



Speisenauswahl & Empfehlung für Trauer- oder Gedenkfeiern

Vorab auf dem Tisch

Verschiedene Baguettesorten mit Landbutter

p.P 2,00 €

Kräuterschmand und Obazda (2) im Töpferl
mit verschiedenen Baguettesorten

p.P. 4,00 €

Fl. Mineralwasser oder Stilles Wasser Fl.
vorweg auf die reservierten Tische!

5,80 €

Jeder weiß das man an solchen Tagen an andere und wichtigere Dinge denkt, deswegen arrangieren wir gerne alles für dieses Zusammentreffen. Nach dem Sie sich vorweg vielleicht mit einer kleinen Vorspeise gestärkt haben, empfehlen wir Ihnen gerne eine Suppe oder einen Salat. Auch bei der Auswahl der verschiedenen Hauptgerichte und Desserts sind wir Ihnen sehr gerne behilflich. Natürlich können Sie auch aus unserer **aktuellen Tageskarte** wählen.

Um einen reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung zu gewährleisten, bitten wir um die Auswahl einer **kleinen Karte**, sowie die ungefähre Angabe/Zeit der Dauer Ihrer Reservierung zur Mittagszeit.

Für die Reservierung, eine Menükarte, welche wir nach Ihren Wünschen

Suppen

Tafelspitzbrühe mit dreierlei Einlagen	5,10 €
In der Suppentasse	4,10 €
Rahmsuppe nach Saison	5,60 €
In der Suppentasse	4,60 €

Hauptspeisen vom Schwein

	€
Ofenfrischer Schweinebraten mit Kartoffelknödel und Speckkrautsalat (2,3,11)	11,90
Grillfleisch mit Pommes Frites, frischem Meerrettich und Salatgarnitur	13,90
Schwaiger Butterschnitzel "paniert" mit Pommes Frites	14,50
Cordon bleu - gebackenes Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse- dazu Bratkartoffeln	16,50
Schweinelendchen auf Rahmschwammerl mit Butterspätzle	17,50
„Schwabenteller“ Schweinefilet auf Käsespätzle mit Rahmschwammerl und Röstzwiebeln	18,90

Hauptspeisen vom Kalb

Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren, Speckbratkartoffeln und gemischten Salat	20,50
Zartes Kalbssteak in Zitronensauce mit Gemüse und Salzkartoffel	20,90
Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti	18,50

Speisen vom Rind

	€
Altmünchner Tellerfleisch mit Wurzelgemüse, Meerrettich und Kartoffelsalat (1,4)	13,90
Münchner Sauerbraten mit Brezenknödel und kleinem Salat	14,90
Zwiebelrostbraten -von der Rinderlende- mit Röstzwiebeln Speckbratkartoffeln und kleinem Salat	20,90
Rinderlendensteak „200 gr.“ mit Pommes Frites, Marktgemüse und Kräuterbutter	22,90

Die Deftigen

	€
Käsespätzle mit Röstzwiebeln und kleinen bunten Salatteller	10,50
Gebackene Milzwurst mit Kartoffel-Gurkensalat (1,4)	9,80
Abgebräunter Leberkäse mit Spiegelei und Kartoffelsalat (1,4)	9,20

Gesund & Vital

Gartenfrischer Salatteller mit Strauchtomaten und Kresse	6,90
Knackige Blattsalate mit Hausdressing und frisch gehobelten Parmesanspänen	9,80
Schwaiger Schmankerlsalat mit gebratenem Putenbrustfilet, frischer Ananas und Baguette	14,50
Norwegisches Lachssteak „vom Grill“, mit bunten Salaten in Frenchdressing, dazu Baguette	16,90
Ofenkartoffel mit Putenbrustmedaillon, Schnittlauchschmand und buntem Gärtnersalat	13,50
Ofenkartoffel „Vegetarisch“ mit Schnittlauchschmand und buntem Gärtnersalat	10,90

Brotzeiten

Portion hausgemachter Obazda mit Zwiebeln (2)	€ 8,90
Bayerischer Wurstsalat von der Regensburger mit Essiggurke und roten Zwiebeln (7,2)	8,90
Schweizer Wurstsalat von der Regensburger mit Emmentaler, Essiggurke und roten Zwiebeln (7,2)	9,90
Kalter Schweinebraten mit frischem Meerrettich, Essiggurke & Butter (11,3,2)	9,90
Saure Knödel mit Zwiebeln und gerösteten Schweinebraten- Würfeln	9,50
Südtiroler Speckplatte mit frischem Kren, Essiggurke und Butter	13,90
2 Paar Wiener (2,4,7)	6,80
Münchener Weißwurst mit original Händlmaier Senf (2,4,7) Stk.	2,50

**Zu den Brotzeiten servieren wir Ihnen
frische Brezen Stück 1,20 €
frisches Hausbrot 0,80 €**

**Bitte fragen Sie auch nach unserer
aktuellen Tageskarte**

1) Mit Farbstoff; 2) mit Konservierungsstoff; 3) mit Antioxidationsmittel;
4) mit Geschmacksverstärker; 5) geschwefelt; 6) geschwärzt; 7) mit Phosphat;
8) mit Milcheiweiß; 9) koffeinhaltig; 10) chininhaltig; 11) mit Süßungsmittel;

Fischgerichte

	€
Seelachs „gebacken“ mit Kartoffel-Gurkensalat und Sc.Remoulade	14,80
Zanderfilet „kross gebraten“ in Weißweinsauce mit Kirschtomaten, Lauchzwiebeln und Salzkartoffeln	19,80
Gemischter Fischteller mit Edelfischen vom Grill, dazu bunter Salatteller mit leichtem Joghurtdressing	18,90

Nachspeisen

Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Rahmeis	5,90
Hausgemachte Apfelkücherl in Zimt-Zucker mit Rahmeis (8)	6,50
Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelkompott (3)	9,80
Dessertteller „Einkehr zur Schwaige“	9,80

**Sie können natürlich auch wahlweise Kaffee & Kuchen wählen.
Bitte fragen Sie nach unserem Angebot.**

Kaffee (Kanne frisch aufgebühter Kaffee) 18,50 €

Kuchen & Torten auf Bestellung & nach Wunsch (Abnahme nur
ganzer Kuchen oder Torten möglich).
Stck. 4,00 €

Für mitgebrachte oder angelieferte Kuchen berechnen wir Ihnen
2,00 € Tellergerd p.Person.

**Sämtliche Preise incl.der gesetzlichen Mehrwertsteuer und
Bedienungsgeld**



LIEBE GÄSTE

Seit dem 13. Dezember 2014 müssen auch Gastronomen und Hoteliers aufgrund einer europäischen Verordnung ihre Gäste über Allergene in ihren Speisen und Getränken informieren.

**Wir bitten Allergiker oder Gäste mit
Lebensmittelunverträglichkeiten auf uns zuzukommen.
Wir werden ganz sicher ein Gericht für sie finden, welches für
sie geeignet ist.**

Wir weisen sie darauf hin, dass alle Speisen mit Allergenen behaftet sein könnten. Bitte fragen sie nach unserer Allergikerkarte.

Wir wünschen Ihnen einen genußvollen Aufenthalt.

Familie Stutzki
&
das gesamte Schwaige Team