

# Weinkarte

## OFFENE WEINE

UBY - CÔTES DE GASCOGNE 0,1l 3,40  
Colombard - Sauvignon - blanc 0,2l 5,90  
SAS SDU á Cazaubon / France

UBY - Rosè 0,1l 3,40  
0,2l 5,90

VITO - Apulien 0,1l 3,40  
Negroamaro-Zinfandl / trocken 0,2l 5,90  
M.G.M. Mondo del Vino Italien

Karaffe (weiss/rot) 0,5l 15,90

Weinschorle (weiss/rot) 0,25l 4,90

## WEISSWEIN

2023 - Grauburgunder 0,75l 24,90  
Leider Geil / Réserve / trocken

2022 - Alte Reben 0,75l 32,00  
Riesling / VDP / trocken  
Weingut Alexander Freimuth -  
Rheingau

2021 - Sylvaner 0,75l 34,50  
D.O.C. / trocken  
Eisacktaler Kellerei  
Alto Adige - Südtirol

## ROSÈWEIN

2023 - UBY 0,75l 23,90  
Côtes de Gascogne IGP Uby Winery

## ROTWEIN

2019 - Crianza 0,75l 26,50  
Tempranillo / D.O. / trocken  
Bodegas Muriel - Rioja

2022 - Vitello 0,75l 34,50  
Primitivo Old Vineyards / IGP /  
trocken / Apulien

2020 - Amarone 0,75l 49,90  
della Valpolicella DOCG

Alle unsere Weine enthalten Sulfite

Alle Preise in Euro

# Getränkemenu

## SOFTGETRÄNKE

AquaNaturalis (still)	0,5l	3,80
AquaNaturalis (still)	1,0l	5,20
Mineralwasser (spritzig)	0,5l	3,80
Tonic Water	0,2l	3,20
Zitronenlimonade/ Orangenlimo <sup>(1,3)</sup>	0,5l	3,80
Cola-Mix <sup>(1,9)</sup>	0,5l	3,80
Cola <sup>(1,9)</sup> / Cola-Zero <sup>(1)</sup>	0,3l	3,90
Schorle Apfel / Johannisbeer / Maracuja	0,5l	3,90
Holunderschorle	0,5l	4,50

## BIER AUS DER REGION

(Brauerei Hutthurm)

Helles <sup>(a)</sup>	0,5l	3,90
Dunkles <sup>(a)</sup>	0,5l	3,90
Radler (naturtrüb) <sup>(a)</sup>	0,33l	3,70
Alkoholfreies Helles <sup>(a)</sup>	0,33l	3,70
Pils <sup>(a)</sup>	0,33l	3,70
Weizen leicht <sup>(a)</sup>	0,5l	3,90
Dunkle Weisse <sup>(a)</sup>	0,5l	3,90
Hefe Weißbier (alkoholfrei) <sup>(a)</sup>	0,5l	3,90
Russ <sup>(a)</sup> / Radler sour <sup>(a)</sup>	0,5l	3,90
Cola-Weizen <sup>(a,9)</sup>	0,5l	3,90
Weißbier <sup>(a)</sup>	0,5l	3,90

## SCHNAPS

Blutwurz	2cl	3,00
Obstler	2cl	2,50
Himbeergeist	2cl	2,50
Grappa	2cl	3,00
Williams Birne	2cl	3,30
Haselnuss	2cl	2,50
Marille	2cl	2,50
Kirsch Chili	2cl	2,50
Baileys	4cl	5,60
Courvoisier	2cl	3,80
Rémy Martin	2cl	5,20
Jack Daniels	2cl	3,00
Chivas	2cl	4,20
Underberg	2cl	3,00

# Getränkemenu

## APERITIF & COCKTAILS

Glas Prosecco	0,1l	3,80
Frizzantino	0,2l	3,80
Lambrusco	0,2l	3,80
Aperol Spritz	0,25l	6,50
Aperol Spritz - Alkoholfrei	0,25l	6,80
Hugo	0,25l	6,50
Hugo - Alkoholfrei	0,25l	6,80
Limoncello	0,25l	6,50
Limoncello - Alkoholfrei	0,25l	6,80
Lillet Wild Berry	0,25l	6,50
Cuba Libre <sup>(1,3,9)</sup>	0,25l	7,20
Mojito	0,25l	7,20
Mojito - Alkoholfrei	0,25l	6,50
Gin Tonic	0,25l	7,20

## DIGESTIF

Ramazzotti	2 cl	2,50
Ramazzotti	4 cl	4,50

### Inhaltsstoffe

- |                              |                        |
|------------------------------|------------------------|
| (1) mit Farbstoff            | (7) mit Phosphat       |
| (2) mit Konservierungsstoff  | (8) mit Milcheiweiß    |
| (3) mit Antioxidationsmittel | (9) koffeinhaltig      |
| (4) mit Geschmacksverstärker | (10) chininhaltig      |
| (5) geschwefelt              | (11) mit Süßungsmittel |
| (6) geschwärzt               | (12) gewachst          |

# Getränkemenu

## MANCHE MÖGENS HEISS

Wir verwenden Kaffeespezialitäten der Firma Westhoff

Espresso <sup>(9)</sup>	1,90
Doppelter Espresso <sup>(9)</sup>	2,90
Kaffee Cremé <sup>(9)</sup>	2,90
Kaffee Cremé groß <sup>(9)</sup>	3,90
Cappuccino <sup>(8,9)</sup>	2,90
Cappuccino groß <sup>(8,9)</sup>	3,90
Milchkaffee groß <sup>(8,9)</sup>	3,90
Latte Macchiato <sup>(8,9)</sup>	3,90
Heiße Schokolade <sup>(8,9)</sup>	3,90
Flavour (Cocos und Haselnuss) <sup>(8,9)</sup>	1,20
Caffé Coretto (mit Grappa) <sup>(8)</sup>	3,50
Bio-Tee von Sonnentor (verschiedene Sorten)	2,90

## IM SOMMER

Eiskaffee	0,3L	4,50
Soda Zitrone	0,3L	2,90

# Speisekarte

## VORSPEISEN

Kleiner Sommersalat wahlweise mit Himbeerdressing oder Kräuter-Joghurtdressing und gerösteten Kernen <sup>(g,h,j)</sup> 4,90

Gurkenkaltschale mit Dill und Joghurt <sup>(g)</sup> 7,50

Bruschetta mit Erbsen-Minzcreme und kleinem Salatbouquet (vegan) <sup>(a,j)</sup> 8,50

## HAUPTGERICHTE

Kokos - Kichererbsencurry mit Edamame, gegrillten Kräutersaitlingen und Sesam (vegan) <sup>(g,i,k,l)</sup> 16,90

Dinkelspaghetti in leichter Weißweinsauce mit Pfifferlingen, frischen Kräutern und getrockneten Kirschtomaten <sup>(a,g,l)</sup> 17,50

Bunter Sommersalat wahlweise mit Himbeerdressing oder Kräuter-Joghurtdressing und gerösteten Kernen

-mit gebratenen Pilzen <sup>(g,h,j)</sup> 15,90

-mit Hähnchenbruststreifen <sup>(g,h,j)</sup> 16,90

-mit gegrillten Garnelenspießen <sup>(d,g,h,j)</sup> 18,90

-mit Dry-Aged Flank Steakstreifen <sup>(g,h,j)</sup> 18,90

-mit gebratenem Saibling <sup>(d,g,h,j)</sup> 19,90

Bunte Brotzeitauswahl mit verschiedenen Wurst und Käsespezialitäten, fein garniert mit Walnüssen, Trauben, Feigensenf und frischem Kren, dazu Brot und Butter <sup>(a,g,h,j)</sup> 18,90

Filet vom Strohschwein im Bacon-Salbeimantel mit Kräuterbutter auf Grillgemüse <sup>(g,i)</sup> 22,90

Goldhirse bowl mit buntem Gemüse, dazu gegrillter Wolfsbarsch und Salsa Verde <sup>(a,c,d,i)</sup> 23,90

# Speisekarte

## KINDERGERICHTE



Spaghetti mit Bolognesesoße <sup>(a,g)</sup>	9,90
Hähnchennaturschnitzel mit Reis und Tomatensoße <sup>(g)</sup>	10,50

## DESSERTS



Mousse vom Weinbergpfirsich auf Stachelbeerkompott <sup>(c,g,l)</sup>	9,90
Pistazien-Tartufo an Eierlikör-Espuma <sup>(g,h)</sup>	10,70
Kaiserschmarrn mit Rosinen und Mandeln dazu Apfelmus und Vanilleeis <sup>(a,c,g,h)</sup>	13,90

### ALLERGENE

(a) Glutenhaltiges Getreide	(h) Schalenfrüchte
(b) Krebstiere *	(i) Sellerie *
(c) Eier *	(j) Senf *
(d) Fische *	(k) Sesamsamen *
(e) Erdnüsse *	(l) Schwefeldioxid und Sulphite
(f) Soja(bohnen) *	(m) Lupinen *
(g) Milch *	(n) Weichtiere *

\* und daraus gewonnene Erzeugnisse

Herkunft

## HERKUNFT VOM STROHSCHWEIN:

ZUM GLÜCK GIBT'S BEIM FEICHTINGER MEHR TIERWOHL!  
FEICHTINGER STROHSCHWEIN - EIN BESONDERES FLEISCH,  
VIELE VORTEILE!

TIERWOHL STEHT BEI FEICHTINGER AN OBERSTER STELLE.  
VOM STALL BIS ZUR SCHLACHTUNG HABEN DIE  
STROHSCHWEINE EINE STRESSFREIE ZEIT - DAS MERKT MAN  
AN DER FLEISCHQUALITÄT UND NATÜRLICH IM GESCHMACK.  
VORTEILE DES FEICHTINGER STROHSCHWEINS:

- REGIONALE HERKUNFT
- KURZE TRANSPORTWEGE
- ARTGERECHTE HALTUNG
- STROH-EINSTREU
- GERÄUMIGE STALLUNGEN
- HEIMISCHES FUTTER
- KLIMAFIT - 42% CO2 REDUKTION



ERLEBEN SIE DEN EINZIGARTIGEN GESCHMACK UND DIE  
QUALITÄT DES FEICHTINGER STROHSCHWEINS IN UNSEREN  
GERICHTEN!

## HERKUNFT VOM DRY AGED FLANK STEAK:

FLEISCHREIFUNG: BEIM DRY-AGING-VERFAHREN REIFT DAS  
FLEISCH DIREKT AM KNOCHEN. DAS GESAMTE  
HINTERVIERTEL DES RINDES WIRD BEI DREI GRAD CELSIUS  
UND 80 PROZENT LUFTFEUCHTIGKEIT FÜR DREI BIS SECHS  
WOCHEN GELAGERT, WAS DEM FLEISCH EINEN  
UNGLAUBLICHEN GESCHMACK VERLEIHT.

DEZENTRALE SCHLACHTUNG DER TIERE

- STRESSFREIE SCHLACHTUNG: TIERE WERDEN MIT  
BETRIEBSEIGENEN VIEHTRANSPORTERN ZU  
NAHEGELEGENEN SCHLACHTHÖFEN GEBRACHT.
- KURZE TRANSPORTZEITEN: LANDWIRTE STAMMEN AUS  
DEM BAYERISCHEN WALD, DEM ROTTAL UND DEM  
VORALPENLAND.
- TIERWOHL: TIERE RUHEN VOR DER SCHLACHTUNG ZWEI  
BIS DREI STUNDEN, UM SICH AN DIE NEUE UMGEBUNG ZU  
GEWÖHNEN.
- ÜBERWACHUNG: TIERSCHUTZBEAUFTRAGTE UND  
VERBEAMTETE VETERINÄRE ÜBERWACHEN DIE  
SCHLACHTUNG, DIE VON GUT AUSGEBILDETEN METZGERN  
DURCHFÜHRT WIRD.

GENIEßEN SIE UNSER DRY AGED FLANK STEAK -  
UNVERGLEICHLICHER GESCHMACK DURCH TRADITIONELLES  
DRY-AGING UND RESPEKTVOLLE TIERHALTUNG IN  
NIEDERBAYERN.