



*Herzlich willkommen in unserem  
Gasthof Maurer*



Öffnungszeiten:  
11:30 Uhr bis 14:00 Uhr und ab 17:00 Uhr  
warme Küche bis 21:00 Uhr

Alle unsere Speisen bieten wir Ihnen auch zum Mitnehmen an.

Bei Fragen zu Zusatzstoffen und Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.



## Wochenangebote

<b><u>Montag:</u></b>	Grillfleisch vom Schweinenacken mit Pommes Frites und Kräuterbutter	7,90 Euro
<b><u>Dienstag:</u></b>	Zigeunerbraten vom Schwein mit Pommes Frites	6,90 Euro
<b><u>Mittwoch:</u></b>	Ruhetag	
<b><u>Donnerstag:</u></b>	Jägerbraten vom Schwein mit Spätzle	6,90 Euro
<b><u>Freitag:</u></b>	Welsfilet gebacken mit Salzkartoffeln und Remouladensoße	7,90 Euro
<b><u>Samstag:</u></b>	Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit Pommes Frites und Preiselbeeren	6,90 Euro
<b><u>Sonntag:</u></b>	Ofenfrischer Schweinebraten mit Semmelknödel	6,90 Euro

Beilagenänderungen sind bei unseren Wochenangeboten leider nicht möglich.



## Tageskarte

<b>Ofenfrischer Schweinebraten</b> Mit Semmelknödel	7,50 Euro
<b>Jägerbraten vom Schwein</b> Mit Champignonrahmsauce und Spätzle	7,50 Euro
<b>Rostbraten vom Schwein</b> Mit Röstzwiebeln und Pommes Frites	7,50 Euro
<b>Zigeunerbraten vom Schwein</b> Mit Pommes Frites	7,50 Euro
<b>Rahmbraten vom Schwein</b> Mit Rahmsauce und Spätzle	7,50 Euro
<b>Grainbacher Festtagsschnitzel</b> Von der Pute in Meerrettich und Senf gebacken, dazu Bratkartoffeln	11,90 Euro
<b>Grainbacher Schmankerl</b> Putensteak mit Schinken, frischen Champignons und Käse überbacken, dazu Röstinchen und Champignonsauce	11,90 Euro



### Aus der Suppenküche:

Knoblauchcremesuppe	2,90 Euro
Leberspätzlesuppe	2,90 Euro
Pfannkuchensuppe	2,90 Euro

### Salate:

Beilagensalat	3,20 Euro
Große Salatschale Gemischter Salatteller mit Weißbrot	6,50 Euro
Fitness-Salat Gemischter Salat mit gebratenen Putenstreifen und Weißbrot	8,90 Euro
Salat Poseidon Gemischter Salat mit Thunfisch, Oliven, Zwiebeln und Weißbrot	8,90 Euro
Salat Neptun Gemischter Salat mit gebratenen Scampi-Spießen und Weißbrot	9,90 Euro
Gebackene Tintenfischringe Auf buntem Salatteller mit Weißbrot	9,90 Euro
Gebackene Champignons Auf buntem Salatteller mit Remouladensoße und Weißbrot	8,90 Euro



### Aus dem Gewässer:

<b>Zanderfilet</b> „Müllerin-Art“ mit Salzkartoffeln und zerlassener Butter	10,90 Euro
<b>Welsfilet in Mandelbutter</b> Gebraten mit Salzkartoffeln	8,90 Euro
<b>Welsfilet gebacken</b> Mit Salzkartoffeln und Remouladensoße	8,90 Euro
<b>Forelle „Müllerin-Art“</b> Mit Salzkartoffeln und zerlassener Butter	11,90 Euro
<b>Tintenfischringe</b> Gebacken mit Pommes Frites und Remouladensoße	9,90 Euro
<b>Neptunplatte</b> Verschiedene Fischfilets mit Reis, Folienkartoffel, Kräuterbutter und Sauerrahm	12,90 Euro

### Vegetarische Gerichte:

<b>Hausgemachte Käsespätzle</b> Mit Röstzwiebeln	6,90 Euro
<b>Rahmchampignons</b> Mit hausgemachtem Semmelknödel	6,90 Euro
<b>Folienkartoffel</b> Mit Salatbeilage, Weißbrot und Sauerrahm	7,90 Euro
<b>Käseschnitzel</b> Gebackener Käse mit Pommes Frites und Preiselbeeren	7,90 Euro
<b>Reiberdatschi mit Apfelmus</b>	6,50 Euro



### Von der Pute:

<b>Pute Vital</b>	8,90 Euro
Putensteak naturgebraten, mit Kräuterbutter, kleinem Salatteller und Weißbrot	
<b>Pute „Wiener Art“</b>	8,90 Euro
Gebacken, mit Pommes Frites und Preiselbeeren	
<b>Pute „Hawaii“</b>	9,90 Euro
Putensteak mit Schinken, Käse und Ananas überbacken, dazu Pommes Frites und Rahmsoße	
<b>Pute „Indisch“</b>	9,90 Euro
Putensteak mit Ananas, dazu Curryreis und Rahmsoße	
<b>Pute „Försterin“</b>	9,90 Euro
Putensteak vom Grill mit Champignonrahmsoße, hausgemachte Spätzle und Preiselbeeren	
<b>Cordon Bleu</b>	10,90 Euro
Mit Pommes Frites und Preiselbeeren	

### Von der Rinderlende:

<b>Zwiebelrostbraten</b>	14,90 Euro
Mit Bratkartoffeln und Röstzwiebeln	
<b>Pfeffersteak</b>	14,90 Euro
Mit Pfefferrahmsoße und Röstinchen	
<b>Rumpsteak</b>	14,90 Euro
Mit Kräuterbutter und Pommes Frites	
<b>Fitness-Steak</b>	14,90 Euro
In Knoblauch gebraten, mit buntem Salat und Weißbrot	



### Vom Schwein:

<b>Schnitzel „Wiener Art“</b>	7,90 Euro
Aus der Schweinelende mit Pommes Frites und Preiselbeeren	
<b>Schnitzel „Wiener Art“</b>	7,90 Euro
Aus der Schweinelende mit hausgemachten Bratkartoffeln und Preiselbeeren	
<b>Schweinefilet</b>	9,90 Euro
Mit hausgemachten Spätzle und Rahmsoße	
<b>Holzfüllersteak</b>	8,90 Euro
Vom Schweinenacken mit Bratkartoffeln und Kräuterbutter	
<b>Schwabenteller</b>	11,90 Euro
Schweinefilet auf Käsespätzle mit Rahmsoße und Gemüse	
<b>Grillfleisch</b>	8,90 Euro
Vom Schweinenacken mit Bratkartoffeln und Kräuterbutter	
<b>Schweizer Filet</b>	10,90 Euro
Schweinefilet mit Tomaten und Käse überbacken, dazu Röstinchen und Rahmsoße	



### Maurer`s Spezialitäten:

<b>Schaschlikspieß</b> Von der Pute mit Zwiebeln, Paprika, Pommes Frites, Curryreis und Schaschliksoße	11,90 Euro
<b>Bauernspieß</b> Schweinefilet mit Zwiebeln, Speck, Paprika, Bratkartoffeln und Pommes Frites, dazu Bratensoße und Röstzwiebeln	11,90 Euro
<b>Leitenberger Schmankerlteller</b> Schweinefilet auf Champignonsoße mit Röstzwiebeln und Röstinchen, mit Käse überbacken	10,90 Euro
<b>Hausplatte</b> Putensteak und Schweinefilet mit Pommes Frites, Spätzle, Preiselbeeren und Champignonrahmssoße	11,90 Euro
<b>Mexikoplatte</b> Putensteaks mit Zigeunersoße, Pommes Frites und Curryreis	11,90 Euro
<b>Grillplatte</b> Schweinefilet, Putensteak und Grillwürstel mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Bratkartoffeln	11,90 Euro
<b>Schlemmerplatte für 2 Personen</b> Schweinefilet, Putensteak, Grillwürstel, Pommes Frites, Reis, Spätzle und Gemüse, dazu verschiedene Soßen	23,90 Euro





### Für unsere kleinen Gäste:

<b>Sponge Bob</b> Kinderschnitzel mit Pommes Frites	5,90 Euro
<b>Bob der Baumeister</b> Portion Pommes Frites	3,50 Euro
<b>Prinzessin Lillifee</b> Hausgemachte Spätzle mit Rahmsauce	3,50 Euro
<b>Pumuckl</b> Hausgemachte Spätzle mit Bratensoße	3,50 Euro
<b>Capt´n Sharky</b> Hausgemachter Semmelknödel mit Rahmsauce	3,50 Euro
<b>Benjamin Blümchen</b> Hausgemachter Semmelknödel mit Bratensoße	3,50 Euro
<b>Räuber Hotzenplotz</b> Grillwürstel mit Pommes Frites	5,90 Euro
<b>Bibi Blocksberg</b> Putensteak mit Spätzle und Rahmsauce	6,90 Euro
<b>Kleiner Eisbär</b> 2 Kugeln gemischtes Eis mit Smarties und Sahne	3,50 Euro
<b>Donald Duck</b> 2 Kugeln Vanilleeis mit Schokoladensauce und Sahne	3,50 Euro



### Brotzeitkarte:

Kalter Bratenteller mit Meerrettich, Zwiebeln, Essiggurke, Brot	5,90 Euro
2 Paar Wiener Würstel mit Senf und Brot	5,90 Euro
Käsebrot	4,50 Euro
Schinkenbrot	4,50 Euro
Essigknödel mit Zwiebeln und Essiggurke	5,90 Euro
Gemischter Brotzeiteller	7,50 Euro
Bayerischer Wurstsalat mit Essiggurke und Brot	5,90 Euro
Schweizer Wurstsalat mit Essiggurke und Brot	5,90 Euro
Currywurst mit Pommes Frites	5,90 Euro

### Zusätzliche Beilagen und Extras:

Portion Preiselbeeren	0,50 Euro
Portion Remoulade	0,50 Euro
Portion Kräuterbutter (2 Stück)	0,70 Euro
Portion Mayonnaise	0,50 Euro
2 Scheiben Brot	0,50 Euro
3 Stück Weißbrot	0,50 Euro
Röstzwiebeln	0,50 Euro
Portion Sauerrahm	0,70 Euro
Zigeunersoße	0,70 Euro
Schaschliksoße	0,70 Euro
Rahmsoße	0,70 Euro
Champignonrahmsoße	0,70 Euro
Bratensoße	0,70 Euro
Tellergeld für zusätzlichen Teller	0,50 Euro
Einpackschale zum Mitnehmen	0,50 Euro



## Eis und Dessert:

<b>Gemischtes Eis</b> ohne Sahne	3,50 Euro
<b>Gemischtes Eis</b> mit Sahne	3,90 Euro
<b>Heiße Liebe</b> Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	4,90 Euro
<b>Nußknacker</b> Walnuss- und Vanilleeis mit Karamellsoße, Krokant und Sahne	4,90 Euro
<b>Schokokuss</b> Vanilleeis, Schokoeis mit Schokosoße und Sahne	4,90 Euro
<b>Walnussbecher</b> Walnuss- und Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne	4,90 Euro
<b>Eiskaffee</b>	3,90 Euro
<b>Eisschokolade</b>	3,90 Euro
<b>Apfelkücherl</b> Mit Vanilleeis und Sahne	4,90 Euro
<b>Germknödel</b> Mit Mohn und Vanillesoße	4,90 Euro
<b>Apfelstrudel</b> Mit Vanilleeis und Sahne	4,90 Euro



### Flötzingler Biere:

0,25 l	Helles vom Fass	2,40 Euro
0,50 l	Helles vom Fass	3,40 Euro
0,25 l	Radler	2,40 Euro
0,50 l	Radler	3,40 Euro
0,50 l	Dunkles Exportbier	3,40 Euro
0,50 l	Alkoholfreies Bier	3,40 Euro
0,50 l	Alkoholfre. Weißbier	3,40 Euro
0,50 l	Weißbier	3,40 Euro
0,50 l	1543'er Weißbier	3,40 Euro
0,50 l	Leichte Weiße	3,40 Euro
0,50 l	Dunkles Weißbier	3,40 Euro
0,50 l	Bierbichler Weißbier	3,40 Euro
0,50 l	Russ'n	3,40 Euro
0,50 l	Colaweizen	3,40 Euro
0,33 l	Pils	2,90 Euro

### Spirituosen:

2 cl	Marillenschnaps	2,30 Euro
2 cl	Obstler	2,30 Euro
2 cl	Enzian	2,30 Euro
2 cl	Fernet Branca	2,30 Euro
2 cl	Kirschlikör	2,30 Euro
2 cl	Ramazzotti	2,30 Euro
2 cl	Williams Birne	2,30 Euro
2 cl	Haselnussschnaps	2,30 Euro
2 cl	Jägermeister	2,30 Euro
2 cl	Passionsfruchtlimes	2,30 Euro
0,25 l	Aperol Spritz/Hugo	4,90 Euro
0,10 l	Prosecco	2,50 Euro

### Alkoholfreie Getränke:

0,50 l	Spezi	3,40 Euro
0,25 l	Spezi	2,40 Euro
0,50 l	Zitronenlimonade	3,40 Euro
0,25 l	Zitronenlimonade	2,40 Euro
0,50 l	Cola	3,40 Euro
0,25 l	Cola	2,40 Euro
0,50 l	Cola Light	3,40 Euro
0,50 l	Orangenlimonade	3,40 Euro
0,25 l	Orangenlimonade	2,40 Euro
0,50 l	Tafelwasser	2,90 Euro
0,25 l	Tafelwasser	2,20 Euro
0,50 l	Leitungswasser	0,50 Euro
0,50 l	Petrusquelle still	2,90 Euro
0,25 l	Apfelsaft	2,50 Euro
0,25 l	Orangensaft	2,50 Euro
0,25 l	Johannisbeernektar	2,50 Euro
0,25 l	Kirschsft	2,50 Euro
0,25 l	Maracujasaft	2,50 Euro
0,25 l	Rhabarbersaft	2,50 Euro
0,25 l	Mangonektar	2,50 Euro
0,50 l	Schorle	3,40 Euro
0,25 l	Schorle	2,40 Euro
0,50 l	Karamalz	3,40 Euro

### Warme Getränke:

Milchkaffee	3,20 Euro
Haferl Kaffee	3,20 Euro
Heiße Schokolade	3,20 Euro
Haferl Tee	2,40 Euro
Espresso	2,30 Euro
Haferl Cappuccino	3,20 Euro
Latte Macchiato	3,50 Euro



## Weinkarte

### Weißweine:

<b>Silvaner, trocken</b>	0,25 l	4,50 Euro
Feinfruchtiger, harmonischer Weißwein		
<b>Grüner Veltliner, trocken</b>	0,25 l	4,50 Euro
Feiner, junger, spritziger Wein mit lebhafter Säure		
<b>Chardonnay del Veneto</b>	0,25 l	4,50 Euro
Feinfruchtig, begleitet von leichter Säure		
<b>Pinot Grigio, trocken</b>	0,25 l	4,50 Euro
Fruchtbetonter, von leichten Tanninen durchzogener Wein		
<b>Riesling, lieblich</b>	0,25 l	4,50 Euro
Weicher, sehr lieblicher Weißwein mit leichter Säure		

### Rotweine:

<b>Blauer Zweigelt, trocken</b>	0,25 l	4,50 Euro
Feines fruchtbetontes Bukett, kräftiger Rotwein		
<b>Montepulciano, trocken</b>	0,25 l	4,50 Euro
Frisches Bukett, erinnert an Beerenfrüchte		
<b>Merlot del Veneto</b>	0,25 l	4,50 Euro
Kräftiger Rotwein, sehr intensiver Geschmack		

### Roséwein:

<b>Rotling, rosé halbtrocken</b>	0,25 l	4,50 Euro
Vollmundig, begleitet von eleganten, fruchtigen Aromen		
<b>Weinschorle</b>	0,25 l	2,90 Euro
<b>Weinschorle</b>	0,50 l	4,50 Euro