



## Wochenangebote

<u>Montag:</u>	Grillfleisch vom Schweinenacken mit Pommes Frites und Kräuterbutter	11,90 Euro
<u>Dienstag:</u>	Zigeunerbraten vom Schwein mit Pommes Frites	10,90 Euro
<u>Mittwoch:</u>	Ruhetag	
<u>Donnerstag:</u>	Jägerbraten vom Schwein mit Spätzle	10,90 Euro
<u>Freitag:</u>	Welsfilet gebacken mit Salzkartoffeln und Remouladensoße	11,90 Euro
<u>Samstag:</u>	Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit Pommes Frites und Preiselbeeren	11,90 Euro
<u>Sonntag:</u>	Ofenfrischer Schweinebraten mit Semmelknödel	11,90 Euro

Beilagenänderungen sind bei unseren Wochenangeboten leider nicht möglich.



## Tageskarte

<b>Ofenfrischer Schweinebraten</b> Mit Semmelknödel	11,90 Euro
<b>Jägerbraten vom Schwein</b> Mit Champignonrahmsauce und Spätzle	11,90 Euro
<b>Rostbraten vom Schwein</b> Mit Röstzwiebeln und Pommes Frites	11,90 Euro
<b>Zigeunerbraten vom Schwein</b> Mit Pommes Frites	11,90 Euro
<b>Rahmbraten vom Schwein</b> Mit Rahmsauce und Spätzle	11,90 Euro
<b>Grainbacher Festtagsschnitzel</b> Von der Pute in Meerrettich und Senf gebacken, dazu Bratkartoffeln	15,90 Euro
<b>Grainbacher Schmankerl</b> Putensteak mit Schinken, frischen Champignons und Käse überbacken, dazu Röstlinchen und Champignonsauce	15,90 Euro



### Aus der Suppenküche:

Knoblauchcremesuppe	3,90 Euro
Leberspätzlesuppe	3,90 Euro
Pfannkuchensuppe	3,90 Euro

### Salate:

Beilagensalat	3,90 Euro
Große Salatschale Gemischter Salatteller mit Weißbrot	7,90 Euro
Fitness-Salat Gemischter Salat mit gebratenen Putenstreifen und Weißbrot	11,90 Euro
Salat Poseidon Gemischter Salat mit Thunfisch, Oliven, Zwiebeln und Weißbrot	11,90 Euro
Gebackene Tintenfischringe Auf buntem Salatteller mit Weißbrot	13,90 Euro
Gebackene Champignons Auf buntem Salatteller mit Remouladensoße und Weißbrot	11,90 Euro



### Aus dem Gewässer:

<b>Zanderfilet</b> „Müllerin-Art“ mit Salzkartoffeln und zerlassener Butter	15,90 Euro
<b>Welsfilet in Mandelbutter</b> Gebraten mit Salzkartoffeln	13,90 Euro
<b>Welsfilet gebacken</b> Mit Salzkartoffeln und Remouladensoße	13,90 Euro
<b>Tintenfischringe</b> Gebacken mit Pommes Frites und Remouladensoße	13,90 Euro
<b>Neptunplatte</b> Verschiedene Fischfilets mit Reis, Folienkartoffel, Kräuterbutter und Sauerrahm	17,90 Euro

### Vegetarische Gerichte:

<b>Hausgemachte Käsespätzle</b> Mit Röstzwiebeln	8,90 Euro
<b>Rahmchampignons</b> Mit hausgemachtem Semmelknödel	8,90 Euro
<b>Folienkartoffel</b> Mit Salatbeilage, Weißbrot und Sauerrahm	9,90 Euro
<b>Käseschnitzel</b> Gebackener Käse mit Pommes Frites und Preiselbeeren	10,90 Euro
<b>Reiberdatschi mit Apfelmus</b>	7,90 Euro



### Von der Pute:

<b>Pute Vital</b> Putensteak naturgebraten, mit Kräuterbutter, kleinem Salatteller und Weißbrot	12,90 Euro
<b>Pute „Wiener Art“</b> Gebacken, mit Pommes Frites und Preiselbeeren	12,90 Euro
<b>Pute „Hawaii“</b> Putensteak mit Schinken, Käse und Ananas überbacken, dazu Pommes Frites und Rahmsoße	13,90 Euro
<b>Pute „Indisch“</b> Putensteak mit Ananas, dazu Curryreis und Rahmsoße	13,90 Euro
<b>Pute „Försterin“</b> Putensteak vom Grill mit Champignonrahmsoße, hausgemachte Spätzle und Preiselbeeren	13,90 Euro
<b>Cordon Bleu</b> Mit Pommes Frites und Preiselbeeren	15,90 Euro

### Von der Rinderlende:

<b>Zwiebelrostbraten</b> Mit Bratkartoffeln und Röstzwiebeln	21,90 Euro
<b>Pfeffersteak</b> Mit Pfefferrahmsoße und Röstinchen	21,90 Euro
<b>Rumpsteak</b> Mit Kräuterbutter und Pommes Frites	21,90 Euro
<b>Fitness-Steak</b> In Knoblauch gebraten, mit buntem Salat und Weißbrot	21,90 Euro



## Vom Schwein:

<b>Schnitzel „Wiener Art“</b>	12,90 Euro
Aus der Schweinelende mit Pommes Frites und Preiselbeeren	
<b>Schnitzel „Wiener Art“</b>	12,90 Euro
Aus der Schweinelende mit hausgemachten Bratkartoffeln und Preiselbeeren	
<b>Schweinefilet</b>	15,90 Euro
Mit hausgemachten Spätzle und Rahmsoße	
<b>Holzfüllersteak</b>	13,90 Euro
Vom Schweinenacken mit Bratkartoffeln und Kräuterbutter	
<b>Schwabenteller</b>	16,90 Euro
Schweinefilet auf Käsespätzle mit Rahmsoße und Gemüse	
<b>Grillfleisch</b>	13,90 Euro
Vom Schweinenacken mit Pommes Frites und Kräuterbutter	
<b>Schweizer Filet</b>	16,90 Euro
Schweinefilet mit Tomaten und Käse überbacken, dazu Röstlinchen und Rahmsoße	



### Maurer`s Spezialitäten:

<b>Schaschlikspieß</b>	17,90 Euro
Von der Pute mit Zwiebeln, Paprika, Pommes Frites, Curryreis und Schaschliksoße	
<b>Bauernspieß</b>	17,90 Euro
Schweinefilet mit Zwiebeln, Speck, Paprika, Bratkartoffeln und Pommes Frites, dazu Bratensoße und Röstzwiebeln	
<b>Leitenberger Schmankerlteller</b>	16,90 Euro
Schweinefilet auf Champignonsoße mit Röstzwiebeln und Röstinchen, mit Käse überbacken	
<b>Hausplatte</b>	17,90 Euro
Putensteak und Schweinefilet mit Pommes Frites, Spätzle, Preiselbeeren und Champignonrahmssoße	
<b>Grillplatte</b>	17,90 Euro
Schweinefilet, Putensteak und Grillwürstel mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Bratkartoffeln	
<b>Schlemmerplatte für 2 Personen</b>	34,90 Euro
Schweinefilet, Putensteak, Grillwürstel, Pommes Frites, Reis, Spätzle und Gemüse, dazu verschiedene Soßen	



### Für unsere kleinen Gäste:

<b>Sponge Bob</b> Kinderschnitzel mit Pommes Frites	7,90 Euro
<b>Bob der Baumeister</b> Portion Pommes Frites	4,90 Euro
<b>Prinzessin Lillifee</b> Hausgemachte Spätzle mit Rahmsoße	4,90 Euro
<b>Pumuckl</b> Hausgemachte Spätzle mit Bratensoße	4,90 Euro
<b>Capt'n Sharky</b> Hausgemachter Semmelknödel mit Rahmsoße	4,90 Euro
<b>Benjamin Blümchen</b> Hausgemachter Semmelknödel mit Bratensoße	4,90 Euro
<b>Räuber Hotzenplotz</b> Grillwürstel mit Pommes Frites	7,90 Euro
<b>Bibi Blocksberg</b> Putensteak mit Spätzle und Rahmsoße	7,90 Euro
<b>Kleiner Eisbär</b> 2 Kugeln gemischtes Eis mit Smarties und Sahne	4,50 Euro
<b>Donald Duck</b> 2 Kugeln Vanilleeis mit Schokoladensoße und Sahne	4,50 Euro





### Brotzeitkarte:

Kalter Bratenteller mit Meerrettich, Zwiebeln, Essiggurke, Brot	8,90 Euro
2 Paar Wiener Würstel mit Senf und Brot	7,90 Euro
Schinkenbrot	5,90 Euro
Essigknödel mit Zwiebeln und Essiggurke	7,90 Euro
Gemischter Brotzeiteller	8,90 Euro
Bayerischer Wurstsalat mit Essiggurke und Brot	7,90 Euro
Schweizer Wurstsalat mit Essiggurke und Brot	8,90 Euro
Currywurst mit Pommes Frites	8,90 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	4,50 Euro
<b>Gemischtes Eis</b> mit Sahne	5,50 Euro
<b>Heiße Liebe</b> Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	6,90 Euro
<b>Nußknacker</b> Walnuss- und Vanilleeis mit Karamellsoße, Krokant und Sahne	6,90 Euro
<b>Schokokuss</b> Vanilleeis, Schokoeis mit Schokosoße und Sahne	6,90 Euro
<b>Walnussbecher</b> Walnuss- und Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne	6,90 Euro
<b>Eiskaffee</b>	4,90 Euro
<b>Eisschokolade</b>	4,90 Euro
<b>Apfelkücherl</b> Mit Vanilleeis und Sahne	6,90 Euro
<b>Germknödel</b> Mit Mohn und Vanillesoße	6,90 Euro
<b>Apfelstrudel</b> Mit Vanilleeis und Sahne	6,90 Euro



### Flötzingler Biere:

0,25 l	Helles vom Fass	2,90 Euro
0,50 l	Helles vom Fass	3,90 Euro
0,25 l	Radler	2,90 Euro
0,50 l	Radler	3,90 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	3,90 Euro

### Spirituosen:

2 cl	Marillenschnaps	2,90 Euro
2 cl	Obstler	2,90 Euro
2 cl	Enzian	2,90 Euro
2 cl	Fernet Branca	2,90 Euro
2 cl	Kirschlikör	2,90 Euro
2 cl	Ramazzotti	2,90 Euro
2 cl	Williams Birne	2,90 Euro
2 cl	Haselnussschnaps	2,90 Euro
2 cl	Jägermeister	2,90 Euro
2 cl	Passionsfruchtlimes	2,90 Euro
0,25 l	Aperol Spritz/Hugo	6,50 Euro
0,10 l	Prosecco	3,50 Euro

### Alkoholfreie Getränke:

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

### Warme Getränke:

	Milchkaffee	3,90 Euro
	Haferl Kaffee	3,90 Euro
	Heiße Schokolade	3,90 Euro
	Haferl Tee	2,90 Euro
	Espresso	2,90 Euro
	Haferl Cappuccino	3,90 Euro
	Latte Macchiato	4,50 Euro



## Weinkarte

### Weißweine:

<b>Silvaner, trocken</b>	0,25 l	5,90 Euro
Feinfruchtiger, harmonischer Weißwein		
<b>Grüner Veltliner, trocken</b>	0,25 l	5,90 Euro
Feiner, junger, spritziger Wein mit lebhafter Säure		
<b>Chardonnay del Veneto</b>	0,25 l	5,90 Euro
Feinfruchtig, begleitet von leichter Säure		
<b>Pinot Grigio, trocken</b>	0,25 l	5,90 Euro
Fruchtbetonter, von leichten Tanninen durchzogener Wein		
<b>Riesling, lieblich</b>	0,25 l	5,90 Euro
Weicher, sehr lieblicher Weißwein mit leichter Säure		

### Rotweine:

<b>Blauer Zweigelt, trocken</b>	0,25 l	5,90 Euro
Feines fruchtbetontes Bukett, kräftiger Rotwein		
<b>Montepulciano, trocken</b>	0,25 l	5,90 Euro
Frisches Bukett, erinnert an Beerenfrüchte		
<b>Merlot del Veneto</b>	0,25 l	5,90 Euro
Kräftiger Rotwein, sehr intensiver Geschmack		

### Roséwein:

<b>Rotling, rosé halbtrocken</b>	0,25 l	5,90 Euro
Vollmundig, begleitet von eleganten, fruchtigen Aromen		
<b>Weinschorle</b>	0,25 l	3,90 Euro
<b>Weinschorle</b>	0,50 l	7,50 Euro