

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 ^(1,3)	0,5l	3,80
Cola-Mix ^(1,9)	0,5l	3,80
Cola ^(1,9) / Cola-Zero ⁽¹⁾	0,3l	3,90
Schorle Apfel / Johannisbeer / Maracuja	0,5l	3,90
Holunderschorle	0,5l	4,50

BIER AUS DER REGION

(Brauerei Hutthurm)

Helles ^(a)	0,5l	3,90
Dunkles ^(a)	0,5l	3,90
Radler (naturtrüb) ^(a)	0,33l	3,70
Alkoholfreies Helles ^(a)	0,33l	3,70
Pils ^(a)	0,33l	3,70
Weizen leicht ^(a)	0,5l	3,90
Dunkle Weisse ^(a)	0,5l	3,90
Hefe Weißbier (alkoholfrei) ^(a)	0,5l	3,90
Russ ^(a) / Radler sour ^(a)	0,5l	3,90
Cola-Weizen ^(a,9)	0,5l	3,90
Weißbier ^(a)	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 ^(1,3,9)	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 ⁽⁹⁾	1,90
Doppelter Espresso ⁽⁹⁾	2,90
Kaffee Cremé ⁽⁹⁾	2,90
Kaffee Cremé groß ⁽⁹⁾	3,90
Cappuccino ^(8,9)	2,90
Cappuccino groß ^(8,9)	3,90
Milchkaffee groß ^(8,9)	3,90
Latte Macchiato ^(8,9)	3,90
Heiße Schokolade ^(8,9)	3,90
Flavour (Cocos und Haselnuss) ^(8,9)	1,20
Caffé Coretto (mit Grappa) ⁽⁸⁾	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 ^(g,h,j) 4,90

Gurkenkaltschale mit Dill und Joghurt ^(g) 7,50

Bruschetta mit Erbsen-Minzcreme und kleinem Salatbouquet (vegan) ^(a,j) 8,50

HAUPTGERICHTE

Kokos - Kichererbsencurry mit Edamame, gegrillten Kräutersaitlingen und Sesam (vegan) ^(g,i,k,l) 16,90

Dinkelspaghetti in leichter Weißweinsauce mit Pfifferlingen, frischen Kräutern und getrockneten Kirschtomaten ^(a,g,l) 17,50

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

-mit gebratenen Pilzen ^(g,h,j) 15,90

-mit Hähnchenbruststreifen ^(g,h,j) 16,90

-mit gegrillten Garnelenspießen ^(d,g,h,j) 18,90

-mit Dry-Aged Flank Steakstreifen ^(g,h,j) 18,90

-mit gebratenem Saibling ^(d,g,h,j) 19,90

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

Filet vom Strohschwein im Bacon-Salbeimantel mit Kräuterbutter auf Grillgemüse ^(g,i) 22,90

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

Speisekarte

KINDERGERICHTE



Spaghetti mit Bolognesesoße ^(a,g)	9,90
Hähnchennaturschnitzel mit Reis und Tomatensoße ^(g)	10,50

DESSERTS



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