



## Hauptspeisen vom Schwein

	€
<b>Ofenfrischer Schweinebraten</b> mit Kartoffelknödel und Speckkrautsalat (2,3,11)	<b>16,90</b>
<b>Grillfleisch</b> mit Pommes Frites, frischem Meerrettich und Salatgarnitur	<b>18,90</b>
<b>Schwaiger Butterschnitzel</b> „paniert“ mit Pommes Frites	<b>18,90</b>
<b>Cordon bleu</b> - gebackenes Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse- dazu Bratkartoffeln	<b>20,90</b>
<b>Schweinelendchen</b> auf Rahmschwammerl mit Butterspätzle	<b>19,80</b>
<b>„Schwabenteller“</b> Schweinefilet auf Käsespätzle mit Rahmschwammerl und Röstzwiebeln	<b>21,90</b>

## Hauptspeisen vom Kalb

<b>Wiener Schnitzel</b> mit Preiselbeeren, Speckbratkartoffeln und gemischten Salat	<b>26,90</b>
<b>Zartes Kalbssteak</b> „200 gr.“ in Zitronensauce mit Gemüse und Salzkartoffeln	<b>28,90</b>
<b>Züricher Kalbgeschnetzeltes</b> mit Rösti	<b>24,90</b>

## Hauptspeisen vom Rind

<b>Altmünchner Tellerfleisch</b> mit Wurzelgemüse, Meerrettich und Kartoffelsalat (1,4)	<b>18,90</b>
<b>Münchner Sauerbraten</b> mit Brezenknödel und kleinem Salat	<b>19,80</b>
<b>Zwiebelrostbraten</b> -von der Rinderlende- mit Röstzwiebeln, Speckbratkartoffeln und kleinem Salat	<b>26,90</b>
<b>Rinderlendensteak</b> „200 gr.“ mit Pommes Frites, Marktgemüse und Kräuterbutter	<b>27,90</b>

Sämtliche Preise incl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld



## Die Deftigen

	€
<b>Käsespätzle</b> mit Röstzwiebeln und kleinen bunten Salatteller	<b>14,90</b>
<b>Gebackene Milzwurst</b> mit Kartoffel-Gurkensalat (1,4)	<b>13,90</b>
<b>Abgebräunter Leberkäse</b> mit Spiegelei und Kartoffelsalat (1,4)	<b>13,90</b>

## Fisch

<b>Lachsfilet vom Grill</b> auf mediterranem Gemüse mit Salzkartoffeln	<b>26,90</b>
<b>Zanderfilet vom Grill</b> auf Weißweinsauce mit Lauchzwiebeln, Kirschtomaten und Salzkartoffeln	<b>25,90</b>
<b>Seelachs „gebacken“</b> mit Kartoffel-Gurkensalat (1,4) & Sc. Remoulade	<b>18,50</b>

## Gesund & Vital

<b>Gartenfrischer Salatteller</b> mit Strauchtomaten und Kresse	<b>8,90</b>
<b>Knackige Blattsalate</b> mit Hausdressing und frisch gehobelten Parmesanspänen	<b>12,90</b>
<b>Schwaiger Schmankerlsalat</b> mit gebratenem Putenbrustfilet, frischer Ananas und Baguette	<b>18,90</b>
<b>Norwegisches Lachssteak</b> „vom Grill“, mit bunten Salaten in Frenchdressing, dazu Baguette	<b>23,90</b>
<b>Ofenkartoffel</b> mit Putenbrustmedaillon, Schnittlauchschmand und buntem Gärtnersalat	<b>18,90</b>
<b>Ofenkartoffel „Vegetarisch“</b> gefüllt mit Schnittlauchschmand und buntem Gärtnersalat	<b>14,90</b>

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

	€
<b>Portion hausgemachter Obazda</b> mit Zwiebeln (2)	<b>9,90</b>
<b>Bayerischer Wurstsalat</b> von der Regensburger mit Essiggurke und roten Zwiebeln (7,2)	<b>9,90</b>
<b>Schweizer Wurstsalat</b> von der Regensburger mit Emmentaler, Essiggurke und roten Zwiebeln (7,2)	<b>10,90</b>
Kalter <b>Schweinebraten</b> mit frischem Meerrettich, Essiggurke & Butter (11,3,2)	<b>12,90</b>
<b>Saure Knödel</b> mit Zwiebeln und gerösteten Schweinebraten-Würfeln	<b>12,90</b>
<b>Südtiroler Speckplatte</b> mit frischem Kren, Essiggurke und Butter	<b>16,90</b>
<b>2 Paar Wiener</b> (2,4,7)	<b>7,90</b>
<b>Münchener Weißwurst</b> mit original Händlmaier Senf (2,4,7) Stk.	<b>3,40</b>

**Zu den Brotzeiten servieren wir Ihnen  
frische Brezen Stück 1,80 €  
Brotkorb mit frischem Hausbrot 1,80 €**

## Nachspeisen

<b>Apfelstrudel</b> mit Vanillesauce oder Rahmeis (8)	<b>8,90</b>
<b>Hausgemachte Apfelkücherl</b> in Zimt-Zucker mit Rahmeis (8)	<b>8,90</b>
<b>Hausgemachter Kaiserschmarrn</b> mit Apfelkompott (3)	<b>12,50</b>
Dessertteller „Einkehr zur Schwaige“	<b>14,50</b>

**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	€
<b>Spaten Hell</b>		0,5	5,10
<b>Spaten Hell</b>		0,25	3,80
<b>Spaten Hell Schnitt</b>			3,80
Spaten Hell wird ganzjährig aus den besten Rohstoffen gebraut!			
<b>Radlerhalbe</b>		0,5	5,10
<b>Radler klein</b>		0,25	3,80
<b>Becks Pils Flasche</b>		0,33	4,30
Ein internationales Pils!			
<b>Franziskaner Hefeweißbier</b>	 Franziskaner WEISSBIER	0,5	5,30
<b>Franziskaner Hefeweißbier</b>		0,3	3,90
<b>Russ'n Halbe</b>		0,5	5,30
<b>Russ klein</b>		0,3	3,90
Ein unvergessliches Weißbier, durch den angenehmen Kohlensäuregehalt!			
<b>Franziskaner Hefeweißbier dunkel</b>		0,5	5,30
Diese dunkle Spezialität besticht durch seinen vollmundigen Geschmack!			
<b>Franziskaner Hefeweißbier leicht</b>		0,5	5,30
Trotz des reduzierten Kalorien- & Alkoholgehalt bleibt die Vollmundigkeit erhalten!			
<b>Franziskaner Hefeweißbier alkoholfrei</b>		0,5	5,30
<b>Franziskaner Zitrone alkoholfrei</b>		0,33	4,30
Der gleiche unvergesslich spritzige Geschmack-nur ohne Alkohol!			
<b>Franziskaner „Kellerbier“</b>		0,5	5,30
<b>Löwenbräu Dunkel</b>		0,5	5,10
Altbayerische Bierspezialität mit feinwürzigem Malzaroma!			
<b>Löwenbräu Triumphator</b>		0,5	5,90
Typisches Starkbier, würzig & kraftvoll im Geschmack!			
<b>Löwenbräu alkoholfrei</b>		0,5	5,10
Herrlich erfrischend mit gleichbleibender Qualität, nur ohne Alkohol!			



## Aperitiv Spezial

<b>Ramazotti Rosato Mio</b> mit Orangenblüten, Hibiskus, Weisswein, Tafelwasser, Minze & Eis	<b>7,50</b>
<b>Ingwer Spritz</b> mit Zitrone, Weisswein, Tafelwasser, Minze & Eis	<b>7,50</b>
<b>Hugo</b> mit Weisswein, Tafelwasser, Minze & Eis	<b>7,50</b>
<b>Limoncello</b> mit Weisswein, Tafelwasser, Minze, Zitrone & Eis	<b>7,50</b>
<b>Lillet Wild Berry</b> mit Schweppes	<b>7,50</b>
<b>Blutorangen Spritz</b> mit Weisswein, Tafelwasser, Orange, Minze & Eis	<b>7,50</b>
<b>Beeren Spritz</b> mit Prosecco, Früchten, Erdbeersaft & Eis	<b>7,90</b>
<b>Ramazotti Rosato Sensa</b> mit Roséwein, Schweppes Soda, Minze & Eis	<b>7,90</b>
<b>Gin Tonic</b> auf Eis mit Zitrone oder Gurkenscheibe	<b>8,90</b>



## Alkoholfreie Getränke

	Ltr	€
Petrusquelle Gourmet "natur"	0,25	3,70
Petrusquelle Gourmet "natur"	0,5	4,70
Petrusquelle Gourmet "natur"	0,75	6,80
Petrusquelle Gourmet Mineralwasser	0,25	3,70
Petrusquelle Gourmet Mineralwasser	0,5	4,70
Petrusquelle Gourmet Mineralwasser	0,75	6,80
Tafelwasser	0,25	2,60
Tafelwasser	0,5	4,20
Afri-Cola(1,3,9)	0,2 / 0,4	3,20 / 4,80
Afri-Cola light(1,3,9,12)	0,2 / 0,4	3,20 / 4,80
Bluna Orange(1,3)	0,2 / 0,4	3,20 / 4,80
Libella Zitrone	0,2 / 0,4	3,20 / 4,80
Spezi(1,3,9)	0,2 / 0,4	3,20 / 4,80

## Säfte und Saftschorlen

Apfel , Orange und Kirsch, Johannisbeere, Rhabarber, Mango, Maracuja (Nektar)	0,2	3,80
Alle Säfte	0,4	6,80
Alle Saft-Schorlen	0,4	4,80
Holunder-, Ingwerschorle	0,4	4,80
Bitter Lemon, Tonic Water(10)	0,2	4,80



## Heiße Getränke



	€
<b>Tasse Kaffee</b>	<b>3,40</b>
<b>Tasse Kaffee koffeinfrei</b>	<b>3,40</b>
<b>Haferl Kaffee</b>	<b>4,60</b>
<b>Milchkaffee</b>	<b>4,40</b>
<b>Espresso</b>	<b>2,80</b>
<b>Espresso doppelt</b>	<b>4,40</b>
<b>Espresso Macchiato</b>	<b>2,90</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>3,80</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>4,40</b>
<b>Iced Latte Macchiato</b>	<b>4,40</b>
<b>Heisse Schokolade</b>	<b>4,80</b>
<b>Iced Schokolade</b>	<b>4,80</b>
<b>Chococcino , mit Milch – Kaffee und Schokolade</b>	<b>4,80</b>
<b>Iced Chococcino</b>	<b>4,80</b>
<b>Glühwein</b>	<b>5,10</b>
<b>Tee mit Rum</b>	<b>6,80</b>



<b>Glas Tee</b>	
<b>Früchte, Schwarzer Tee, Pfefferminz, Kräuter, Kamille, Grüner Tee</b>	<b>4,00</b>



## Schnapslerl

		€
<b>Ramazotti</b>	2 cl	3,50
<b>Sambuca</b>	2 cl	3,50
<b>Averna</b>	2 cl	3,50
<b>Jägermeister</b>	2 cl	3,50
<b>Fernet Branca</b>	2 cl	3,50
<b>Linie Aquavit</b>	2 cl	3,50
<b>Wodka</b>	2 cl	3,50
<b>Walnuß Likör</b>	2 cl	4,90
<b>Baileys</b>	2 cl	3,50
<b>Enzian</b>	2 cl	3,00
<b>Bodensee Obstler, Kirsche, Himbeer</b>	2 cl	3,50
<b>Williamsbirne</b>	2 cl	3,50
<b>Remy Martin</b>	2 cl	4,50
<b>Slyrs Bavarian Whisky</b>	2 cl	6,50

## Geistreiches aus dem Holzfass...

<b>Lantenhammer Eichenfass Obstler</b>	2 cl	4,00
<b>Prinz - Alte Haselnuss &amp; Marille &amp; Zwetschge</b>	2 cl	5,80
Alte Williamsbirne & Waldhimbeere		
<b>Grappa</b>	2 cl	3,50

## Aperitif

	Ltr	€
<b>Glas Sekt Schwaige Privat Cuvee</b>	0,1	4,20
<b>Campari Soda (4 cl Campari ) (1)</b>	0,2	5,50
<b>Campari Orange (4 cl Campari ) (1)</b>	0,2	5,90
<b>Sherry Dry</b>	0,05	4,50
<b>Sherry medium</b>	0,05	4,50
<b>Martini "rot, weiß &amp; dry"</b>	0,05	4,50

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	€
<b>Grüner Veltliner</b>	0,2 / 0,5	5,50 / 12,90
Landwein trocken, Freie Weingärtner Wachau		
<b>Riesling Klaus Lotz</b>	0,2 / 0,5	5,90/13,90
Trocken, Mosel		
<b>Pinot Grigio</b>	0,2 / 0,5	5,50/12,90
IGT Veneto, Terre di Verona		
<b>Chardonnay</b>	0,2 / 0,5	5,50/12,90
IGT Veneto, Terre di Verona		
<b>Custoza di Sicioale D.O.C.</b>	0,2 / 0,5	5,90/13,90
<b>Weinschorle weiss</b>	0,25/ 0,5	4,20/ 7,60

### ROSÉ

<b>Bardolino Chiaretto D.O.C</b>	0,2 / 0,5	5,50/12,90
Veneto		

### ROT

<b>Merlot</b>	0,2 / 0,5	5,50/12,90
Corvina IGT Venetien		
<b>Montepulciano D.O.C.</b>	0,2 / 0,5	5,90/13,90
d' Abruzzo		
<b>Blauer Zweigelt</b>	0,2 / 0,5	5,50/12,90
Erz. Abf. Weingut Hugel, Weinviertel		
<b>Weinschorle rot</b>	0,25/0,5	4,20/ 7,60



## Flaschenweine

### Sekt, Prosecco und Champagner

	Ltr	€
<b>Prosecco Soligo Piccolo</b>	<b>0,20</b>	<b>8,50</b>
<b>Sekt Privat Cuvee</b> Einkehr zur Schwaige	<b>0,75</b>	<b>25,90</b>
<b>Tresor Blanc</b> Maison Bouvet-Ladubay-Loire	<b>0,75</b>	<b>42,00</b>
<b>Tresor Rose Brut</b> Maison Bouvet-Ladubay-Loire	<b>0,75</b>	<b>42,00</b>

### Flaschenweine weiß

<b>Schieferstein Riesling trocken</b>	<b>0,75</b>	<b>26,50</b>
<b>Gutsabfüllung Weingut Klaus Lotz -Mosel-</b> Sehr mineralisch, betörende Aromatik nach reifen Aprikosen, Äpfeln und Zitronen in Nase und am Gaumen		
<b>Rosenberg Grüner Veltliner trocken</b>	<b>0,75</b>	<b>36,50</b>
<b>Abf. Anton Bauer -Österreich Wagram-</b> Helles Strohgelb, Reifeaspekte, Gewürze, feine Kräuternoten, sortentypische Würze mit Nuss und Kernobst, eleganter Abgang		
<b>I Frati Lugana D.O.C.</b>	<b>0,75</b>	<b>38,50</b>
<b>Abf. Cà dei Frati -Lombardei-</b> Helles, leuchtendes Gelb, dichter Duft von weißen Früchten, Blüten, Mandeln am Gaumen vollmundig, mit feiner, delikater Säure, saftig, weich mit elegantem Abklang, ausgewogen		



## Flaschenwein rosé

<b>Ca die Frati Rosa Riviera del Garda D.O.C</b>	<b>0,75</b>	<b>38,50</b>
<b>Abf. Cà dei Frati -Lombardei-</b>		
Kräftiges Lachsrose, würziger Duft nach Waldfrüchten, feine Fruchtsüsse, kraftvoll dennoch mild		

## Flaschenweine rot

<b>Zweigelt QW</b>	<b>0,75</b>	<b>27,50</b>
<b>Abf. Salzl, -Österreich Neusiedlersee-</b>		
Trocken, schönes rubinrot, tiefgründige Nase, saftiges Kirscharoma, rund und harmonisch		
<b>St.Magdalener D.O.C. Classico Mauracher Hof</b>	<b>0,75</b>	<b>27,50</b>
<b>Abf. Kellerei Bozen -Südtirol-</b>		
Helles Rubinrot, Aromen heller Beerenfrüchte, Veilchen und Bittermandel, am Gaumen weich, warm, mittleres Gewicht		
<b>Wagram Cuvée Qualitätswein trocken</b>	<b>0,75</b>	<b>33,50</b>
<b>Abf. Anton Bauer -Österreich Wagram-</b>		
Zweigelt, Cab Sauv, Blaufränkisch, Merlot, dunkle Farbe, Purpur-Rubin; in der Nase dunkle Beeren und reife Kirschfrucht; am Gaumen hohe Eleganz, süß ummantelte Tannine, geschmeidig in der Textur, schmelzig im Nachhall		

**Die Jahrgänge der angebotenen Weine erfragen Sie bitte bei Ihrem Servicemitarbeiter  
Sämtliche Preise incl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld**

## **„Die Historie zu Fürstenrieder Schwaige“**

Die Schwaigen, ahd. „Sweiga“ waren viehspezialisierte Gehöfte, die ab dem 12. Jhrd. Den steigenden Ernährungsbedarf – natürlich auch die Lust auf abwechslungsreiche Lebensmittel wie Rindfleisch, Butter, Käse – zu decken hatten. Die Erfindung der Grassense schuf die Voraussetzung um den Wintervorrat an Heu bereitzustellen; so konnten die Rinder die vegetationsarme Zeit überstehen. In den gras- und holzreichen Regionen vor dem Gebirge, hier war der Ackerbau zu aufwändig, entstand eine Vielzahl einzelner Gehöfte/Almen mit unterschiedlich großen Herden. Der Grundherr vertraute seine Tiere den Bauern an. Die „Schwaiger“ mussten nach Möglichkeit den Viehbestand erweitern und eine bestimmte Anzahl an Käse und Butter an den Besitzer liefern. Bei 6 Kühen wurden jährlich – laut einem Abgaben – und Grundbesitzbuches von 1390 – 300 Stck. Käse ( Art Emmentaler ) a‘ 1Kg erwartet. Das Wort „Schwaigen“ bedeutete damals nicht nur den Hof bewirtschaften, sondern auch Käse herzustellen.

Die Geschichte der Fürstenrieder Schwaige geht zurück auf drei Höfe, angesiedelt in den dichten Wäldern um den uralten Ort Planeck – Anfang des 10. Jhrd. Im Immobilienverzeichnis des Kloster Polling, gegründet von Herzog Tassilo im Jahre 750, wurden diese Höfe als Praedium (Landgut) Vorstarenried geführt. 1492 wurde Possolzried, später Poschetsried genannt, von den Pollinger Patres an den Landesherren, Herzog Albrecht IV verkauft. Hundert Jahre später, 1593, machte Herzog Wilhelm V die Schwaige seinem Kanzler, dem Augsburger Patrizier Herwarh von Hohenburg zum Geschenk. Neben der Poschetsrieder Schwaige entstand 1707 ein kleines Jagdschlößchen. Dies kam 1715 in den Besitz des Kurfürsten Max Emanuel, der das Gut nun Fürstenried benannte und ein repräsentatives Lustschloß (orientiert an französischen Vorbildern) erbauen ließ.

Der erste Schwaigwirt war der Planegger Bauer Xaver Engelhardt. Er pachtete die Fürstenrieder Gutschäfferei und erhielt auf das Anwesen eine Bier-Gerechtsame. Aus dem kleinen Wirtshaus machte er ein ansehnliches Geschäft. Seine Nachfolger hatten weniger Geschick.

Baron Beck-Peccis, dem inzwischen Gut und Schloß gehörten, verfügte 1854 die Schließung des Lokales. Im Jahre 1887 kam es zur Wiedereröffnung der Einkehr zur Schwaige. Gründlich renoviert entwickelte sie sich zur gediegenen Traditionswirtschaft, die als beliebte Ausflugsgaststätte bekannt wurde. 1911 erwarb die Stadtgemeinde München die Fürstenrieder Ökonomie und baute das Objekt aus zu einem international beachteten Mustergut. 1929 kaufte die katholische Kirchenstiftung Fürstenried das Schloß. Wegen Baufälligkeit wurde die unter Denkmalschutz stehende Schwaige abgerissen. 1985 übernahm die Spaten-Franziskaner Brauerei den Gaststättengrund und setzte an die Stelle des alten Gebäudes die neue, an die Silhouette des 1730 entstandenen Bauwerks erinnernde, Einkehr zur Fürstenrieder Schwaige.

**Wir wünschen Ihnen eine angenehme Einkehr in der Fürstenrieder Schwaige.  
Genießen Sie unsere traditionelle bayerische und internationale Küche mit den  
ausgesuchten Bierspezialitäten der Spaten-Franziskaner Brauerei.**

**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](mailto:info@einkehr-schwaige.de)  
[www.einkehr-schwaige.de](http://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