

# Speise- und Getränkekarte

## Hotel am Gärtnerplatz in Neutraubling

Stand 14.11.2012 Änderungen vorbehalten

### Biere

Bischofshof Pils vom Fa	0,4 l	€	2,90
Bischofshof Original „1649“ vom Fa	0,5 l	€	2,70
Bischofshof Hefe-Weißbier hell vom Fa	0,5 l	€	3,00
Bischofshof Hefe-Weißbier dunkel	0,5 l	€	2,90
Weltenburger Kloster Barock Dunkel	0,5 l	€	2,90
Weltenburger Kloster Asam-Bock	0,5 l	€	3,10
Bischofshof Alkoholfrei	0,5 l	€	2,80
Radler-Halbe	0,5 l	€	2,80

### Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola, koffeinhaltig	0,4 l	€	2,90
Fanta, Orangenlimonade, gefärbt mit Beta-Carotin	0,4 l	€	2,90
Sprite	0,4 l	€	2,90
Mezzo-Mix, koffeinhaltige Limonade mit feinem Orangengeschmack	0,4 l	€	2,90
Bonaqua, Tafelwasser	0,4 l	€	2,50
Orangensaft	0,2 l	€	2,50
Traubensaft	0,2 l	€	2,50
Apfelschorle	0,4 l	€	2,80
Apfelsaft	0,2 l	€	2,00

# Weine

## Schoppenweine weiß

Aspischer Sonnenberg, Rheinhessen trocken, spritzig	0,2 l	€	3,50
Frascati, Italien, trocken	0,2 l	€	3,90
Volkacher Kirchberg, Franken, fruchtig	0,2 l	€	3,70
Pinot Grigio della Marca Trevigiana Italien, trocken	0,2 l	€	4,60
Chardonnay	0,2 l	€	4,50
Dörtl Grüner Veltliner	0,2 l	€	5,20

## Schoppenweine rosé

Spätburgunder Weißherbst, Baden, vollmundig	0,2 l	€	4,00
---	-------	---	------

## Schoppenweine rot

Chianti, Italien, vollmundig	0,2 l	€	3,50
Ochsenbacher Stromberg, Württemberg, fruchtig	0,2 l	€	3,60
Cuvee Rubin Österreich Weingut Dörtl	0,2 l	€	4,80
Merlot di Montello e Colli Asolani Italien, trocken	0,2 l	€	4,30
Nittnaus Blauer Zweigelt	0,2 l	€	4,80

## **Sekt**

Hausmarke – MM	0,7 l	€	11,50
MM - Piccolo		€	4,00
Fürst Metternich	0,7 l	€	23,50
Fürst Metternich – Piccolo		€	6,90

## **Champagner**

Moët & Chandon	0,7 l	€	75,00
----------------	-------	---	-------

## **Aperitifs**

Martini Bianco	5 cl	€	3,50
Sandemann Sherry Medium Dry	5 cl	€	3,50
Bacardi Cola koffeinhaltig	4 cl	€	4,80
Bacardi Orange	4 cl	€	4,80
Campari Orange mit Farbstoff	4 cl	€	3,90
Prosecco-Aperol	2 cl	€	4,00

## **Schnäpse und Liköre**

Metaxa	2 cl	€	2,50
Asbach	2 cl	€	2,00
Becherovka	2 cl	€	1,80
Obstler	2 cl	€	1,50
Ouzo	2 cl	€	1,90
Kirschwasser	2 cl	€	1,80
Remy Martin	2 cl	€	3,50
Glenfiddich	2 cl	€	3,50
Dornkaat	2 cl	€	1,80
Wodka	2 cl	€	1,80
Williamsbirne	2 cl	€	1,90
Calvados	2 cl	€	2,00
Amaretto	2 cl	€	1,60
Grappa	2 cl	€	2,80
Fernet Branca	2 cl	€	1,90
Bärwurz, Blutwurz	2 cl	€	2,00
Kirschlikör	2 cl	€	1,50
Himbeergeist,	2 cl	€	1,90

## **Warme Getränke**

Tasse Kaffee	€	1,80
Kännchen Kaffe	€	3,40
Tasse Mocca	€	2,00
Tasse Cappuccino	€	2,20
Glas Tee mit Zitrone	€	1,50
Glas Tee mit Rum	€	2,80
Glas Grog	€	3,00
Glas Punsch	€	3,00
Heiße Schokolade	€	2,20

## **Delikate Suppen**

Tagessuppe	€	2,80
Überbackene Zwiebelsuppe nach „ Lyoner Art „	€	3,50
Pfannkuchensuppe	€	2,80
Leberspätzlesuppe	€	3,00

## **Appetitnockerl**

Kanadischer Räucherlachs Mit Sahnemeerrettich und Toast	€	8,10
Strammer Max auf Schwarzbrot mit Schinken und Spiegelei	€	4,50
Tomate / Mozzarella mit Basilikum, dazu Toastecken	€	5,00
Lukullus Toast (Schinken, Tomate, Mais, Käse) Überbacken	€	7,50
Toast Hawaii mit Schinken und Ananas, überbacken mit Käse	€	5,00
Fleischpflanzl mit Kartoffelsalat	€	6,50
Gebackener Emmentaler auf Salatgarnitur mit Preiselbeeren, Butter und Toast	€	6,50
Tiroler Gröstl Aus Kartoffeln, Fleischeinlage, Zwiebeln, Speck und ein Spiegelei*2,9	€	5,50
Matjesfilets nach Hausfrauen Art mit Salzkartoffeln *2	€	6,50

# Schmankerl aus dem Kuchlpfandl

## vom Schwein

Paniertes Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und gemischtem Salat	€	8,60
Jägerschnitzel mit frischen Schwammerln und hausgemachten Eierspätzle	€	8,80
Farmersteak „ South Carolina “ Rückensteak mit Buttermais, Spiegelei und Bratkartoffeln und gemischtem Salat	€	9,50
Hexenteller Schweinegeschnetzeltes in Chillipaprikasauce, im Reisring serviert	€	9,20
Böhmerwaldschnitzel umhüllt in einer würzigen Knoblauch-Kartoffelkruste und Salat	€	10,20
Valentinsteller Schweinesteak in dunkler Biersoße, Bratwürstl, Sauerkraut und Fingernudeln	€	9,00

## vom Kalb

„Züricher Sahnegeschnetzeltes“ mit frischen Champignons und Berner Rösti	€	14,90
Cordon Bleu gefüllt mit gekochtem Schinken und Käse und Pommes Frites	€	14,40
Schweizer Eidgenossenschnitzel mit Käse überbackenes Kalbsschnitzel garniert mit Preiselbeeren, dazu gibt es Kartoffelröstis	€	13,00

## vom Rind

Pariser Künstlerteller-zarte Rinderlendenschnitten in € 13,00  
Calvadosrahm u. grünem Pfeffer, dazu kleine Röstis

Zwiebelrostbraten von der Rinderlende € 13,90  
mit Bratkartoffeln

Filetsteak natur € 18,00  
nach Ihrem Wunsch gebraten - mit hausgemachter  
Kräuterbutter und Kräuterquarkkartoffel

Pfeffersteak „Madagaskar“ € 18,50  
Rinderfilet in grüner Pfeffersauce mit Herzoginkartoffel

## **Geflügel**

" Riz Colonial " € 11,80  
geschnetztes Putenbrustfilet i einer fruchtigen Currysauce  
serviert in einem Reisring

Asiatische Gemüsereispfanne € 11,30  
mit Geflügelbruststreifen, frischem Ingwer und Sojasauce

Saltimbocca von der Putenbrust mit Salbei und  
rohem Schinken € 11,50  
auf Tomatenspiegel und Gabelspaghetti

## **Aus Fluß und Meer**

Panierte Scholle mit Kartoffelsalat € 10,50

Forelle nach Art der schönen Müllerin € 12,80  
gebraten, mit Petersilienkartoffel

Gemischter Fischteller mit Petersilienkartoffeln und  
Dillweinsauce € 13,80

Lachsfilet in Sesamkruste € 14,80  
auf Zitronensoße dazu gbts Langkornreis

Kalamari „Spyros“-frittierte Tintenfischringe garniert  
mit hausgemachtem Zaziki und Toast € 9,50

## Unsere Hausspezialitäten für Genießer

Haustoast-2 kleine Schweinefilets Mit frischen Schwammerln, Speck, Zwiebel und mit Käse überbacken	€ 9,50
Diplomatenteller Schweinesteak mit Spargel und Käse überbacken dazu Schinkenreis und Salat im Pokal	€ 11,50
„Luzifers Grillpfandl“ Versch.Steaks (Rind, Schwein, Pute) in feuriger Paprikasoße mit Mais, Grilltomate und Reistimbal	€ 13,50
„ Scallopina al Limone “ Kalbsschnitzel in einer delikaten Zitronensauce, angerichtet auf italienischen Nudeln	€ 14,00
Filetpfandl „s`Ländle“ Schweinefilet mit Champignons in Rahm, mit Röstzwiebel und Käsespätzle	€ 13,90
Schmankerlplatte für zwei Personen Kalbsteak, Rinderfilet, Schweinefilet mit Kräuterbutter, Sauce Hollandaise und Kräuterchampignons, als Beilagen hausgemachte Spätzle und Gemüse der Saison	€ 34,00

## Für unsere kleinen Gäste

„Donald Duck“, kleines paniertes Schnitzel mit Pommes frites und einer kleinen Überraschung	€ 4,50
Kleines Jägerschnitzel „Dumbo“ mit Spätzle und einer kleinen Überraschung	€ 5,00
Portion Pommes Frites mit Ketchup	€ 3,00



## **Vegetarisch**

Käsespätzle mit Röstzwiebeln	€	5,50
Gemüseteller mit Käse überbacken	€	6,80
Omelette mit Pilzen, Kräutern und Spargel	€	7,50

## **Beilagen**

Hausgemachtes Berner Röstie	€	3,00
Pommes Frites, Kroketten, Herzoginkartoffeln	€	1,90
Bratkartoffel	€	2,50
Spätzle, Reis	€	1,70

## **Salate**

Kleiner gemischter Salat	€	2,50
Großer gemischter Salat	€	4,00
Griechischer Bauernsalat „Emilio“ mit Schafskäse, Oliven und Knoblauchbrot	€	7,90
Fitnesssteller „Aerobic“ verschiedene Salate mit Putenstreifen, Champignons, Ei und vielen frischen Kräutern	€	8,50
Salatteller „Adria“ gartenfrische Salate mit gebackenen Scampis und Weißbrot	€	11,40
Korsische Salatschüssel in Rotweindressing mit Thunfisch, Ei, Tomaten, Zwiebeln und Käsestreifen	€	8,80

## **Kalte Brotzeiten**

Bayerischer Wurstsalat * 2,14	€	5,50
Hausgemachte Sulz mit Brot Nur zur Biergartenzeit, oder auf Vorbestellung	€	6,00
Hausgemachte Sulz mit Bratkartoffel Nur zur Biergartenzeit, oder auf Vorbestellung	€	7,50
Bauerngeräuchertes mit Kren, Butter und Brot	€	6,50
Brotzeitteller mit Butter und Brot * 2,15,16,17	€	6,20
Käseteller, reich garniert mit Butter und Brot	€	8,00

## **Warme Brotzeiten**

6 Schweinsbratwürstel mit Kraut und Brot * 15,16,17	€	5,80
6 „Blaue Zipfel“ nach fränkischer Art * 15,17,,16,	€	5,80
2 Knacker vom Rost mit Kraut und Brot * 15,2,17,	€	4,50
Portion Leberkäse mit Spiegelei und Brot * 15,2,17,14	€	4,00

## Nachspeisen

Palatschinken mit Vanilleeis und heißen Himbeeren Gefüllt mit einer Honig-Rosinenquarkcreme	€ 7,00
Apfelküchel mit Calvados und Vanilleeis	€ 5,50
Kaiserschmarrn mit Rosinen und Mandeln und hausg. Apfelmus	€ 4,00
Omelette gefüllt mit Marmelade	€ 3,50
Quarknachspeise mit Früchten und Honig	€ 5,00
Mousse au chocolat ausgarniert mit Früchten	€ 4,60
Apfelstrudel mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne	€ 4,30

**Unsere  
ausgesuchte  
Auswahl an  
Eisbechern  
Finden Sie  
auf unserer  
Eiskarte !!!**