



Sehr geehrte Gäste,

bitte beachten Sie,
dass bei uns
keine Kartenzahlung
möglich ist!



Wochenangebote

<u>Montag:</u>	Grillfleisch vom Schweinenacken mit Pommes Frites und Kräuterbutter	10,90 Euro
<u>Dienstag:</u>	Zigeunerbraten vom Schwein mit Pommes Frites	9,90 Euro
<u>Mittwoch:</u>	Ruhetag	
<u>Donnerstag:</u>	Jägerbraten vom Schwein mit Spätzle	9,90 Euro
<u>Freitag:</u>	Welsfilet gebacken mit Salzkartoffeln und Remouladensoße	10,90 Euro
<u>Samstag:</u>	Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit Pommes Frites und Preiselbeeren	10,90 Euro
<u>Sonntag:</u>	Ofenfrischer Schweinebraten mit Semmelknödel	10,90 Euro

Beilagenänderungen sind bei unseren Wochenangeboten leider nicht möglich.



Tageskarte

Ofenfrischer Schweinebraten Mit Semmelknödel	11,90 Euro
Jägerbraten vom Schwein Mit Champignonrahmsauce und Spätzle	10,90 Euro
Rostbraten vom Schwein Mit Röstzwiebeln und Pommes Frites	10,90 Euro
Zigeunerbraten vom Schwein Mit Pommes Frites	10,90 Euro
Rahmbraten vom Schwein Mit Rahmsauce und Spätzle	10,90 Euro
Grainbacher Festtagsschnitzel Von der Pute in Meerrettich und Senf gebacken, dazu Bratkartoffeln	13,90 Euro
Grainbacher Schmankerl Putensteak mit Schinken, frischen Champignons und Käse überbacken, dazu Röstinchen und Champignonsauce	14,90 Euro



Aus der Suppenküche:

Knoblauchcremesuppe	3,50 Euro
Leberspätzlesuppe	3,50 Euro
Pfannkuchensuppe	3,50 Euro

Salate:

Beilagensalat	3,50 Euro
Große Salatschale Gemischter Salatteller mit Weißbrot	6,90 Euro
Fitness-Salat Gemischter Salat mit gebratenen Putenstreifen und Weißbrot	10,90 Euro
Salat Poseidon Gemischter Salat mit Thunfisch, Oliven, Zwiebeln und Weißbrot	10,90 Euro
Gebackene Tintenfischringe Auf buntem Salatteller mit Weißbrot	12,90 Euro
Gebackene Champignons Auf buntem Salatteller mit Remouladensoße und Weißbrot	10,90 Euro



Aus dem Gewässer:

Zanderfilet „Müllerin-Art“ mit Salzkartoffeln und zerlassener Butter	14,90 Euro
Welsfilet in Mandelbutter Gebraten mit Salzkartoffeln	11,90 Euro
Welsfilet gebacken Mit Salzkartoffeln und Remouladensoße	11,90 Euro
Tintenfischringe Gebacken mit Pommes Frites und Remouladensoße	12,90 Euro
Neptunplatte Verschiedene Fischfilets mit Reis, Folienkartoffel, Kräuterbutter und Sauerrahm	15,90 Euro

Vegetarische Gerichte:

Hausgemachte Käsespätzle Mit Röstzwiebeln	7,90 Euro
Rahmchampignons Mit hausgemachtem Semmelknödel	7,90 Euro
Folienkartoffel Mit Salatbeilage, Weißbrot und Sauerrahm	8,90 Euro
Käseschnitzel Gebackener Käse mit Pommes Frites und Preiselbeeren	9,90 Euro
Reiberdatschi mit Apfelmus	6,90 Euro



Von der Pute:

Pute Vital Putensteak naturgebraten, mit Kräuterbutter, kleinem Salatteller und Weißbrot	11,90 Euro
Pute „Wiener Art“ Gebacken, mit Pommes Frites und Preiselbeeren	11,90 Euro
Pute „Hawaii“ Putensteak mit Schinken, Käse und Ananas überbacken, dazu Pommes Frites und Rahmsoße	12,90 Euro
Pute „Indisch“ Putensteak mit Ananas, dazu Curryreis und Rahmsoße	12,90 Euro
Pute „Försterin“ Putensteak vom Grill mit Champignonrahmsoße, hausgemachte Spätzle und Preiselbeeren	12,90 Euro
Cordon Bleu Mit Pommes Frites und Preiselbeeren	13,90 Euro

Von der Rinderlende:

Zwiebelrostbraten Mit Bratkartoffeln und Röstzwiebeln	19,90 Euro
Pfeffersteak Mit Pfefferrahmsoße und Röstinchen	19,90 Euro
Rumpsteak Mit Kräuterbutter und Pommes Frites	19,90 Euro
Fitness-Steak In Knoblauch gebraten, mit buntem Salat und Weißbrot	19,90 Euro



Vom Schwein:

Schnitzel „Wiener Art“	11,90 Euro
Aus der Schweinelende mit Pommes Frites und Preiselbeeren	
Schnitzel „Wiener Art“	11,90 Euro
Aus der Schweinelende mit hausgemachten Bratkartoffeln und Preiselbeeren	
Schweinefilet	13,90 Euro
Mit hausgemachten Spätzle und Rahmsoße	
Holzfüllersteak	11,90 Euro
Vom Schweinenacken mit Bratkartoffeln und Kräuterbutter	
Schwabenteller	14,90 Euro
Schweinefilet auf Käsespätzle mit Rahmsoße und Gemüse	
Grillfleisch	11,90 Euro
Vom Schweinenacken mit Pommes Frites und Kräuterbutter	
Schweizer Filet	14,90 Euro
Schweinefilet mit Tomaten und Käse überbacken, dazu Röstlinchen und Rahmsoße	



Maurer`s Spezialitäten:

Schaschlikspieß Von der Pute mit Zwiebeln, Paprika, Pommes Frites, Curryreis und Schaschliksoße	15,90 Euro
Bauernspieß Schweinefilet mit Zwiebeln, Speck, Paprika, Bratkartoffeln und Pommes Frites, dazu Bratensoße und Röstzwiebeln	15,90 Euro
Leitenberger Schmankerlteller Schweinefilet auf Champignonsoße mit Röstzwiebeln und Röstinchen, mit Käse überbacken	14,90 Euro
Hausplatte Putensteak und Schweinefilet mit Pommes Frites, Spätzle, Preiselbeeren und Champignonrahmssoße	15,90 Euro
Grillplatte Schweinefilet, Putensteak und Grillwürstel mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Bratkartoffeln	15,90 Euro
Schlemmerplatte für 2 Personen Schweinefilet, Putensteak, Grillwürstel, Pommes Frites, Reis, Spätzle und Gemüse, dazu verschiedene Soßen	29,90 Euro



Für unsere kleinen Gäste:

Sponge Bob Kinderschnitzel mit Pommes Frites	7,90 Euro
Bob der Baumeister Portion Pommes Frites	3,90 Euro
Prinzessin Lillifee Hausgemachte Spätzle mit Rahmsoße	3,90 Euro
Pumuckl Hausgemachte Spätzle mit Bratensoße	3,90 Euro
Capt'n Sharky Hausgemachter Semmelknödel mit Rahmsoße	3,90 Euro
Benjamin Blümchen Hausgemachter Semmelknödel mit Bratensoße	3,90 Euro
Räuber Hotzenplotz Grillwürstel mit Pommes Frites	6,90 Euro
Bibi Blocksberg Putensteak mit Spätzle und Rahmsoße	7,90 Euro
Kleiner Eisbär 2 Kugeln gemischtes Eis mit Smarties und Sahne	3,90 Euro
Donald Duck 2 Kugeln Vanilleeis mit Schokoladensoße und Sahne	3,90 Euro



Brotzeitkarte:

Kalter Bratenteller mit Meerrettich, Zwiebeln, Essiggurke, Brot	7,90 Euro
2 Paar Wiener Würstel mit Senf und Brot	6,90 Euro
Schinkenbrot	4,90 Euro
Essigknödel mit Zwiebeln und Essiggurke	6,90 Euro
Gemischter Brotzeiteller	7,90 Euro
Bayerischer Wurstsalat mit Essiggurke und Brot	6,90 Euro
Schweizer Wurstsalat mit Essiggurke und Brot	7,90 Euro
Currywurst mit Pommes Frites	7,90 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:

Gemischtes Eis ohne Sahne	3,90 Euro
Gemischtes Eis mit Sahne	4,90 Euro
Heiße Liebe Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	5,90 Euro
Nußknacker Walnuss- und Vanilleeis mit Karamellsoße, Krokant und Sahne	5,90 Euro
Schokokuss Vanilleeis, Schokoeis mit Schokosoße und Sahne	5,90 Euro
Walnussbecher Walnuss- und Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne	5,90 Euro
Eiskaffee	3,90 Euro
Eisschokolade	3,90 Euro
Apfelkücherl Mit Vanilleeis und Sahne	5,90 Euro
Germknödel Mit Mohn und Vanillesoße	5,90 Euro
Apfelstrudel Mit Vanilleeis und Sahne	5,90 Euro



Flötzingler Biere:

0,25 l	Helles vom Fass	2,60	Euro
0,50 l	Helles vom Fass	3,90	Euro
0,25 l	Radler	2,60	Euro
0,50 l	Radler	3,60	Euro
0,50 l	Dunkles Exportbier	3,90	Euro
0,50 l	Alkoholfreies Bier	3,90	Euro
0,50 l	Alkoholfr. Weißbier	3,90	Euro
0,50 l	Weißbier	3,90	Euro
0,50 l	1543'er Weißbier	3,90	Euro
0,50 l	Leichte Weiße	3,90	Euro
0,50 l	Dunkles Weißbier	3,90	Euro
0,50 l	Bierbichler Weißbier	3,90	Euro
0,50 l	Russ'n	3,90	Euro
0,50 l	Colaweizen	3,90	Euro
0,33 l	Pils	3,60	Euro

Spirituosen:

2 cl	Marillenschnaps	2,60	Euro
2 cl	Obstler	2,60	Euro
2 cl	Enzian	2,60	Euro
2 cl	Fernet Branca	2,60	Euro
2 cl	Kirschlikör	2,60	Euro
2 cl	Ramazzotti	2,60	Euro
2 cl	Williams Birne	2,60	Euro
2 cl	Haselnussschnaps	2,60	Euro
2 cl	Jägermeister	2,60	Euro
2 cl	Passionsfruchtlimes	2,60	Euro
0,25 l	Aperol Spritz/Hugo	5,50	Euro
0,10 l	Prosecco	2,60	Euro

Alkoholfreie Getränke:

0,50 l	Spezi	3,90	Euro
0,25 l	Spezi	2,60	Euro
0,50 l	Zitronenlimonade	3,90	Euro
0,25 l	Zitronenlimonade	2,60	Euro
0,50 l	Cola	3,90	Euro
0,25 l	Cola	2,60	Euro
0,50 l	Cola Light	3,90	Euro
0,50 l	Orangenlimonade	3,90	Euro
0,25 l	Orangenlimonade	2,60	Euro
0,50 l	Tafelwasser	3,20	Euro
0,25 l	Tafelwasser	2,30	Euro
0,50 l	Leitungswasser	0,60	Euro
0,50 l	Petrusquelle still	3,60	Euro
0,25 l	Apfelsaft	3,00	Euro
0,25 l	Orangensaft	3,00	Euro
0,25 l	Johannisbeernektar	3,00	Euro
0,25 l	Kirschsft	3,00	Euro
0,25 l	Maracujasaft	3,00	Euro
0,25 l	Rhabarbersaft	3,00	Euro
0,25 l	Mangonektar	3,00	Euro
0,50 l	Schorle	3,90	Euro
0,25 l	Schorle	2,60	Euro
0,50 l	Karamalz	3,90	Euro

Warme Getränke:

	Milchkaffee	3,60	Euro
	Haferl Kaffee	3,60	Euro
	Heiße Schokolade	3,60	Euro
	Haferl Tee	2,60	Euro
	Espresso	2,60	Euro
	Haferl Cappuccino	3,60	Euro
	Latte Macchiato	4,00	Euro



Weinkarte

Weißweine:

Silvaner, trocken	0,25 l	5,50 Euro
Feinfruchtiger, harmonischer Weißwein		
Grüner Veltliner, trocken	0,25 l	5,50 Euro
Feiner, junger, spritziger Wein mit lebhafter Säure		
Chardonnay del Veneto	0,25 l	5,50 Euro
Feinfruchtig, begleitet von leichter Säure		
Pinot Grigio, trocken	0,25 l	5,50 Euro
Fruchtbetonter, von leichten Tanninen durchzogener Wein		
Riesling, lieblich	0,25 l	5,50 Euro
Weicher, sehr lieblicher Weißwein mit leichter Säure		

Rotweine:

Blauer Zweigelt, trocken	0,25 l	5,50 Euro
Feines fruchtbetontes Bukett, kräftiger Rotwein		
Montepulciano, trocken	0,25 l	5,50 Euro
Frisches Bukett, erinnert an Beerenfrüchte		
Merlot del Veneto	0,25 l	5,50 Euro
Kräftiger Rotwein, sehr intensiver Geschmack		

Roséwein:

Rotling, rosé halbtrocken	0,25 l	5,50 Euro
Vollmundig, begleitet von eleganten, fruchtigen Aromen		
Weinschorle	0,25 l	3,50 Euro
Weinschorle	0,50 l	6,50 Euro