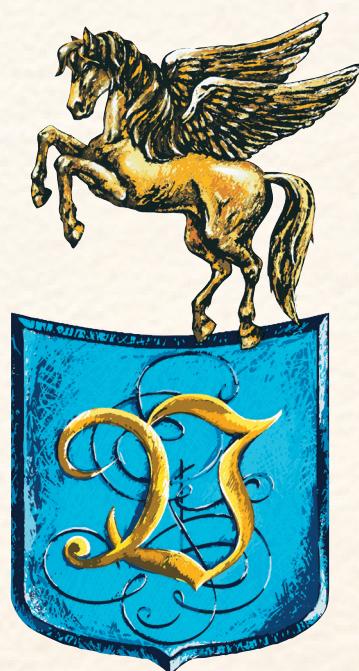




Speisekarte

Wir begrüßen Sie herzlich!



Hotel und Landgasthof Altwirt GmbH
www.hotel-altwirt.de

Aperitif

„Mango Sprizz“

Mangomus und Aperol, aufgegossen mit Prosecco und Soda

EUR 7,50 / Glas

* * *

Alkoholfrei:

Sanbitter mit Maracujasaft, Orange

EUR 5,90 / Glas

Vorspeise

Blutwurstgeröst' auf Rettichscheiben mit Salat und Kürbiskernöl

EUR 13,50

Carpaccio vom Bullenfilet mit Rucola, Olivenöl und Parmesan

EUR 17,50

Suppe

Bayerische Brezensuppe mit abgeschmelzten Zwiebeln, Knoblauch, Ei, Fleischbrühe und Schnittlauch

EUR 6,80

Kräftige Tafelspitzbrühe mit Grießnockerl oder Pfannkuchenstreifen

EUR 6,80

Salat

Gemischter Salat mit Balsamico-Hausdressing und Croutons

EUR 6,90

Große Salatschüssel mit Balsamico-Hausdressing

wahlweise mit:

- gebratenen Hähnchenbruststreifen

EUR 19,50

- gebackenen Ziegenkäsetalern und Preiselbeerdip

EUR 19,50

„Knusperschnitzel“ – Hähnchenschnitzel in Cornflakespanade mit frischen Früchten, Blattsalat und Mangodressing

EUR 21,90

Vegetarisch

Pikantes Gemüsecurry mit Thai-Duftreis (vegan)

EUR 19,90

Tegernseer Käsespätzle mit Röstzwiebeln und gemischem Salat

EUR 17,90

Liebe Gäste, wir möchten Sie höflichst bitten, auf Umbestellungen zu verzichten.

Fisch

Bayerisches Saiblingsfilet mit Mandelbutter, Blattspinat und Petersilienkartoffeln EUR 26,50

Zander & Riesengarnele auf gegrilltem Frühlingsgemüse mit Graupen und Krebsbuttersauce EUR 29,50

Fleisch

Hausgemachte Fleischpfanzerl mit Bratenjus und Kartoffel-Gurkensalat EUR 13,90

„Altwirt Cordon Bleu“ Schweinerücken in Brezenpanade, gefüllt mit Speck, Zwiebel und Bavaria Blue, dazu Bratkartoffeln EUR 22,90

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren EUR 26,90

Gesottener Bullentafelspitz mit Meerrettichsauce, Blattspinat und Petersilienkartoffeln EUR 23,90

Geschmorte Ochsenbackerl in Rotweinsauce mit Wurzelgemüse und Kartoffelpüree EUR 25,90

Zwiebelrostbraten von der Rinderlende mit gebackenen Zwiebeln, Speckbohnen und Bratkartoffeln EUR 29,50

Dessert

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße EUR 8,50

Eismarillenknoedel auf Kirschkompost mit Karamell- und Mangosoße EUR 10,50

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Zwetschgenröster EUR 15,50

Eis

(Vanille, Erdbeere, Schokolade, Zitrone, Walnuss)

Affogato Espresso mit Vanilleeis EUR 5,10

2 Kugeln Vanilleeis mit Sahne und heißen Himbeeren EUR 8,50

2 Kugeln Walnusseis mit Sahne und Eierlikör EUR 8,50

Liebe Gäste, wir möchten Sie höflichst bitten, auf Umbestellungen zu verzichten.

Getränkekarte

Bier vom Fass

		EUR
Holzkirchner Gold Helles	0,5 l	4,30
Holzkirchner Gold Helles	0,3 l	3,70
König Ludwig Dunkel	0,5 l	4,30
König Ludwig Weißbier hell	0,5 l	4,30
König Ludwig Weißbier dunkel	0,5 l	4,30
König Ludwig Weißbier leicht	0,5 l	4,30
König Ludwig Weißbier alk.frei	0,5 l	4,30
Radler- Halbe	0,5 l	4,30
Russen- Halbe	0,5 l	4,30
Warsteiner Pils	0,3 l	4,10
Warsteiner alkoholfrei	0,33 l	4,10

Alkoholfreie Getränke

		EUR
Apfelsaft	0,3 l	3,10
Orangensaft	0,3 l	3,10
Saftschorle (Wolfra)	0,5 l	4,00
Cola ¹	0,5 l	4,00
Orangen ² -/ Zitronenlimonade	0,5 l	4,00
Cola Mix	0,5 l	4,00
Ginger Ale	0,2 l	3,50
Tonic Water	0,2 l	3,50
Bitter Lemon	0,2 l	3,50
Tafelwasser	0,5 l	3,10
Adelholzener	0,25 l	2,90
Adelholzener	0,7 l	6,50

Kaffee der Firma Dallmayr

		EUR
Tasse Kaffee		2,90
Haferl Kaffee		3,90
Espresso		2,80
Cappuccino		3,70
Milchkaffee		3,90
Latte Macchiato		3,90

Tee der Firma Dallmayr

		EUR
Haferl Tee		3,50

Aperitif

		EUR
Prosecco		0,1 l
Aperol Sprizz		0,2 l
Hugo		0,2 l
<u>Offene Weine weiß</u>		0,25 l
Riesling		7,50
Pfalz, trocken		
Pinot Grigio		7,50
Venetien, trocken		
Chardonnay		7,50
Venetien, trocken		

Grüner Veltliner

Niederösterreich, trocken	7,50
---------------------------	------

Silvaner

Franken, trocken	7,50
------------------	------

Offene Weine rot

Merlot	0,25 l
--------	--------

Merlot

Venetien, trocken	7,50
-------------------	------

Blauer Zweigelt

Weinviertel, trocken	7,50
----------------------	------

Montepulciano d'Abruzzo

Abruzzen, trocken	7,50
-------------------	------

Trollinger mit Lemberger

Württemberg, halbtrocken	7,50
--------------------------	------

Offene Weine rosé

Zweigelt rosé	0,25 l
---------------	--------

Zweigelt rosé

Niederösterreich, trocken	7,50
---------------------------	------

Für das komplette Weinangebot fragen Sie bitte nach unserer Weinkarte.

¹ Farbstoff E150D

² Konservierungsstoff E211