

# Wirtshaus

AM AUWALDSEE

## Herzlich Willkommen



Jetzt Karten reservieren:

**Starkbierfest mit Mia & daAnda**

**14. März 2020**

**Starkbierfest mit The Jumpers**

**21. März 2020**

**Starkbierfest mit Ohlala**

**28. März 2020**

# Wirtshaus

AM AUWALDSEE

## Suppen – Vorspeisen

<b>Gebackener Camembert</b> mit Preiselbeeren, Salatsträuserl und frischem Baguette	<b>7,90 €</b>
<b>Gratinierter Ziegenkäse</b> mit Preiselbeeren, Salatsträuserl und frischem Baguette	<b>7,90 €</b>
<b>Kraftbrühe vom Rindertafelspitz</b> mit Pfannkuchenstreifen <sup>(8)</sup>	<b>3,90 €</b>
<b>Kraftbrühe vom Rindertafelspitz</b> mit hausgemachten Leberspätzle <sup>(8)</sup>	<b>3,90 €</b>

## Salate

<b>Auwaldsee - Salatvariation</b> verschiedene Rohkost- und knackige Blattsalate der Saison mit Haus- oder Balsamicodressing	<b>7,90 €</b>
--	---------------

dazu wahlweise:

<b>Putenstreifen vom Grill mit frischen Früchten</b>	<b>6,50 €</b>
<b>Ochsenfetzen von der Allgäuer Ferse</b>	<b>7,90 €</b>
<b>Fetakäsewürfel &amp; Oliven</b>	<b>4,50 €</b>

zu allen Salaten servieren wir frisches Baguette

<b>Beilagensalat</b>	<b>3,80 €</b>
----------------------	---------------

## Vegetarisch

<b>Allgäuer Käsespätzle</b> mit Röstzwiebeln und kleinem Salat	<b>9,90 €</b>
<b>Rahmschwammerl</b> mit frischen Kräutern und Semmelknödel <sup>(8)</sup>	<b>8,90 €</b>
<b>Ratatouille</b> mit frischen Kräutern, hausgemachter Tomatensoße und Petersilienkartoffeln	<b>11,50 €</b>

Unsere Preise sind Endpreise und enthalten die gesetzliche Umsatzsteuer.

Unser Service ist angewiesen, nur mit maschinell erstellter Quittung zu kassieren. Falls nicht, verlangen Sie diese bitte!

Verbindliche Angaben der Zusatzstoffe für gekennzeichnete Getränke und Speisen:

1 koffeinhaltig, 2 mit Süßstoff, 3 chininhaltig, 4 mit Farbstoff, 5 taurinhaltig, 6 Nitrinpökelsalz & Nitrat,

7 Farb- und Konservierungsstoffe, 8 Geschmacksverstärker, 9 Antioxidationsmittel, 10 Phenylalanin, 11 Konservierungsstoffe

# Wirtshaus

AM AUWALDSEE

## Auwaldsee - Klassiker

<b>Ofenfrischer Krustenbraten vom Schwein</b> mit Kartoffelknödel und bayerischem Speckkrautsalat <sup>(6,9)</sup>	11,80 €
<b>Original Wiener Schnitzel vom Kalb</b> im Butterpfand'l gebacken, serviert mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren, Zitronenspalten und kleinem gemischten Salat <sup>7</sup>	19,50 €
<b>Cordon Bleu vom Schwein</b> mit Schinken und Käse gefüllt, dazu Pommes Frites und kleinem gemischten Salat <sup>(6)</sup>	14,90 €
<b>Champignonrahmschnitzel vom Schwein</b> mit hausgemachten Eierspätzle und kleinem gemischten Salat <sup>(8)</sup>	14,80 €
<b>Tiroler Bauerngröst'l (Dienstag bis Freitag)</b> mit Bratenfleisch, Speck, Kartoffeln & einem Spiegelei, dazu Speckkrautsalat <sup>(6,9)</sup>	11,80 €
<b>Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein</b> (auf Wunsch von der Pute für 14,80 €) mit Pommes Frites und kleinem gemischten Salat <sup>(6)</sup>	13,50 €
<b>Beilagenänderung</b>	0,70 €



## vom Grill

<b>Holzfüllersteak vom Grill</b> mit Röstkartoffeln, Kräuterbutter und kleinem gemischten Salat <sup>(6,9)</sup>	14,80 €
<b>Zwiebelrostbraten von der Rinderlende (200g)</b> mit hausgemachten Eierspätzle, Röstzwiebeln und kleinem gemischten Salat	19,80 €
<b>Schwabenteller</b> zart gebratene Medaillons vom Schweinfilet mit hausgemachten Eierspätzle, Champignonrahmsauce und frischem Marktgemüse <sup>(8)</sup>	16,80 €

Verbindliche Angaben der Zusatzstoffe für gekennzeichnete Getränke und Speisen:  
1 koffeinhalzig, 2 mit Süßstoff, 3 chininhalzig, 4 mit Farbstoff, 5 taurinhalzig, 6 Nitripökelsalz & Nitrat,  
7 Farb- und Konservierungsstoffe, 8 Geschmacksverstärker, 9 Antioxidationsmittel, 10 Phenylalanin, 11 Konservierungsstoffe

# Wirtshaus

AM AUWALDSEE

## Steakvariationen

<b>Bierkutschersteak aus der Schweinelende (250g)</b> mit gegrillten Tomatenscheiben & Röstzwiebeln, dazu Speckbratkartoffeln, Kräuterbutter und ein kleiner gemischter Salat <sup>(6,8,9)</sup>	<b>15,80 €</b>
<b>Putensteak (200g)</b> mit Kräuterbutter <sup>(9)</sup>	<b>15,50 €</b>
<b>Rinderlendensteak (200g) vom bayerischen Jungbullen</b> mit Kartoffelkroketten, Ratatouille-Gemüse & Kräuterbutter <sup>(8)</sup>	<b>20,50 €</b>
<b>Rinderlendensteak(300g) vom bayerischen Jungbullen</b> mit Kartoffelkroketten, Ratatouille-Gemüse & Kräuterbutter <sup>(8)</sup>	<b>27,50 €</b>



## Fischspezialitäten

<b>Zanderfilet auf der Haut knusprig gebraten</b> in Mandelbutter mit Ratatouille-Gemüse, Petersilienkartoffeln und Zitronenspalten	<b>17,80 €</b>
<b>Duett vom Zander &amp; Lachs</b> Zanderfilet auf der Haut knusprig gebraten und ein Lachssteak vom Grill mit Ratatouille-Gemüse und Petersilienkartoffeln, dazu Sauce Hollandaise <sup>(7,8,9)</sup>	<b>21,80 €</b>
<b>Seelachsfilet gebacken</b> mit Kartoffelsalat und Sauce Remoulade <sup>(7,8,9)</sup>	<b>11,90 €</b>
<b>Lachssteak vom Grill</b> mit Petersilienkartoffeln, frischem Marktgemüse und Sauce Hollandaise <sup>(7,8,9)</sup>	<b>18,50 €</b>
<b>Tintenfischringe im Backteig</b> mit Pommes Frites und Sauce Remoulade <sup>(7,8,9)</sup>	<b>11,50 €</b>

Verbindliche Angaben der Zusatzstoffe für gekennzeichnete Getränke und Speisen:  
1 koffeinhaltig, 2 mit Süßstoff, 3 chininhaltig, 4 mit Farbstoff, 5 taurinhaltig, 6 Nitripökelsalz & Nitrat,  
7 Farb- und Konservierungsstoffe, 8 Geschmacksverstärker, 9 Antioxidationsmittel, 10 Phenylalanin, 11 Konservierungsstoffe

## Brotzeiten

---

<b>Abgebräunter Leberkäs</b> mit 2 Spiegeleier und Kartoffelsalat <sup>(6,9,11)</sup>	7,50 €
<b>Abgebräunter Leberkäs</b> mit 2 Spiegeleier und Bauernbratkartoffeln (Speck & Zwiebeln) <sup>(6,9,11)</sup>	9,80 €
<b>Bayerischer Wurstsalat von der Regensburger</b> mit Zwiebeln, Essiggurke und Bauernbrot <sup>(6,7,9,11)</sup>	7,50 €
<b>Schweizer Wurstsalat von der Regensburger</b> mit Emmentaler-Käse, Zwiebeln, Essiggurke und Bauernbrot <sup>(6,7,9,11)</sup>	8,50 €
<b>Original Münchener Obatzda</b> reich garniert mit roten Zwiebelringen und Bauernbrot <sup>(7)</sup>	7,50 €
<b>Currywurst XL mit Auwaldsee - Spezialsoße</b> mit Pommes Frites <sup>(7)</sup>	8,90 €
<b>2 Paar Wiener Würscht´l</b> mit hausgemachtem Kartoffelsalat oder frischem Bauernbrot <sup>(6,7,9)</sup>	6,50 €

## Toast & Sandwiches

---

<b>Der Klassiker - Toast Hawaii</b> 2 Scheiben Toast mit saftigem Krustenschinken, Ananasscheiben und Käse überbacken neben einem Salatsträuserl <sup>(4,6,7)</sup>	9,50 €
<b>Putenttoast - Hawaii</b> Toast mit 2 kleinen Putenschnitzel vom Grill, Ananasscheiben, Krustenschinken und Käse überbacken neben einem Salatsträuserl <sup>(4,6,7)</sup>	12,90 €
<b>Auwaldsee - Sandwichtoast</b> mit einem zart gebratenen Schweinefiletmedaillon, einem kleinen Putenschnitzel auf saftigem Krustenschinken, Tomatenscheiben, Paprikastreifen und Käse überbacken neben einem Salatsträuserl <sup>(4,6,7)</sup>	14,80 €

## Desserts

<b>Hausgemachte Apfelkücherl</b> in Zimt-Zucker mit einer Kugel Mövenpick Vanilleeis & Sahnetupferl	<b>5,90 €</b>
<b>Portion Apfelstrudel</b> mit Vanillesoße oder einer Kugel Bourbon Vanilleeis mit Sahne	<b>4,90 €</b>
<b>Schokoladensoufflé (mit halbflüssigem Kern)</b> garniert mit frischen Früchten der Saison auf Himbeerragout, dazu eine Kugel Bourbon Vanilleeis und Sahnetupferl	<b>6,90 €</b>
<b>Lauwarme Schoko-Brownieecken</b> garniert mit frischen Früchten auf Himbeerragout, dazu eine Kugel Bourbon Vanilleeis und Sahnetupferl	<b>6,50 €</b>
<b>Original Wiener Kaiserschmarrn</b> mit Rosinen & Mandeln dazu Apfelmus und Preiselbeeren	<b>11,80 €</b>



**Für leckere Mövenpick Eiskreationen  
beachten Sie bitte auch unsere Eiskarte !**

# Wirtshaus

AM AUWALDSEE

## Heisse Getränke

**SEEBERGER**  
KAFFEEESPEZIALITÄTEN

Tasse Kaffee	2,30 €
Haferl Kaffee / Haferl Kaffee koffeinfrei	2,90 €
Espresso	2,20 €
doppelter Espresso	3,50 €
Espresso Macchiato	2,80 €
Espresso Corretto	3,80 €
Cappuccino	3,50 €
Milchkaffee	3,50 €
Latte Macchiato	3,50 €
Heiße Schokolade	3,00 €



samova Teespezialitäten

Englisch Breakfast (Schwarzer Tee)	2,60 €
Früchte - Maybe Baby	2,60 €
Pfefferminze - Master Mint	2,60 €
Grüner Tee - Team Spirit	2,60 €
Kamille - Smooth Operator	2,60 €
Earl Grey - Lazy Daze	2,60 €

Glas

## Herrnbräu Biere

Helles vom Faß	0,50 l	3,80 €
Helles vom Faß	0,25 l	2,40 €
Bürgerliches Brauhaus Altbairisch Hell	0,50 l	3,80 €
Dunkles Bier, Export	0,50 l	3,80 €
Weißbier vom Faß	0,50 l	3,90 €
Pantherweisse naturtrüb (DLG-Prämiert)	0,50 l	3,90 €
Dunkles Weißbier	0,50 l	3,90 €
Leichtes Weißbier	0,50 l	3,90 €
Kristallweizen	0,50 l	3,90 €
Alkoholfreies Weißbier	0,50 l	3,90 €
Alkoholfreies Helles	0,50 l	3,80 €
Cola Weizen	0,50 l	3,90 €
Radler	0,50 l	3,80 €
Russ	0,50 l	3,90 €
Pils	0,33 l	3,30 €



### Saison Biere

Schneewalzer	0,50 l	3,90 €
Operator - Starkbier	0,50 l	3,90 €

Verbindliche Angaben der Zusatzstoffe für gekennzeichnete Getränke und Speisen:  
1 koffeinhaltig, 2 mit Süßstoff, 3 chininhaltig, 4 mit Farbstoff, 5 taurinhaltig, 6 Nitrinipökelsalz & Nitrat,  
7 Farb- und Konservierungsstoffe, 8 Geschmacksverstärker, 9 Antioxidationsmittel, 10 Phenylalanin, 11 Konservierungsstoffe

# Wirtshaus

AM AUWALDSEE

## Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,40 l	2,60 €
Apollinaris Selection	0,25 l	2,60 €
ViO, stilles Mineralwasser	0,25 l	2,60 €
Apollinaris Selection	0,75 l	5,80 €
ViO, stilles Mineralwasser	0,75 l	5,80 €
Coca Cola <sup>1, 4, 11</sup> Coca Cola Light <sup>1, 2, 4, 10, 11</sup> Coke Zero <sup>1, 2, 4, 11</sup>	0,20 l	2,60 €
Fanta <sup>4</sup>	0,20 l	2,60 €
Zitronenlimonade	0,25 l	2,50 €
	0,40 l	3,20 €
Cola -Mix <sup>1, 4, 11</sup>	0,25 l	2,20 €
	0,40 l	3,40 €
San Bitter (Orangensaft oder Soda)	0,20 l	3,20 €
Schweppes Tonic Water <sup>3</sup> Bitter Lemon <sup>4</sup> Ginger Ale <sup>4</sup>	0,20 l	2,90 €

## Auwaldsee Specials

<b>Pink Gin &amp; Tonic</b> Gordon's Pink Gin, Schweppes Tonic Water <sup>3</sup>		5,50 €
<b>Lillet Berry</b> Lillet blanc, Schweppes Wild Berry		5,50 €
<b>Tanqueray "Flor de Sevilla" Gin &amp; Tonic</b> Tanqueray Flor de Sevilla Gin, Orangenbitter, Schweppes Tonic Water <sup>3</sup>		6,50 €
<b>Pimm's Cup No. 1</b> Pimm's No.1, Früchte, Schweppes Ginger Ale		5,50 €
<b>Tanqueray Gin &amp; Tonic</b> Tanqueray London Dry Gin, Schweppes Tonic Water <sup>3</sup>		6,50 €



## Fruchtsäfte

Apfelsaft	0,20 l	2,70 €
Johannisbeernektar	0,20 l	2,70 €
Sauerkirschsafte	0,20 l	2,70 €
Maracujasaft	0,20 l	2,70 €
Orangensaft	0,20 l	2,70 €
Fruchtsaftschorle	0,25 l	2,50 €
(Johannisbeere, Maracuja, Orange oder Sauerkirsche)	0,40 l	3,50 €
Apfelschorle	0,40 l	3,30 €
	0,25 l	2,50 €

## Burkhardt Specials

Rhabarberschorle	0,33 l	3,50 €
Eistee Pfirsich	0,33 l	3,50 €
Eistee Blaubeere	0,33 l	3,50 €
Eistee Granatapfel	0,33 l	3,50 €
Eistee Zitrone	0,33 l	3,50 €
Eistee Melone	0,33 l	3,50 €

Verbindliche Angaben der Zusatzstoffe für gekennzeichnete Getränke und Speisen:

1 koffeinhaltig, 2 mit Süßstoff, 3 chininhaltig, 4 mit Farbstoff, 5 taurinhaltig, 6 Nitrin-pökelsalz & Nitrat, 7 Farb- und Konservierungsstoffe, 8 Geschmacksverstärker, 9 Antioxidationsmittel, 10 Phenylalanin, 11 Konservierungsstoffe



# Wirtshaus

AM AUWALDSEE

## Weissweine

<b>Hugl-Wimmer Österreich</b>	<b>0,50 l</b>	<b>9,80 €</b>
<b>Grüner Veltliner</b>	<b>0,25 l</b>	<b>4,90 €</b>
Frisch, fruchtig, leicht pfeffriger Geschmack, dezent würziger Abgang, am Gaumen herzhaft und trocken mit den klassischen Veltliner-Pfefferl.	<b>0,10 l</b>	<b>2,90 €</b>
<b>CÁ Maiol Italien, Lombardei</b>	<b>0,75 l</b>	<b>22,50 €</b>
<b>Lugana Maiolo DOP</b> Florale Aromen von weißen Blumen, reifen Trauben und Zitrusfrüchten, saftig am Gaumen mit weichem Abgang, Easy drinking.	<b>0,25 l</b>	<b>7,50 €</b>
	<b>0,10 l</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Markgraf von Baden – VDP. Gutswein, Bodensee</b>	<b>0,50 l</b>	<b>22,50 €</b>
<b>Weissburgunder</b> Kräftiges Gelb mit goldenen Reflexen. Nussig (Mandel), weiße Blüten und Zitrusaromen in der Nase. Schlanke Säurespitzen mit Zitrusnoten am Gaumen	<b>0,25 l</b>	<b>7,50 €</b>
	<b>0,10 l</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Deidesheimer Hofstück Deutschland, Pfalz</b>	<b>0,50 l</b>	<b>12,40 €</b>
<b>Riesling</b> Leuchtendes goldtöniges, helles Strohgelb, Facettenreich mit Wahrnehmung an exotischen Früchten, reiche, harmonische Fülle, delikate Süße, Mandelnuancen.	<b>0,25 l</b>	<b>6,20 €</b>
	<b>0,10 l</b>	<b>3,50 €</b>

## Rotweine

<b>Hohenhaslacher Stromberg Deutschland, Württemberg</b>	<b>0,50 l</b>	<b>12,80 €</b>
<b>Trollinger mit Lemberger QbA</b> Süffiger, saftiger, unkomplizierter und frecher Trinkspaß erwartet Sie mit einer Spur weißem Pfeffer und einer Nuance von Zimt	<b>0,25 l</b>	<b>6,40 €</b>
	<b>0,10 l</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Villa San Martino Italien, Friaul</b>	<b>0,50 l</b>	<b>10,90 €</b>
<b>Merlot</b> Rubinrot, als Jungwein violettfarben, elegant, florale Nuancen, Erinnerung an kleine Waldfrüchte, vollmundig, harmonisch, jung leicht tanninbetont.	<b>0,25 l</b>	<b>5,50 €</b>
	<b>0,10 l</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Montestell Südafrika</b>	<b>0,75 l</b>	<b>21,50 €</b>
<b>Cabernet Sauvignon</b> Tiefes, leuchtendes rot, konzentrierte Fruchtaromen wie Johannisbeeren, Himbeeren, Brombeeren sowie Minze, Pfeffer und andere Gewürze, abgerundeter Säure und Alkoholgehalt, kräftig und vollmundig, mit samtigen Tanninen, langer Abgang.	<b>0,25 l</b>	<b>7,20 €</b>
	<b>0,10 l</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Hugl-Wimmer Österreich</b>	<b>0,50 l</b>	<b>12,40 €</b>
<b>Blauer Zweigelt</b> Tief, dunkelrot, zarte Kirschrüchte und Weichseln im Bukett, schöne Dichte, kraftvoller langer Abgang und angenehme Tannine.	<b>0,25 l</b>	<b>6,20 €</b>
	<b>0,10 l</b>	<b>3,50 €</b>

## Weinmischgetränke

<b>Weinschorle süß oder sauer - rot oder weiß</b>	<b>0,25 l</b>	<b>3,90 €</b>
	<b>0,50 l</b>	<b>5,90 €</b>
<b>San Bitter mit Prosecco oder Weißwein<sup>4</sup></b>	<b>0,20 l</b>	<b>4,50 €</b>

## Roséwein

<b>Markgraf von Baden – VDP. Bodensee</b>	<b>0,75 l</b>	<b>15,50 €</b>
<b>Spätburgunder Rosé</b>	<b>0,25 l</b>	<b>5,50 €</b>
Helles Lachsrosé mit Bronzereflexen. In der Nase Aromen von süßlichen roten Früchten wie Himbeere und Erdbeere. Sehr frisch, angenehm fruchtig und leichte Würze	<b>0,10 l</b>	<b>3,00 €</b>

Verbindliche Angaben der Zusatzstoffe für gekennzeichnete Getränke und Speisen:  
1 koffeinhaltig, 2 mit Süßstoff, 3 chininhaltig, 4 mit Farbstoff, 5 taurinhaltig, 6 Nitripökelsalz & Nitrat,  
7 Farb- und Konservierungsstoffe, 8 Geschmacksverstärker, 9 Antioxidationsmittel, 10 Phenylalanin, 11 Konservierungsstoffe

# Wirtshaus

AM AUWALDSEE

## Sekt / Prosecco

Geldermann Sekt, Carte Blanche	0,10 l	4,00 €
Geldermann Sekt, Carte Blanche	0,75 l	28,00 €
Geldermann Sekt, Carte Blanche & Red Bull	0,30 l	6,50 €

## Longdrinks

Bombay SAPPHIRE Gin Tonic 3		6,50 €
Gordon's Gin Tonic 3		6,50 €
Tanqueray Gin Tonic 3		6,50 €
Tanqueray "FLOR DE SEVILLA" Gin Tonic 3		6,50 €
BACARDI Superior & Coca Cola 1, 4, 11		6,50 €
BACARDI CUBA LIBRE 1, 4, 11		6,80 €
Smirnoff Vodka Lemon / Tonic 3		6,50 €
Smirnoff Vodka Red Bull 5		7,50 €
Jack Daniel's Coca Cola 1, 4, 11		6,80 €



ALLE LONGDRINKS ENTHALTEN 4 cl SPIRITUOSE.

## Edelobstbrände

Williamsbirnenbrand, unfiltriert,	42%	2 cl	4,50 €
Vogelbeerenbrand, unfiltriert,	42%	2 cl	4,50 €
Wildkirschbrand	42%	2 cl	5,50 €
Schlehengeist	42%	2 cl	4,50 €
Zwetschgenbrand	42%	2 cl	4,50 €
Haselnuss Spirituose	42%	2 cl	4,50 €
Walnussliqueur	30%	2 cl	3,50 €
Holzfass Obstbrand	40%	2 cl	3,80 €



LANTENHAMMER

## Typisch Bayerisch

Stettner Williamsbirne	42%	2 cl	2,90 €
Stettner Obstler	42%	2 cl	2,90 €
Alte Marille	42%	2 cl	3,80 €
Alte Williamsbirne	42%	2 cl	3,80 €
Alte Kirsche	42%	2 cl	3,80 €
Alte Haselnuss	42%	2 cl	3,80 €

## Liköre & Bitter

Averna Amaro	29%	4 cl	3,80 €
Baileys Original Irish Cream	17%	4 cl	3,80 €
Jägermeister	35%	4 cl	3,80 €
Ramazzotti	30%	4 cl	3,80 €

Verbindliche Angaben der Zusatzstoffe für gekennzeichnete Getränke und Speisen:  
1 koffeinhaltig, 2 mit Süßstoff, 3 chininhaltig, 4 mit Farbstoff, 5 taurinhaltig, 6 Nitripökelsalz & Nitrat,  
7 Farb- und Konservierungsstoffe, 8 Geschmacksverstärker, 9 Antioxidationsmittel, 10 Phenylalanin, 11 Konservierungsstoffe