



## Speisenauswahl & Empfehlung für Trauer- oder Gedenkfeiern

Jeder weiß das man an solchen Tagen an andere und wichtigere Dinge denkt, deswegen arrangieren wir gerne alles für dieses Zusammentreffen.

Bei der Wahl einer Vorspeise/Suppe empfehlen wir Ihnen diese für **alle Gäste einheitlich** zu bestellen, um längere Wartezeiten auf das Hauptgericht zu vermeiden.

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 ab **20 Personen** um die Auswahl einer **kleinen Karte**, sowie die ungefähre Angabe/Zeit der Dauer Ihrer Reservierung zur Mittagszeit.

**Ab 20 Personen ist eine Speisenauswahl a la carte nicht mehr möglich.**

### Allgemeine wichtige Bedingungen für Ihre Reservierung

Liebe Gäste,

für die **Reservierung der Plätze**, die Menükarten, weiße Tischdecken und Kerzen, berechnen wir **grundsätzlich 1,50 € pro bestellter Person und Platz**.

Es ist uns bekannt, dass die Anzahl der Personen oft schwer im Voraus zu planen ist. Unser Restaurant hat dadurch bei Nichterscheinen der Gäste einen erheblichen Umsatzausfall. Es ist uns dann nicht mehr möglich, die Plätze anderweitig zu vergeben. Bitte beachten Sie auch die uns entstandenen Kosten für den Personal- und Wareneinsatz.

**Sollte die Anzahl der von Ihnen reservierten Personen um mehr als 20 % unterschritten werden, berechnen wir für jede weitere fehlende Person eine Pauschale von 5,00 € für Getränke und 10,00 € für Speisen. Die bis spätestens 2 Tage vorher gemeldete Personenanzahl gilt als verbindlich.**

---

## Vorab auf dem Tisch

Verschiedene Baguettesorten mit Landbutter	p.P 2,50 €
Kräuterschmand und Obazda (2) im Töpferl mit verschiedenen Baguettesorten	p.P. 4,50 €
Fl. Mineralwasser oder Stilles Wasser Fl. vorweg auf die reservierten Tische!	6,80 €

### Suppen

<b>Tafelspitzbrühe</b> mit Einlage	5,60 €
In der Suppentasse	4,60 €
<b>Rahmsuppe</b> nach Saison	6,20 €
In der Suppentasse	5,20 €

### Hauptspeisen vom Schwein

	€
<b>Ofenfrischer Schweinebraten</b> mit Kartoffelknödel und Speckkrautsalat (2,3,11)	15,90
<b>Grillfleisch</b> mit Pommes Frites, frischem Meerrettich und Salatgarnitur	17,50
<b>Schwaiger Butterschnitzel</b> „paniert“ mit Pommes Frites	17,90
<b>Cordon bleu</b> - gebackenes Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse- dazu Bratkartoffeln	19,50
<b>Schweinelendchen</b> auf Rahmschwammerl mit Butterspätzle	18,90
<b>„Schwabenteller“</b> Schweinefilet auf Käsespätzle mit Rahmschwammerl und Röstzwiebeln	20,90

## Hauptspeisen vom Kalb

<b>Wiener Schnitzel</b> mit Preiselbeeren, Speckbratkartoffeln und gemischten Salat	24,90
<b>Zartes Kalbssteak</b> (200 g.) in Zitronensauce mit Gemüse und Salzkartoffel	25,90
<b>Züricher Kalbsgeschnetzeltes</b> mit Rösti	23,90

## Speisen vom Rind

	€
<b>Altmünchner Tellerfleisch</b> mit Wurzelgemüse, Meerrettich und Kartoffelsalat (1,4)	17,90
<b>Münchner Sauerbraten</b> mit Brezenknödel und kleinem Salat	19,50
<b>Zwiebelrostbraten</b> -von der Rinderlende- mit Röstzwiebeln, Speckbratkartoffeln und kleinem Salat	24,90
<b>Rinderlendensteak</b> „200 gr.“ mit Pommes Frites, Marktgemüse und Kräuterbutter	25,90

## Die Deftigen

	€
<b>Käsespätzle</b> mit Röstzwiebeln und kleinen bunten Salatteller	13,50
<b>Gebackene Milzwurst</b> mit Kartoffel-Gurkensalat (1,4)	12,90
<b>Abgebräunter Leberkäse</b> mit Spiegelei und Kartoffelsalat (1,4)	12,50

## Gesund & Vital

<b>Gartenfrischer Salatteller</b> mit Strauchtomaten und Kresse	8,50
<b>Knackige Blattsalate</b> mit Hausdressing und frisch gehobelten Parmesanspänen	12,50
<b>Schwaiger Schmankerlsalat</b> mit gebratenem Putenbrustfilet, frischer Ananas und Baguette	17,90
<b>Norwegisches Lachssteak</b> „vom Grill“, mit bunten Salaten in Frenchdressing, dazu Baguette	21,90
<b>Ofenkartoffel</b> mit Putenbrustmedaillon, Schnittlauchschmand und buntem Gärtnersalat	17,90
<b>Ofenkartoffel „Vegetarisch“</b> gefüllt mit Schnittlauchschmand und buntem Gärtnersalat	13,90

## Brotzeiten

<b>Portion hausgemachter Obazda</b> mit Zwiebeln (2)	9,50
<b>Bayerischer Wurstsalat</b> von der Regensburger mit Essiggurke und roten Zwiebeln (7,2)	9,50
<b>Schweizer Wurstsalat</b> von der Regensburger mit Emmentaler, Essiggurke und roten Zwiebeln (7,2)	10,50
<b>Kalter Schweinebraten</b> mit frischem Meerrettich, Essiggurke & Butter (11,3,2)	12,50
<b>Saure Knödel</b> mit Zwiebeln und gerösteten Schweinebraten- Würfeln	11,90
<b>Südtiroler Speckplatte</b> mit frischem Kren, Essiggurke und Butter	15,50
<b>2 Paar Wiener</b> (2,4,7)	7,50
<b>Münchner Weißwurst</b> mit original Händlmaier Senf (2,4,7) Stk.	3,20

**Zu den Brotzeiten servieren wir Ihnen  
frische Brezen Stück 1,60 €  
frisches Hausbrot 1,20 €**

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

## Fischgerichte

	€
<b>Seelachs „gebacken“</b> mit Kartoffel-Gurkensalat und Sc.Remoulade	17,50
<b>Zanderfilet „kross gebraten“</b> in Weißweinsauce mit Kirschtomaten, Lauchzwiebeln und Salzkartoffeln	22,90
<b>Gemischter Fischteller mit Edelfischen vom Grill,</b> dazu bunter Salatteller mit leichtem Joghurtdressing	20,90
<b>Lachsfilet vom Grill</b> auf mediterranem Gemüse mit Salzkartoffeln	23,90

## Nachspeisen

<b>Apfelstrudel</b> mit Vanillesauce oder Rahmeis	7,90
<b>Hausgemachte Apfelkücherl</b> in Zimt-Zucker mit Rahmeis (8)	8,90
<b>Hausgemachter Kaiserschmarrn</b> mit Apfelkompott (3)	11,50
Dessertteller <b>„Einkehr zur Schwaige“</b>	13,50

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

Kaffee ( Kanne frisch aufgebrühter Kaffee ) 18,50 €

Kuchen & Torten auf Bestellung & nach Wunsch ( Abnahme nur  
ganzer Kuchen oder Torten möglich ).

Stck. 4,90 €

Für mitgebrachte oder angelieferte Kuchen berechnen wir Ihnen  
2,00 € Tellergeld 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 angenehmen Aufenthalt.

Familie Stutzki  
&  
das gesamte Schwaige Team

**Sämtliche vorangegangene Preisvergaben verlieren bei Erscheinen neuer  
Menüvorschläge ihre Gültigkeit!**