



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!

6,50 €

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 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 drucken, sowie das „Weiß“ eindecken der Tische, berechnen wir **1,50 €** pro bestellter Person und Platz.

Suppen

Tafelspitzbrühe mit dreierlei Einlagen	5,20 €
In der Suppentasse	4,20 €
Rahmsuppe nach Saison	5,80 €
In der Suppentasse	4,80 €

Hauptspeisen vom Schwein

	€
Ofenfrischer Schweinebraten mit Kartoffelknödel und Speckkrautsalat (2,3,11)	14,90
Grillfleisch mit Pommes Frites, frischem Meerrettich und Salatgarnitur	15,90
Schwaiger Butterschnitzel "paniert" mit Pommes Frites	16,90
Cordon bleu - gebackenes Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse- dazu Bratkartoffeln	18,50
Schweinelendchen auf Rahmschwammerl mit Butterspätzle	18,50
„Schwabenteller“ Schweinefilet auf Käsespätzle mit Rahmschwammerl und Röstzwiebeln	19,80

Hauptspeisen vom Kalb

Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren, Speckbratkartoffeln und gemischten Salat	22,90
Zartes Kalbssteak (200 g.) in Zitronensauce mit Gemüse und Salzkartoffel	24,90
Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti	21,90

Speisen vom Rind

	€
Altmünchner Tellerfleisch mit Wurzelgemüse, Meerrettich und Kartoffelsalat (1,4)	16,90
Münchner Sauerbraten mit Brezenknödel und kleinem Salat	17,90
Zwiebelrostbraten -von der Rinderlende- mit Röstzwiebeln, Speckbratkartoffeln und kleinem Salat	23,90
Rinderlendensteak „200 gr.“ mit Pommes Frites, Marktgemüse und Kräuterbutter	23,90

Die Deftigen

	€
Käsespätzle mit Röstzwiebeln und kleinen bunten Salatteller	12,90
Gebackene Milzwurst mit Kartoffel-Gurkensalat (1,4)	11,90
Abgebräunter Leberkäse mit Spiegelei und Kartoffelsalat (1,4)	11,50

Gesund & Vital

Gartenfrischer Salatteller mit Strauchtomaten und Kresse	7,50
Knackige Blattsalate mit Hausdressing und frisch gehobelten Parmesanspänen	11,50
Schwaiger Schmankerlsalat mit gebratenem Putenbrustfilet, frischer Ananas und Baguette	15,90
Norwegisches Lachssteak „vom Grill“, mit bunten Salaten in Frenchdressing, dazu Baguette	19,80
Ofenkartoffel mit Putenbrustmedaillon, Schnittlauchschmand und buntem Gärtnersalat	15,90
Ofenkartoffel „Vegetarisch“ gefüllt mit Schnittlauchschmand und buntem Gärtnersalat	12,90

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)	11,90
Saure Knödel mit Zwiebeln und gerösteten Schweinebraten- Würfeln	11,50
Südtiroler Speckplatte mit frischem Kren, Essiggurke und Butter	14,90
2 Paar Wiener (2,4,7)	6,80
Münchner Weißwurst mit original Händlmaier Senf (2,4,7) Stk.	2,80

**Zu den Brotzeiten servieren wir Ihnen
frische Brezen Stück 1,40 €
frisches Hausbrot 1,00 €**

**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

	€
Seelachs „gebacken“ mit Kartoffel-Gurkensalat und Sc.Remoulade	16,50
Zanderfilet „kross gebraten“ in Weißweinsauce mit Kirschtomaten, Lauchzwiebeln und Salzkartoffeln	21,90
Gemischter Fischteller mit Edelfischen vom Grill, dazu bunter Salatteller mit leichtem Joghurtdressing	19,80
Lachsfilet vom Grill auf mediterranem Gemüse mit Salzkartoffeln	21,90

Nachspeisen

Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Rahmeis	7,50
Hausgemachte Apfelkücherl in Zimt-Zucker mit Rahmeis (8)	7,90
Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelkompott (3)	10,90
Dessertteller „Einkehr zur Schwaige“	11,90

**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. 4,50 €

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!**