Einkehr zur Schwaige

Wirtshaus · Biergarten · Terrasse

Hauptspeisen vom Schwein

	€
Ofenfrischer Schweinebraten mit Kartoffelknödel und Speckkrautsalat (2,3,11)	17,90
Grillfleisch mit Pommes Frites, frischem Meerrettich und Salatgarnitur	21,50
Schwaiger Butterschnitzel "paniert" mit Pommes Frites	19,80
Cordon bleu - gebackenes Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse- dazu Bratkartoffeln	22,90
Schweinelendchen auf Rahmschwammerl mit Butterspätzle	22,90
„Schwabenteller" Schweinefilet auf Käsespätzle mit Rahmschwammerl und Röstzwiebeln	24,50

Hauptspeisen vom Kalb

Wiener Schnitzel „von der Kalbslende" mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln	29,80
Kalbsrückenmedaillons in Calvadosrahm mit Apfelspalten und Butterspätzle	31,90
Züricher Kalbsgeschnetzeltes „von der Kalbslende" mit Rösti	28,90

Hauptspeisen vom Rind

Altmünchner Tellerfleisch „vom mageren Bürgermeisterstück" mit Wurzelgemüse, Meerrettich und Kartoffelsalat (1,4)	22,90
Münchner Sauerbraten mit Brezenknödel und Blaukraut	23,90
Zwiebelrostbraten -von der Rinderlende- mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln	31,90
Rinderlendensteak „200 gr." mit Pommes Frites, Marktgemüse und Kräuterbutter	32,90

Sämtliche Preise incl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Die Deftigen

	€
Käsespätzle mit Röstzwiebeln und kleinem Salat	16,50
Gebackene Milzwurst mit Kartoffel-Gurkensalat (1,4)	14,90
Abgebräunter Leberkäse mit Spiegelei und Kartoffelsalat (1,4)	14,90

Fisch

Lachsfilet vom Grill auf mediterranem Gemüse mit Salzkartoffeln	29,80
Zanderfilet vom Grill auf Weißweinsauce mit Lauchzwiebeln, Kirschtomaten und Salzkartoffeln	28,90
Seelachs „gebacken“ mit Kartoffel-Gurkensalat (1,4) & Sc. Remoulade	19,80

Gesund & Vital

Beilagensalat	4,50
Gartenfrischer Salatteller mit Strauchtomaten und Kresse	12,50
Knackige Blattsalate mit Hausdressing und frisch gehobelten Parmesanspänen	14,50
Schwaiger Schmankerlsalat mit gebratenem Putenbrustfilet, frischer Ananas und Baguette	19,80
Norwegisches Lachssteak „vom Grill“, mit bunten Salaten in Frenchdressing, dazu Baguette	26,90
Ofenkartoffel mit Putenbrustmedaillon, Schnittlauchschmand und buntem Gärtnersalat	19,80
Ofenkartoffel „Vegetarisch“ gefüllt mit Schnittlauchschmand und buntem Gärtnersalat	15,90

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;
12) enthält eine Phenylalaninquelle; 13) gewachst; 14) mit Taurin

Brotzeiten

	€
Portion hausgemachter Obazda mit Zwiebeln (2)	**11,90**
Bayerischer Wurstsalat von der Regensburger mit Essiggurke und roten Zwiebeln (7,2)	**10,90**
Schweizer Wurstsalat von der Regensburger mit Emmentaler, Essiggurke und roten Zwiebeln (7,2)	**12,50**
Kalter **Schweinebraten** mit frischem Meerrettich, Essiggurke & Butter (11,3,2)	**13,90**
Saure Knödel mit Zwiebeln und gerösteten Schweinebraten-Würfeln	**15,50**
Südtiroler Speckplatte mit frischem Kren, Essiggurke und Butter	**19,50**
2 Paar Wiener (2,4,7)	**8,80**
Münchner Weißwurst mit original Händlmaier Senf (2,4,7) Stck.	**3,90**

Zu den Brotzeiten servieren wir Ihnen

frische Brezen Stück	**2,00 €**
frisches Hausbrot	**2,00 €**

Nachspeisen

	€
Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Rahmeis (8)	**9,50**
Hausgemachte Apfelkücherl in Zimt-Zucker mit Rahmeis (8)	**9,50**
Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelkompott (3)	**14,50**
Dessertteller **„Einkehr zur Schwaige“**	**16,50**

Gerne reservieren wir Ihnen für Ihre Feierlichkeiten unseren Nebenraum
Fragen sie bitte nach unseren Menüvorschlägen
alle Preisvergaben verlieren bei Erscheinen neuer Karten Ihre Gültigkeit

Biere

		Ltr	€
Spaten Hell		**0,5**	**5,30**
Spaten Hell		**0,25**	**3,90**
Spaten Hell Schnitt			**4,10**

Spaten Hell wird ganzjährig aus den besten Rohstoffen gebraut!

Radlerhalbe		**0,5**	**5,30**
Radler klein		**0,25**	**3,90**
Becks Pils Flasche		**0,33**	**4,50**

Ein internationales Pils!

Franziskaner Hefeweißbier		**0,5**	**5,50**
Franziskaner Hefeweißbier		**0,3**	**4,30**
Russ'n Halbe		**0,5**	**5,50**
Russ klein		**0,3**	**4,30**

Ein unvergessliches Weißbier, durch den angenehmen Kohlensäuregehalt!

Franziskaner Hefeweißbier dunkel	**0,5**	**5,50**

Diese dunkle Spezialität besticht durch seinen vollmundigen Geschmack!

Franziskaner Hefeweißbier leicht	**0,5**	**5,50**

Trotz des reduzierten Kalorien- & Alkoholgehalt bleibt die Vollmundigkeit erhalten!

Franziskaner Hefeweißbier alkoholfrei	**0,5**	**5,50**
Franziskaner Zitrone alkoholfrei	**0,33**	**4,50**

Der gleiche unvergesslich spritzige Geschmack-nur ohne Alkohol!

Franziskaner „Kellerbier"	**0,5**	**5,50**
Löwenbräu Dunkel	**0,5**	**5,30**

Altbayerische Bierspezialität mit feinwürzigem Malzaroma!

Löwenbräu alkoholfrei	**0,5**	**5,30**

Herrlich erfrischend mit gleichbleibender Qualität, nur ohne Alkohol!

Aperitiv Spezial

Ramazzotti Rosato Mio **8,50**
mit Orangenblüten, Hibiskus, Weisswein, Tafelwasser, Minze & Eis

Ingwer Spritz **8,50**
mit Zitrone, Weisswein, Tafelwasser, Minze & Eis

Hugo **8,50**
mit Weisswein, Tafelwasser, Minze & Eis

Limoncello **8,50**
mit Weisswein, Tafelwasser, Minze, Zitrone & Eis

Lillet Wild Berry **8,50**
mit Schweppes

Aperol Spritz **8,50**
mitWeißwein, Tafelwasser & Eis

Gin Tonic **9,50**
auf Eis mit Zitrone oder Gurkenscheibe

Alkoholfreie Getränke

	Ltr	€
Adelholzener Classic “natur”	0,25	4,10
Adelholzener Classic “natur”	0,5	5,10
Adelholzener Classic “natur”	0,75	7,50
Adelholzener Classic Mineralwasser	0,25	4,10
Adelholzener Classic Mineralwasser	0,5	5,10
Adelholzener Classic Mineralwasser	0,75	7,50
Tafelwasser	0,25	2,90
Tafelwasser	0,5	4,50
Coca Cola(1,3,9)	0,2 / 0,4	3,30 / 4,90
Cola light(1,3,9,12)	0,2 / 0,4	3,30 / 4,90
Fanta Orange(1,3)	0,2 / 0,4	3,30 / 4,90
Libella Zitrone	0,2 / 0,4	3,30 / 4,90
Spezi(1,3,9)	0,2 / 0,4	3,30 / 4,90

Säfte und Saftschorlen

Apfel , Orange und Kirsch, Johannisbeere, Rhabarber, Mango, Maracuja (Nektar)	0,2	3,90
Alle Säfte	0,4	6,90
Alle Saft-Schorlen	0,4	4,90
Holunder-, Ingwerschorle	0,4	4,90
Bitter Lemon, Tonic Water(10)	0,2	4,90

Heiße Getränke



	€
Tasse Kaffee	3,70
Tasse Kaffee koffeinfrei	3,70
Haferl Kaffee	4,90
Milchkaffee	4,70
Espresso	2,90
Espresso doppelt	4,60
Espresso Macchiato	3,10
Cappuccino	4,20
Latte Macchiato	4,60
Iced Latte Macchiato	4,60
Heisse Schokolade	4,90
Iced Schokolade	4,90
Chococcino , mit Milch – Kaffee und Schokolade	4,90
Iced Chococcino	4,90
Glühwein	5,30
Tee mit Rum	6,90

Ronnefeld

Glas Tee Früchte, Schwarzer Tee, Pfefferminz, Kräuter, Kamille, Grüner Tee	4,10

Schnapserl

		€
Ramazzotti	**2 cl**	**4,00**
Sambuca	**2 cl**	**4,00**
Averna	**2 cl**	**4,00**
Jägermeister	**2 cl**	**4,00**
Fernet Branca	**2 cl**	**4,00**
Linie Aquavit	**2 cl**	**4,00**
Wodka	**2 cl**	**4,00**
Walnuß Likör	**2 cl**	**5,20**
Baileys	**2 cl**	**4,00**
Enzian	**2 cl**	**4,00**
Bodensee Obstler, Kirsche, Himbeer	**2 cl**	**4,00**
Williamsbirne	**2 cl**	**4,00**
Remy Martin	**2 cl**	**4,90**
Slyrs Bavarian Whisky	**2 cl**	**6,90**

Geistreiches aus dem Holzfass...

Lantenhammer Eichenfass Obstler	**2 cl**	**4,50**
Prinz - Alte Haselnuss & Marille & Zwetschge Alte Williamsbirne & Waldhimbeere	**2 cl**	**6,00**
Grappa	**2 cl**	**4,00**

Aperitif

	Ltr	€
Campari Soda (4 cl Campari) (1)	**0,2**	**6,00**
Campari Orange (4 cl Campari) (1)	**0,2**	**6,50**
Sherry Dry	**0,05**	**4,90**
Sherry medium	**0,05**	**4,90**
Martini “rot, weiß & dry”	**0,05**	**4,90**

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; 12) enthält eine Phenylalaninquelle; 13) gewachst; 14) mit Taurin

Offene Weine

WEISS

	Ltr	€
Grüner Veltliner Landwein trocken, Freie Weingärtner Wachau	0,2 / 0,5	5,80 / 13,50
Riesling Klaus Lotz Trocken, Mosel	0,2 / 0,5	6,20 / 14,50
Pinot Grigio IGT Veneto, Terre di Verona	0,2 / 0,5	5,80 / 13,50
Chardonnay IGT Veneto, Terre di Verona	0,2 / 0,5	5,80 / 13,50
Custoza di Sicioale D.O.C.	0,2 / 0,5	6,20 / 14,50
Weinschorle weiss	0,25 / 0,5	4,50 / 7,90

ROSÉ

Bardolino Chiaretto D.O.C Veneto	0,2 / 0,5	5,80 / 13,50

ROT

Merlot Corvina IGT Venetien	0,2 / 0,5	5,80 / 13,50
Montepulciano D.O.C. d‘ Abruzzo	0,2 / 0,5	6,20 / 14,50
Blauer Zweigelt Erz. Abf. Weingut Hugel, Weinviertel	0,2 / 0,5	5,80 / 13,50
Weinschorle rot	0,25 / 0,5	4,50 / 7,90

Flaschenweine

Sekt, Prosecco und Champagner

	Ltr	€
Prosecco Soligo Piccolo	**0,20**	**8,50**
Prosecco / Sekt Privat Cuvee Einkehr zur Schwaige	**0,75**	**28,50**
Crémant Tresor Blanc Maison Bouvet-Ladubay-Loire	**0,75**	**42,00**
Crémant Rose Brut Maison Bouvet-Ladubay-Loire	**0,75**	**42,00**

Flaschenweine weiß

Schieferstein Riesling trocken **0,75** **26,50**
Gutsabfüllung Weingut Klaus Lotz -Mosel-
Sehr mineralisch, betörende Aromatik nach reifen Aprikosen, Äpfeln und Zitronen in Nase und am Gaumen

Bianco di Custoza D.O.C
Abf. Cantina di Custoza -Venetien- **0,75** **26,50**
strohgelb mit grünen Nuancen, an der Nase sehr intensiv, fruchtig und frisch, am Gaumen sehr harmonisch, weich, ausgewogen mit guter Säure

Rosenberg Grüner **0,75** **36,50**
Veltliner trocken
Abf. Anton Bauer -
Österreich Wagram-
Helles Strohgelb, Reifeaspekte, Gewürze, feine Kräuternoten, sortentypische Würze mit Nuss und Kernobst, eleganter Abgang



Einkehr zur Fürstenrieder Schwaige
Bayerisches Wirtshaus mit Biergarten & Terrasse
Inhaber Familie Stutzki

Forst-Kasten-Allee 114
81475 München
Tel. 089 / 72 44 76 22
Fax. 089 / 72 44 76 23
info@einkehr-schwaige.de
www.einkehr-schwaige.de

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