmesan und Rucola dazu Baguette 10,80 €

Knackige Sommersalate

„Gemischter Salatteller“

mit Salaten der Saison, gerösteten Kerndln und Croutons
(kleine Portion 4,20 €) große Portion 6,80 €

„Knackige Blattsalate mit gegrillter Hühnerbrust“

und hausgemachtem Rucola-French-Dressing,
dazu frisches Baguette 13,80 €

„Knackige Blattsalate mit Rinderlendenstreifen“

und glasierten Zwiebeln, hausgemachtem Rucola-French-Dressing,
dazu frisches Baguette 14,80 €

„Knackige Blattsalate mit gebratenen Garnelen“

und hausgemachtem Rucola-French-Dressing,
dazu frisches Baguette 14,80 €

Vegetarische & Vegane Gerichte

„Kaspressknödel mit Bergkäse“

auf cremigem Kohlrabi-Karottengemüse 9,80 €

„Käsespätzle mit Bergkäse“ (im Pfandl serviert)

dazu goldbraun gebratene Röstzwiebeln 9,80 €
(kleine Portion 8,80 €)

„Rahmschwammerl nach Großmutter´s Art“

mit hausgemachtem Semmelknödel 9,80 €

„Pfifferlingsrisotto“ mit gebratenen Pfifferlingen

und Ziegenkäse in Sesam gebacken. 12,80 €

„2 Stück knusprige Reiberdatschi“

mit gebratenen Champignons,
dazu Honig- Senf- Dressing und Salatbouquet 8,80 €

oder

„mit frischem Räucherlachs“

dazu Honig- Senf- Dressing und Salatbouquet 9,80 €

„Selbstgemachte Spinatknödel“

mit Tomatenragout und Parmesansplitter 9,80 €

Vegan

„Pfifferlingsrisotto“

mit gebratenen Pfifferlingen und getrockneten Tomaten 11,80 €

Stockhammers bayerische Schmankerl

„Schweineschnitzel“ (Wiener Art) in Butterschmalz gebraten

wahlweise mit:

Pommes Frites oder Röstkartoffeln und Wildpreiselbeeren

(Kleine Portion 10,80 €) 12,80 €

hausgemachtem Kartoffel-Gurken-Salat und Wildpreiselbeeren

(Kleine Portion 10,80 €) 12,80 €

„Wiener Schnitzel vom Kalb“ in Butterschmalz gebraten

wahlweise mit:

Pommes Frites oder Röstkartoffeln und Wildpreiselbeeren

(Kleine Portion 16,80 €) 18,80 €

hausgemachtem Kartoffel-Gurken-Salat und Wildpreiselbeeren

(Kleine Portion 16,80 €) 18,80 €

„Schweizer Schnitzel“ Schweineschnitzel mit Schinken ^{1,4}

und Käse überbacken, mit deftiger Bratensoße,
dazu wahlweise Pommes Frites oder Röstkartoffeln 14,80 €

„Filetpfandl vom Schwein“

mit Käsespätzle, frischem Marktgemüse
und Rahmschwammerl 15,80 €

„Tafelspitz vom bayrischen Jungbullen“

mit Schnittlauchkartoffeln, Marktgemüse und Krensoße . . . 14,80 €
(Kleine Portion 12,80 €)

Aus´m Wurstkessel (bis 16:00 Uhr)

Von der Metzgerei Holnburger Miesbach

2 Stück Münchner Weißwürste ^{1,2}

mit süßem Händlmaier Senf
und rescher Bergmeister Brez`n 5,80 €

„2 Paar Wiener Würstl“ ^{1,2,4}

mit Senf und frischem Bauernbrot 5,80 €

Vom bayerischen Rind aus der Region

„Stockhammers Zwiebelrostbraten“

aus der Rinderlende, mit Röstkartoffeln und Speckbohnen,
dazu Röstzwiebeln 18,80 €

**„Pfeffersteak, 250 g bestes Fleisch,
Steak aus der Rinderlende“**

mit hausgemachten Rösti und grünem Salat 26,80 €

„Rosa gebratenes Ochsenfilet“

zartes, fein marmoriertes Filet, „das Beste Stück“
150 g - 24,80 € 200 g - 29,80 € 300 g - 34,80 €

„Ochsenlende rosa gebraten“

mit kräftiger Marmorierung, perfekt für alle Steakliebhaber!
200g - 24,80 € 300 g - 29,80 € 400 g - 34,80 €

jeweils serviert mit hausgemachter Kräuterbutter,
grünem Salat und Sauerrahmdip

Beilage zur Wahl:

Pommes Frites oder Kartoffelwedges

Unsere Steaks werden, soweit nicht anders bestellt, medium gegart

Fisch & Geflügelgerichte

„Matjesfilet Hausfrauen Art“^{1,7,8}

mit frischem Zwiebel-Apfel-Dill-Joghurt-Dip
und Bratkartoffeln mit Speckwürfel 9,80 €

„Saftig gebratene Hühnerbrust“

mit Grillgemüse, Reis und fruchtiger Tomatensoße 14,80 €

„Gebratenes Zanderfilet“ auf Zitronenrisotto mit Spinat 17,80 €

„Fischgrillteller“ mit Forelle, Zander und Garnele, Reis,
gegrilltem Gemüse und feiner Safransauce 19,80 €

Stockhammers Grillteller

mit Fleisch vom Schwein, Huhn und Rind, Grillwürstl,
Speck, Kräuterbutter, gegrilltem Gemüse, Pfefferrahmsoße dazu Pommes Frites oder hausgemachtem Rösti 17,80 €

Max-Josefs-Platt'n (ab 2 Personen 16:00 Uhr)

mit Fleisch vom Schwein, Huhn und Rind, Grillwürstl,
Speck, Kräuterbutter, gegrilltem Gemüse, Pommes Frites,
Reis, Dunkelbiersoße und Pfefferrahmsoße pro Person 16,80 €

Stockhammers Wirtshausklassiker

Ofenfrischer Schweinsbraten

traditionell eine Scheibe von der Schulter und eine vom Bauch
mit deftiger Dunkelbiersoße, zweierlei hausgemachten Knödeln
und Speck - Krautsalat 9,80 €
(kleine Portion 8,80 €)

Bierkutscher Gulasch (vom Rind)

mit hausgemachten Semmelknödeln 12,80 €
(kleine Portion 10,80 €)

½ Hintere Schweinshaxe resch gebraten,

in deftiger Dunkelbiersoße,
zweierlei hausgemachten Knödeln und Speck-Krautsalat 12,80 €

Stockhammers Wirtshaussteller

Fleischpflanzerl, Schweinsbraten^{1,2,4}, Schweinswürstl^{1,4}
mit Speckwirsing, Faßsauerkraut und Kartoffelpüree 14,80 €

Kälberne Fleischpflanzerl

auf Speckwirsing und Kartoffelpüree mit Dunkelbiersoße
(kleine Portion 9,30 €) 10,80 €

An Wirt sei Leibspeis:

„Geschmorte Ochsenbackerl“

mit Kartoffel-Kren-Püree und Gemüsestreifen
(kleine Portion 13,80 €) 15,80 €

A gscheide Biergartenbrotzeit

„Hausgemachtes saures Lüngerl“

zubereitet nach Großmutter's Rezept mit Semmelknödel 7,80 €

2 Paar Schweinswürstl^{1,2}

mit Sauerkraut und frischem Bauernbrot 7,80 €

2 G'schwoine^{1,2}

mit selbstgemachtem Kartoffelsalat und deftiger Bratensoße 8,80 €

Milzwurst^{1,2} „gebacken“ mit Kartoffelsalat und Bratensoße 8,80 €

Portion Obatzda & Brotzeitkas

mit Zwiebelringen dazu frisches Bauernbrot und eine Brez'n 8,80 €

Bayerischer Wurstsalat^{1,2,4,6}

aus der Regensburger mit Zwiebelringen
und einer Scheibe Bauernbrot 6,80 €



Schweizer Wurstsalat^{1,2,4,6} aus der Regensburger mit Käse,
Zwiebelringen, dazu eine Scheibe Bauernbrot 7,80 €

Essignödel mit gebratenen Pilzen

dazu geschmorte Cocktailltomaten,
Salatbouquet und Kürbiskern-Vinaigrette 8,80 €

Brotzeitbrettl^{2,3,4,5} mit Spezialitäten aus der Region

mit Wurst, Käse, Speck, kaltem Braten, Essiggurken⁷, Kren,
Peperoni^{7,8}, Butter und frischem Bauernbrot 9,80 €
(auf Anfrage auch gerne für mehrere Personen)

Stockhammers Dessert

Doppelter Espresso mit Vanilleeis^{1,8} 3,80 €

Warmer Apfelstrudel mit wahlweise Vanillesoße^{6,7,8}
oder Vanilleeis^{1,8} und Sahnehaube 6,80 €

„Warmer Schokokuchen mit Sauerkirschragout“
und Karamelsauce 6,80 €

„Gebackene Apfelkücherl“ klassisch in Zimt und Zucker,
mit Sahnehaube und cremigem Vanilleeis^{1,8} 6,80 €

„Stockhammers hausgemachter Kaiserschmarrn“
(mit Wartezeit verbunden) mit Rosinen und Zwetschgenröster 8,80 €

„Stockhammers 1543er Weißbirtiramisu“
mit Beerenragout 5,80 €

Eis & Sorbet

1 Kugel Sorbet
(Zitrone, Mango oder Blutorange) Vegan 1,90 €

Stockhammers dreierlei hausgemachte Sorbets Vegan
(Zitrone, Mango, Blutorange) 5,80 €

Gemischtes Eis^{1,8} ohne Sahne (3 Kugeln)
(Erdbeer, Schokolade und Vanilleeis) 4,50 €

Gemischtes Eis^{1,8} mit Sahne (3 Kugeln)
(Erdbeer, Schokolade und Vanilleeis 4,90 €

Für unsere kleinen Gäste (bis 14 Jahre)

Portion Pommes Frites mit Ketchup 3,80 €

Knödel mit Bratensoße 4,20 €

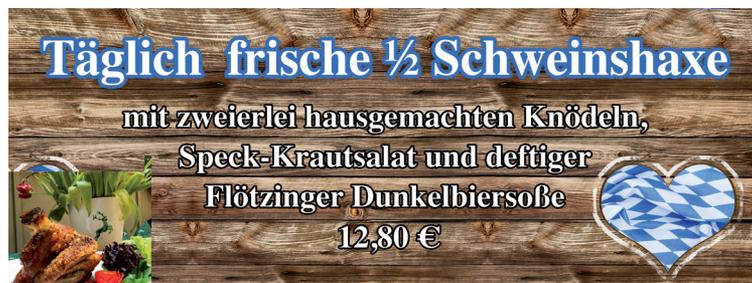
Selbstgemachte Spätzle mit feiner Bratensoße 4,50 €

Kleiner Schweinebraten mit Kartoffelknödel 6,80 €

2 Stück Wiener Würstl mit Pommes Frites 5,80 €

Schweineschnitzel mit Pommes Frites und Ketchup 7,80 €

„Eisbiene“ Vanille- und Schokoeis^{1,8} mit Smarties und Waffel 3,20 €





Aperitif

Glas Prosecco mit einer Kugel hausgemachtem Sorbet (wahlweise mit Mango oder Zitrone)	0,20 l	3,60 €
Glas Prosecco	11 %	0,10 l 2,80 €
Prosecco Aperol ⁽⁸⁾	12 %	0,10 l 3,00 €
Campari Orange ⁽⁸⁾ / Soda	25 %	0,25 l 4,50 €
Spritzer (Prosecco, Aperol, Soda auf Eis)	0,25 l	5,90 €
Hugo (Prosecco, Holunderblütensirup, Pfefferminze & Eis)	0,25 l	5,90 €
Dirndlsprizz (Prosecco, Apfelsaft, Hirschkuss Birndl, Eis und Mineralwasser)	0,25 l	5,90 €
Rhabarber- Holler- Sprizz (Prosecco, Rhabarber, Holunderblütensirup, Mineralwasser, Pfefferminze & Eis)	0,25 l	5,90 €

Bier vom Faß

	Flötzingen Bräu Helles	0,25 l	2,60 €
	Flötzingen Bräu Helles	0,50 l	3,20 €
	Flötzingen Bräu Radler ⁽⁷⁾	0,25 l	2,60 €
	Flötzingen Bräu Radler ⁽⁷⁾	0,50 l	3,20 €
	Flötzingen Bräu Dunkles Bier	0,25 l	2,90 €
	Flötzingen Bräu Dunkles Bier	0,50 l	3,40 €
	Flötzingen Bräu 1543er Weißbier	0,30 l	2,90 €
	Flötzingen Bräu 1543er Weißbier	0,50 l	3,40 €
	Flötzingen Bräu Hefe Weißbier Naturtrüb Hell	0,30 l	2,80 €
	Flötzingen Bräu Hefe Weißbier Naturtrüb Hell	0,50 l	3,40 €
Flötzingen Bräu Russ´n ⁽⁷⁾	0,50 l	3,40 €	
Flötzingen Bräu Hefe Weißbier mit Coca Cola ^(8,9)	0,50 l	3,40 €	

Bier aus der Flasch´n

Flötzingen Bräu Pils, Flötzingen Bräu Zwickl	0,33 l	3,00 €
Flötzingen Bräu Alkoholfreies Helles	0,50 l	3,40 €
Flötzingen Bräu Leichtes Helles	0,50 l	3,40 €
Flötzingen Bräu Leichte Weiße	0,50 l	3,40 €
Flötzingen Bräu Dunkle Weiße	0,50 l	3,40 €
Flötzingen Bräu Alkoholfreies Weißbier	0,50 l	3,40 €

– Fragen Sie nach unseren Saisonalen Bieren –

Alkoholfreie Getränke

Flötzingen Bräu Tafelwasser	0,25 l	2,50 €
Flötzingen Bräu Tafelwasser	0,50 l	3,00 €
Apfelschorle Naturtrüb (v. Streuobst aus der Region)	0,25 l	2,80 €
Apfelschorle Naturtrüb (v. Streuobst aus der Region)	0,50 l	3,20 €
Apfelsaft, Orangensaft	0,20 l	2,60 €
Maracuja - Orangenschorle, Orangensaftschorle	0,50 l	3,80 €
ORO Rhabarbersaftschorle	0,50 l	3,80 €
Holunderschorle (mit Holundersirup und Tafelwasser)	0,50 l	3,80 €
Flötzingen Bräu Johannisbeerschorle	0,25 l	2,80 €
Flötzingen Bräu Johannisbeerschorle	0,50 l	3,40 €
Flötzingen Bräu Cola Mix ^(8,9)	0,25 l	2,60 €
Flötzingen Bräu Zitronenlimo ⁽⁷⁾	0,25 l	2,60 €
Flötzingen Bräu Cola Mix ^(8,9)	0,50 l	3,00 €
Flötzingen Bräu Zitronenlimo ⁽⁷⁾	0,50 l	3,00 €
Almdudler (Kräuterlimonade) ⁽⁸⁾	0,33 l	3,00 €
Schweppes Ginger Ale ⁽⁸⁾	0,20 l	3,00 €
Tonic Water, Bitter Lemon	0,20 l	3,00 €
Afri Cola ^(8,9) , Afri Cola light ^(7,8,9,10) , Bluna ⁽⁸⁾	0,33 l	3,00 €
Adelholzener Mineralwasser	0,25 l	2,50 €
„Gourmet“ classic / naturel		
Adelholzener Mineralwasser	0,75 l	4,80 €
„Gourmet“ classic / naturel		

Weißwein

Hauschoppen vom Fass, Müller- Thurgau Franken, trocken	0,25 l	3,80 €
„Württemberg Riesling“ halbtrocken	0,25 l	4,80 €
„Grüner Veltliner“ Österreichische Weinmanufaktur Krems, handverlesen, trocken	0,25 l	5,20 €
„Silvaner“ trocken QbA Franken, kräftig, fruchtig, ausgewogen	0,25 l	6,80 €

Roséwein

Spätburgunder Rosé Württemberg lebendig frisch, halbtrocken	0,25 l	4,80 €
---	--------	--------

Rotwein

Württemberg Trollinger - Lemberger ein fruchtiger Schoppenwein, halbtrocken	0,25 l	4,80 €
Blauer Zweigelt Selektion Österreichische Weinmanufaktur Krems, trocken	0,25 l	5,20 €
„Primitivo“ trocken IGT Apulien, samtig und kraftvoll	0,25 l	6,80 €
Weinschorle weiß oder rot	0,50 l	4,50 €

Sekt & Prosecco

Prosecco „Hausmarke“	0,75 l	18,00 €
Valdo Prosecco di Valdobbiadene	0,75 l	22,00 €

Hausbrände, Liköre (2 cl) & Longdrink

Orig. Feilnbacher Zwetschgenwasser	40 %	2,50 €
Obstler Brand	41 %	3,00 €
Williams Brand	41 %	3,50 €
Mirabellenschnaps, Kirschwasser	40 %	3,50 €
Ramazotti	30 %	3,80 €
Baileys auf Eis ^(8,9)	17 %	3,50 €
Hirschkuss (Kräuterlikör)	38 %	3,50 €
Zwetschgenlikör „Kernlos“	20 %	3,50 €
„Birndl“ Birnenbrand vom Hirschkuss	25 %	3,50 €
Gin Tonic Gin mit Schweppes Tonic Water	41 %	6,50 €
Whiskey Cola Jack Daniels mit Coca Cola	40 %	6,50 €

Lantenhammer Edelbrände (2 cl)

Williamsbirnenbrand unfiltriert, Marille-, Haselnuss-, Sauerkirschbrand	42 %	je 4,50 €
Schlehen-, Waldhimbeer-, Williamsbirnen-, Mirabellenliqueur	25 %	je 3,90 €

Slyrs Single Malt Whiskey vom Schliersee, 2 cl

	43 %	je 4,60 €
--	------	-----------

Kaffee & Heiße Getränke

aus dem Hause Dallmayr München	
Espresso, Tasse Crème Kaffee	2,00 €
Haferl Crème Kaffee, Haferl Milchkaffee	3,00 €
Tasse Cappuccino	2,80 €
Cappuccino Groß	3,40 €
Doppelter Espresso	3,00 €
Latte Macchiato	3,00 €
Tasse Tee	2,80 €
<i>(First Flush Darjeeling, Assam BOP, Earl Grey, Kamille, Pfefferminze, Früchtetee, Alpenkräuter)</i>	
Dallmayrs heiße Schokolade aus edlen Kakaobohnen	2,80 €
Chociatto (Espresso mit heißer Getränke-Schokolade)	2,80 €

