

Liebe Gäste

schön, dass Sie da sind, wir begrüßen Sie ganz herzlich hier bei uns im Metzgerwirt.

Auf unser Speisekarte tummeln sich viele bayerische Klassiker, manche haben wir ein wenig ins Heute gebracht. Aus Verbundenheit zu unser Heimat beziehen wir unsere Produkte und Zutaten überwiegend aus der Region.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Genuss und an Guadn

Genuss braucht einen Anfang

Wie wär`s mit einem Spritz

Aperol Spritz , Aperol/Prosecco Orange/Eiswürfel	€ 7,20
Limoncello Spritz , Limoncello/Prosecco/Minze/Eiswürfel	€ 7,20
Lillet Spritz , Holunder Sirup/Gurke/Soda/Eiswürfel	€ 7,20
Campari Orange oder Maracuja oder Soda	€ 7,20
Crodino Bitter alkoholfrei, Soda/Basilikum Eiswürfel	€ 7,20
oder	
Prosecco Piccolo Ca de Boli	€ 7,20

Hausgemachte Limonaden

Fruchtlimonade

Limette/Maracujasirup/Grenadine	0,4ltr	€ 5,20
Sweet Apple Bowl		
Apfelsaft/Ananassaft/Maracujasirup/Grenadine/Soda/Früchte	0,4ltr	€ 5,20

Sollten Sie vegan speisen wollen, an einer Unverträglichkeit leiden oder auf bestimmte Produkte allergisch sein, bitte sprechen sie mit uns, wir kümmern uns gerne darum. Sie sollen nicht hungern.

Brigitte Neuner, Markus Boie
und das gesamte Metzgerwirt -Team

Vorspeisen & für kleinere Gelüste

Schinken & Melone

Zweierlei Melone/Parmaschinken/Salat Bukett/Himbeer-Vinaigrette € 11,90

Caprese

Büffelmozzarella/bunter Tomatensalat/ frischer Basilikum/Olivenöl MI € 10,90

Tomaten-Brotsalat

marinierter Tafelspitz/ Kürbiskerne/ Kernöl/ Baguette € 13,90

Metzgerwirt-Wurstsalat von der Regensburger

Rote Zwiebel/Romadur/Bergkäse/Bauernbrot GL/MI/13/12 € 12,90

Curry-Wurst „du Chef“

Bayerisch/scharf/sexy, dazu Pommes frites 13/12/8 € 11,90

Brotzeit Brettl

Kalter Braten/Fleischpflanzerl/Bergkas`/Speck/Gurkerl/Bauernbrot GL/MI/13/12 € 16,90

Roastbeef rosa gebraten

Bratkartoffeln/ Sauce Remoulade € 17,90

Es ist schon Suppe da

Tomatensuppe von der Ochsenherztomate € 7,90

Kräftige Tafelspitzbouillon wahlweise mit € 7,60

Hausgemachten Lebernocken & Gemüsewürfel GL/MI/SL/EI

Pfannkuchenstreifen & Gemüsewürfel GL/SL/EI

Grießnockerl & Gemüsewürfel GL/MI/SL

Münchner Tradition – in 2 Gängen serviert

**Genießen Sie die kräftige Tafelspitzbouillon als Vorsuppe mit frischem
Wurzelgemüse**

Gesottener Tafelspitz in der eigenen Brühe serviert

Apfelkren/Schnittlauchsauce/Babyspinat/Salzkartoffeln SL/EI/4 € 24,50

Gepökelte Rinderzunge in der eigenen Brühe serviert

Apfelkren/Schnittlauchsauce/Babyspinat/Salzkartoffeln SL/EI/4 € 24,50

Unsere Klassiker – aus typisch Metzgerwirt

Unser Schweinsbraten – von Hals und Krusten-Wammerl*

Natursoße/Kartoffelknödel/Krautsalat_{SL/MI/EI} € 17,90

Resche Schweinshaxe

Natursoße/Kartoffelknödel/Sauerkraut_{SL/MI/EI} € 18,90

½ Bauernente

Natursoße/Kartoffelknödel/Gewürzblaukraut_{SL/MI/EI} € 24,90

Bayersoier Haxen-Knödlgröstl_{EI/13}

Saftiges Gröstl/ Haxen Fleisch/Kartoffelknödelscheiben/Speck/Zwiebeln/
Krautsalat/Spiegelei_{EI/13} € 15,50

Hausgemachte Fleischpflanzerl

Dunkelbier Jus/Kartoffel-Gurkensalat_{GL/EI/13} € 12,90

Pfifferlings-Rostbraten vom Bayern Ox -

gebratene Pfifferlinge/Dunkelbier Jus/Bratkartoffeln_{SL/13} € 25,90

Ammergauer Kesselgulasch *

Hausgemachter Semmelknödel_{GL/SL/EI/MI} € 18,20

Schweinelendchen

Schmelztomate/ Rahmpfifferlinge/ hausgemachte Topfenspätzle/ grüner Salat € 18,20

Fisch

Pappardelle

gegrillte Lachswürfel & Riesengarnele/Kräuterrahm/ Pflücksalat_{MI} € 18,90

Gebackener Rotbarsch

Im Tempura Teig/Kartoffel-Gurken-Salat/Sauce Remoulade_{GL/MI/13/EI} € 16,90

Fleischlos glücklich

Gratinierter Ziegen Käse

Waldhonig/ Schmelztomaten/ geröstete Knödelscheiben/ grüner Salat € 17,50

Knödel Tris

Kräuter-/Spinat-& Rote Bete Knödel/Butter/Pflücksalat/Parmesan_{EI/GL/MI} € 17,50

Kaspressknödel

Gerahmte Schwammerl/Frühlingsalat_{GL/EI/MI} € 17,20

Gerahmte Schwammerl*

hausgemachter Semmelknödel/kleiner grüner Salat_{GL/MI/EI} € 15,50

Die mit *gekennzeichneten Gerichte können Sie auch als kleine Portion bestellen – 2,00 €

Für Ketchup und Mayonnaise berechnen wir je € 0,50. Beilagenänderungen auf Spätzle oder Bratkartoffeln oder Gratin berechnen wir € 2,50. Salat oder Gemüse kann nur dazu bestellt werden. Alle weiteren Beilagenänderungen werden nicht berechnet. Preiselbeeren und Bratensauce € 2,50 Schwammerlsauce € 3,50

Schnitzel – Evergreen aus dem Butterpfandl

Schnitzel „Wiener Art“*

Kalt gerührte Preiselbeeren/Zitrone GL/MI/EI € 18,90

Ausgelöstes Backhendl – in Butterschmalz gebacken

Kalt gerührte Preiselbeeren/Zitrone GL/MI/EI € 17,50

Bitte wählen Sie die gewünschte Beilage

Kartoffel-Gurkensalat oder Bratkartoffeln oder Pommes frites ¹³

Da haben wir den Salat – in der Schüssel, pardon im Bowl

Großer bunter Salat à la Saison

Frische Blattsalate, Tomate, Gurke, Radieserl... € 12,90
Balsamico Dressing oder Essig & Öl am Tisch

Toppen Sie Ihren Salat mit:

Gegrillte Hendlstreifen € 4,90
Wachholder Schinken und Bergkäse ^{13/MI/12} € 4,50
Saftig gebratenem Rinder Steakstreifen € 7,90
2 Asia backed roll - gefüllt/Schweinefleisch Curry/Glasnudel/Gemüse € 4,50

Asia Salat Bowl

Glasnudelsalat/Rohkostsalate/Sesam/gegrillte marinierte Hühnerbrustwürfel EI/SF € 18,90

kleiner Salat à la Saison

Portion **Krautsalat** ¹³ € 4,90

Süße Sünden

Topfenknödel

Beeren Ragout/ süße Butterbrösel GL/EI € 9,20

Karamellisierter Kaiserschmarrn

Apfelmus EI/GL/MI € 13,90

Affogato Vanilleeis & Espresso

Der kurze süße Schluss – mit Genuss MI € 4,90

Unsere Eispalette

Vanille, Schokolade/Zitrone, Amarena-Kirsch/Zitrone MI Je Kugel € 3,00

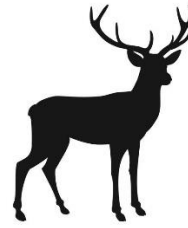
Sunny Orange Relaxed

Eisgekühlter Orangensaft/ Vanilleeis/ Mango Sorbet/Grenadine/Sahne € 7,50

Eiskaffee 2 Kugeln Vanilleeis/Kaffee/Sahne/Schokoladensauce

€ 7,50

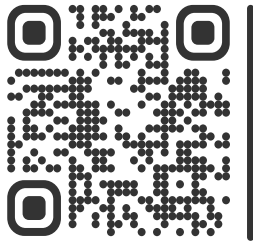
Wildes aus dem Ammergauer Revier



Kräftige Bouillon vom Hirsch	€ 8,20
hausgemachte Pfifferling Ravioli & Gemüsewürfel	
Carpaccio vom Hirschrücken	€ 16,50
sautierte Pfifferlinge/ Pflücksalat/ Himbeerdressing	

Bolognese vom Ammertaler Hirsch	€ 16,50
Pappardelle/ kaltgerührte Preiselbeeren/ sautierte Pfifferlinge/ grüner Salat	
Geschmortes Ragout vom Ammertaler Hirsch	€ 19,90
Pfifferlinge/hausgemachten Topfen Spätzle/Preiselbeeren	
Geschmorte Hirschschulter	€ 21,00
Röstitaler/ sautierte Pfifferlinge/ Blaukraut	
Gegrillte Hirschrückensteaks	€ 32,90
Nusskruste/ Brombeersauce/ Fingernudeln/ Marktgemüse	
Wildburger	€ 19,00
Brioche Burger Bun/ Blaukrautsalat / Tomaten / Gurken/ Bacon/ Bergkäse / Kartoffelecken/ Sauerrahm Dip	

Hausgebackene Waffeln	€ 8,50
Sauerkirschen/ Vanille Eis/ Sahne	



 Webseite



 Bewerten

Zusatzstoffe

- 1 Farbstoff
- 2 Konservierungsstoffe
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 Geschmacksverstärker
- 5 Geschwefelt
- 6 Geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 Süßungsmittel
- 9 Zuckerart und Süßungsmittel
- 10 Phenylalaninquelle (Aspartam)
- 11 10% Sorbit, Mannit (kann abführend wirken)
- 12 Milcheiweiß
- 13 Phospat
- 14 Chininhaltig
- 15 Koffeinhaltig
- 16 Taurinhaltig
- 17 Bestrahlt
- 18 Chlorprophan (nach der Ernte behandelt)
- 19 Gentechnisch verändert

Allergene

- | | |
|----|----------------|
| Ei | Eier |
| ER | Erdnüsse |
| KR | Krebstiere |
| SC | Schalenfrüchte |
| SO | Schwefeldioxid |
| SJ | Soja |
| SF | Senf |
| GL | Gluten |
| LU | Lupinen |
| SE | Sesam |
| WE | Weichtiere |
| SL | Sellerie |
| FI | Fische |
| MI | Milch |