Süffige und ausgezeichnete Biere — *der Privatbrauerei Flötzinger*

Stockhammers Aperitif

Glas Prosecco *mit einer Kugel hausgemachtem Sorbet*		0,20 l	3,60 €
Glas Prosecco	11 %	0,10 l	2,80 €
Prosecco Aperol	12 %	0,10 l	3,00 €
Stockhammers Spritzer/Hugo		0,25 l	5,90 €
Zwetschgen- Spritz		0,25 l	5,90 €

(Prosecco, Kernlos von Hirschkuss, Mineral)

Flötzinger Bräu Bier

vom Fass süffige und ausgezeichnete Biere

Flötzinger Bräu Helles	0,25 l	2,60 €
Flötzinger Bräu Helles	0,50 l	3,20 €
Flötzinger Bräu Radler [7]	0,50 l	3,20 €
Flötzinger Bräu Dunkles Bier	0,50 l	3,40 €
Flötzinger Bräu 1543er Weißbier	0,50 l	3,40 €
Flötzinger Bräu Hefe Weißbier Naturtrüb Hell	0,50 l	3,40 €
Flötzinger Bräu Russ`n[7],	0,50 l	3,40 €
Hefe Weißbier mit Coca Cola [8,9]	0,50 l	3,40 €

Flötzinger Bräu Bier

aus der Flasche und besondere Bierspezialitäten

Flötzinger Bräu Pils	0,33 l	3,00 €
Flötzinger Bräu Alkoholfreies Helles	0,50 l	3,40 €
Flötzinger Bräu Leichte Weiße	0,50 l	3,40 €
Flötzinger Bräu Dunkle Weiße	0,50 l	3,40 €
Flötzinger Bräu Alkoholfreies Weißbier	0,50 l	3,40 €
Flötzinger Bräu leichtes Helles	0,50 l	3,40 €

Unsere Empfehlung

Flötzinger Bräu Trachtlerhalbe
12,2 % Stammwürze, 5,2 % Alc. — 0,50 l — 3,40 €

Bierbichler Gambrinus
16% Stammwürze, 7 % Alc. — 0,50 l — 3,80 €

Flötzinger Bräu Josefibock
18 % Stammwürze, 7,5% Alc. — 0,50 l — 3,80 €

Flötzinger Bräu Maibock
16 % Stammwürze, 7 % Alc. — 0,50 l — 3,80 €

Alkoholfreie Getränke

Flötzinger Bräu Tafelwasser	0,25 l	2,50 €
Flötzinger Bräu Tafelwasser	0,50 l	3,00 €
Flötzinger Bräu Apfelschorle Naturtrüb	0,25 l	2,80 €
Flötzinger Bräu Apfelschorle Naturtrüb	0,50 l	3,20 €
Orangensaftschorle/ Maracujasaftschorle	0,50 l	3,80 €
Adelholzener Bio Rhabarbersaftschorle	0,50 l	3,80 €
Adelholzener Bio Hollerschorle	0,50 l	3,80 €
Flötzinger Bräu Johannisbeerschorle	0,25 l	2,80 €
Flötzinger Bräu Johannisbeerschorle	0,50 l	3,40 €
Flötzinger Bräu Cola Mix [8,9]	0,25 l	2,60 €
Flötzinger Bräu Cola Mix [8,9]	0,50 l	3,00 €
Flötzinger Bräu Zitronenlimo [7]	0,25 l	2,60 €
Bluna [8,9] Afri Cola [8,9] Afri Cola light [7,8,9,10]	0,33 l	3,00 €
Almdudler - vegane Kräuterlimo	0,33 l	3,00 €
Schweppes Ginger Ale [8], Bitter Lemon, Tonic Water	0,20 l	3,00 €
Apfelsaft, Orangensaft	0,20 l	2,60 €
Adelholzener Mineralwasser „Gourmet" classic/still	0,25 l	2,50 €
Adelholzener Mineralwasser „Gourmet" classic/still	0,75 l	4,80 €

Weißwein

(Gerne reichen wir Ihnen auch unsere große Weinkarte)

Hausschoppen vom Fass, *Müller- Thurgau Franken, trocken*		0,25 l	3,80 €
„Württemberg Riesling" *halbtrocken*		0,25 l	4,80 €
„Grüner Veltliner" *Österreichische Weinmanufaktur Krems, handverlesen, trocken*		0,25 l	5,20 €
„Silvaner" *trocken QbA Franken, kräftig, fruchtig, ausgewogen*		0,25 l	6,80 €

Rotwein und Roséwein

„Spätburgunder Rosé" Württemberg *lebendig frisch, halbtrocken*	0,25 l	4,80 €
„Württemberg Trollinger-Lemberger" *ein fruchtiger Schoppenwein, halbtrocken*	0,25 l	4,80 €
„Blauer Zweigelt" Selection *Österreichische Weinmanufaktur Krems, trocken*	0,25 l	5,20 €
Weinschorle weiß oder rot	0,50 l	4,50 €
„Primitivo" *trocken IGT Apulien, samtig und kraftvoll*	0,25 l	6,80 €

Sekt/Prosecco

Prosecco „Hausmarke"	0,75 l	18,00 €
Valdo Prosecco di Valdobbiadene	0,75 l	22,00 €

Schnäpse Digestif

Obstler Brand	41 %	2 cl	3,00 €
Orig. Feilnbacher Zwetschgenwasser	40 %	2 cl	2,50 €
Williams Brand,	41 %	2 cl	3,50 €
Mirabellenschnaps	41 %	2 cl	3,50 €
Kirschwasser	40 %	2 cl	3,50 €
Ramazzotti	30 %	2 cl	3,80 €
Hirschkuss Kräuterlikör, *Kernlos Zwetschgenlikör*	38 %	2 cl	3,50 €
Gin Tonic Gin mit Schweppes Tonic Water	41 %	2 cl	6,50 €
Whiskey Cola Jack Daniels mit Coca Cola	40 %	2 cl	6,50 €

Lantenhammer

Edelbrände & Liqueure & Whiskey

Schlehen-, Waldhimbeer-, Williamsbirnen-, Mirabellenliqueur	25 %	2 cl	3,90 €
Lantenhammer Kaffeelikör	25 %	2 cl	3,90 €
Williamsbirnenbrand unfiltriert	42 %	2 cl	4,50 €
Marille-, Haselnuss-, Sauerkirschbrand Slyrs Single Malt Whiskey vom Schliersee,	43%	2 cl	4,60 €

Kaffee & Heiße Getränke

aus dem Hause Dallmayr München

Espresso, Tasse Cremè Kaffee	2,00 €
Haferl Cremè Kaffee, Haferl Milchkaffee	3,00 €
Doppelter Espresso	3,00 €
Tasse Cappuccino	2,80 €
Haferl Cappuccino	3,40 €
Latte Macchiato *Dallmayrs heiße Schokolade aus edlen Kakaobohnen*	3,00 €
Tasse Tee, *(Darjeeling, Assam, Grüner, Pfefferminz, Kamille, Früchte, Alpenkräuter)*	2,80 €

Gasthaus zum Stockhammer
Max-Josefs-Platz 13 · 83022 Rosenheim
Telefon 0 80 31-40 999 71 · Telefax 0 80 31-40 999 76
info@gasthaus-stockhammer.de · www.gasthaus-stockhammer.de

© www.auracher.de Februar 2018

Gasthaus zum Stockhammer

IM HERZEN VON ROSENHEIM

Speisekarte Sommer 2018

Gasthaus zum Stockhammer

IM HERZEN VON ROSENHEIM

Speak English? Ask your waitress for an English menu.

Suppen

„Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen“ und Schnittlauch . . 3,80 €

„Rinderkraftbrühe mit selbstgemachtem Leberknödel“ . . . . . 3,80 €
und Schnittlauch

„Stockhammers Gulaschsuppe“ . . . . . 4,80 €
vom Happinger Weiderind mit Bauernbrot

Vorspeisen

Dreierlei selbstgemachte Brotaufstriche . . . . . 7,80 €
„Obazda, Radieserlkäse und Bärlauchfrischkäse“ mit Bauernbrot

„Geräucherter Lachs“ . . . . . 9,80 €
mit marinierten Zucchini, frischem Kren und Baguette

„Marinierter Rindfleischsalat vom Happinger Weiderind“ . . . 9,80 €
mit steirischer Kürbiskernölvinaigrette und Salat, dazu Baguette

Knackige Marktsalate

„Gemischter Salatteller“ . . . . . *Kleine Portion* 6,80 €
mit Salaten der Saison, gerösteten Kerndln und Croutons . . . . . 4,20 €

„Frühlingssalate mit knusprig gebackener Hühnerbrust“ . . . . 13,80 €
mit Rucola French Dressing, dazu Baguette

„Frühlingssalate mit gebratenen Rinderlendenstreifen . . . . . 14,80 €
und glasierten Zwiebeln“
mit Rucola French Dressing, dazu Baguette

Fisch und Geflügelgerichte

„Matjesfilet Hausfrauen Art“ [1,7,8] . . . . . 9,80 €
mit Röstkartoffeln und hausgemachtem Joghurt-Apfel-Zwiebel-Dip

„Gebackenes Hendlbrustfilet“ . . . . . 14,80 €
mit Sesamkruste, Blattspinat und hausgemachtem Süßkartoffelpüree

„Hausgemachte Bandnudeln mit frischem Lachs“ . . . . . 14,80 €
und Kirschtomaten dazu Rucola

„Zander und Lachssteak vom Grill“ . . . . . 17,80 €
mit schwarzem Risotto, Blattspinat und Sc. Bernaise

Vegetarische und Vegane Gerichte

„Hausgemachte Käsespätzle mit Bergkäse“ . . . . . 9,80 €
im Pfandl serviert, dazu goldbraun gebratene Röstzwiebeln *Kleine Portion* 8,80 €

„Knusprige Reiberdatschi (2 Stück)“ . . . . . 8,80 €
mit gebratenen Champignons und Salatbouquet mit Senf-Kräuter-Dressing

„Rahmschwammerl nach Großmutters Art“ . . . . . 9,80 €
mit hausgemachtem Semmelknödel

„Dreierlei selbstgemachte Knödel“, ... 9,80 €
Tomate, Käse und Spinat mit brauner Butter und Parmesanspänen

Vegan

„Handgemachte Nudeltascherl“ . . . . . 9,80 €
gefüllt mit Tomaten und Pilzen, dazu Rucola

Stockhammers Wildgericht

„Hirsch-Edelgulasch mit Wildpreiselbeerbirne“, ... 15,80 €
Schwammerlrahm und hausgemachtem Semmelknödel

Stockhammers Wirtshausklassiker

Deftige Fleischgerichte vom Schwein und Rind

„Ofenfrischer Schweinsbraten“ . . *Dunkles Bier dazu genießen* 9,80 €
traditionell eine Scheibe von Schulter
und Bauch mit deftiger Dunkelbiersoße,
hausgemachtem Semmel- und Kartoffelknödel
und Speck- Krautsalat . . . . . *Kleine Portion* 8,80 €

„Knusprige, halbe Schweinshaxe“ . . . . . 11,80 €
mit hausgemachtem Semmel- und Kartoffelknödel,
Speck-Krautsalat und Flötzinger Dunkelbiersoße

„Stockhammers Wirtshausteller“ [1,2,4]
mit Fleischpflanzerl,
Schweinswürstl, Leberkäs,
Speckwirsing, Kartoffelpüree,
Faßsauerkraut und
deftiger Dunkelbiersoße . . . . . *1543er Weißbier dazu genießen* 14,80 €

An Wirt sei Leibspeis...

„Geschmorte Ochsenbackerl“ . . . . . 15,80 €
mit Kartoffel- Kren Püree und Gemüsestreifen . . . . . *Kleine Portion* 13,80 €

Gschmackige Pfannengerichte

Vom Schwein

„Rosenheimer Schnitzel“ . . . . . 12,80 €
Schweineschnitzel mit süßem Senf und Meerrettich
in Semmelbrösel goldbraun gebacken dazu Kartoffel- Endiviensalat

„Schweineschnitzel Wiener Art“ . . . . . 13,80 €
in Butterschmalz gebraten, mit Pommes Frites oder Röstkartoffeln
und Wildpreiselbeeren, dazu einen kleinen Salatteller . . *Kleine Portion* 11,80 €

„Schweizer Schnitzel“, ... 14,80 €
Schweineschnitzel mit Schinken [1,4] und Käse überbacken,
auf deftiger Bratensoße, dazu Pommes Frites oder Röstkartoffeln

„Stockhammers Filetpfandl“ . . . . . *Weißbier Dunkel dazu genießen* 15,80 €
Medaillons vom bayerischen Schweinefilet“
mit hausgemachten Käsespätzle, frischem Marktgemüse und Rahmschwammerl

Vom Kalb

„Wiener Schnitzel vom Kalb“ . . . . . 17,80 €
in Butterschmalz gebraten, mit Pommes Frites oder Röstkartoffeln
und Wildpreiselbeeren, dazu einen kleinen Salatteller . . *Kleine Portion* 15,80 €

Täglich frische ½ Schweinshaxe
mit zweierlei hausgem. Knödeln,
Speck-Krautsalat und deftiger
Flötzinger Dunkelbiersoße 10,80 €

Wirtshausklassiker / Schmankerl

Speak English? Ask your waitress for an English menu.

Stockhammers bayerische Schmankerl

„Hausgemachtes saures Lüngerl“ . . . . . 7,80 €
zubereitet nach Großmutters Rezept mit Semmelknödel

„Stockhammers Gulaschsuppe“ . . . . . 7,80 €
vom Weiderind mit wildem Majoran und Bauernbrot

„2 Paar Schweinswürstl“ [1,2] . . . . . 7,80 €
mit Sauerkraut und einer Scheibe Bauernbrot

„Milzwurst [1,2] **gebacken“** . . . . . 7,80 €
mit selbstgem. Kartoffelsalat und deftiger Bratensoße

„2 G`schwoine“ [1,2] . . . . . 8,80 €
mit selbstgemachtem Kartoffelsalat und deftiger Bratensoße

„Kälberne Fleischpflanzerl“ . . . . . 10,80 €
auf Speckwirsing und hausgemachtem Kartoffelpüree . . *Kleine Portion* 9,30 €

Aus`m Wurstkessel (bis 16.00 Uhr)

„2 Stück Münchner Weißwürst“ [1,2] . . . . . 5,80 €
von der Metzgerei Holnburger in Miesbach mit süßem Senf und Brez`n

„2 Paar Wiener Würstl“ mit Senf und einer Scheibe Bauernbrot . . . 5,80 €

Besonderes vom Happinger Weiderind

„Gesottener Rindertafelspitz“ . . . . . 14,80 €
mit Speckwirsing, Salzkartoffeln, Meerrettichsoße *Kleine Portion*
und frisch geriebenem Meerrettich . . . . . 12,80 €

„Rindsbraten „Boef Lamotte“ . . . . . 14,80 €
mit hausgemachten Butterspätzle und grünem Salat

„Bierkutscher Gulasch“ . . . . . 14,80 €
vom Happinger Weideochs mit hausgemachtem Semmelknödel

Vom bayerischen Rind

„Stockhammers Zwiebelrostbraten“ . . . . . *Helles Bier dazu genießen* 18,80 €
aus der bayerischen Rinderlende, medium gebraten
mit Röstkartoffeln und Bohnen im Speckmantel [4], dazu Röstzwiebeln

Steaks vom Happinger Ochsen

„Rosa gebratenes Ochsenfilet“ . . . . . 150 g - 24,80 €
zartes, fein marmoriertes Filet, „das Beste Stück“ . . . . . 200 g - 29,80 €
. . . . . 300 g - 34,80 €

„Ochsenlende rosa gebraten“ . . . . . 200 g - 24,80 €
mit kräftiger Marmorierung, perfekt für alle Steakliebhaber! . . . 300 g - 29,80 €
. . . . . 400 g - 34,80 €

jeweils serviert mit hausgemachter Kräuterbutter, grünem Salat und Sauerrahmdip

Beilage zur Wahl:
Pommes Frites,
Ofenkartoffel oder Kartoffelwedges

Unsere Steaks werden, soweit nicht anders bestellt, medium gegart

Steaks / Brotzeiten / Dessert

Für Allergiker haben wir eine spezielle Karte, bitte fragen Sie unser Serviceperso

Brotzeiten

„Bayerischer Wurstsalat von der Regensburger“ [1,2,4,6] . . . . . 6,80 €
mit Zwiebelringen und einer Scheibe Bauernbrot

„Schweizer Wurstsalat“ [1,2,4,6] . . . . . 7,80 €
von der Regensburger mit Käse, Zwiebelringen,
dazu eine Scheibe Bauernbrot

„Obazda und Radieserlkäse“ . . . . . 8,80 €
mit Zwiebelringen, Bauernbrot und einer Breze

„Stockhammers Brotzeitbrettl“ [2,3,4,5] . . . . . 9,80 €
mit Wurstspezialitäten, Käse, Speck, kaltem Braten, Bärlauchfrischkäse,
Essiggurken [7], Kren, Peperoni [7,8] und frischem Bauernbrot
(auf Anfrage gerne auch für mehrere Personen)

Für unsere kleinen Gäste (bis 14 Jahre)

„Portion Pommes“ mit Ketchup . . . . . 3,80 €

„Knödel“ mit Bratensoße . . . . . 4,20 €

„Spätzle“ mit feiner Soße . . . . . 4,50 €

„Kleiner Schweinebraten“
mit Kartoffelknödel . . . . . 6,80 €

Malen beim Stockhammer
Malblöcke & Stifte sind bei unserem Servicepersonal erhältlich!

„2 Stück Wiener Würstl mit Pommes“ . . . . . 5,80 €

„Gebackenes Schweineschnitzel“ mit Pommes frites und Ketchup . . 7,80 €

„Eis-Biene“ mit Vanille und Schokoladeneis, mit Smarties garniert . . . 3,20 €

Dessert

„Doppelter Espresso“ mit einer Kugel Vanilleeis [1,8] . . . . . 3,80 €

„Gemischtes Eis“ [1,8] (Vanille-, Schoko-, Erdbeereis)
ohne Sahne . . . . . 4,50 €
mit Sahne . . . . . 4,90 €

„Stockhammers bayerische Creme“ mit Beerenspiegel . . . . . 5,80 €

„Trilogie von hausgemachtem Fruchtsorbet“ . . . . . 5,80 €
mit Blutorange, Mango und Zitrone

„Warmer Apfelstrudel“ . . . . . 6,80 €
nach traditionellem Rezept mit wahlweise Vanillesoße [6,7,8]
oder cremigem Vanilleeis [1,8] und Sahnehaube

„Hausgemachter Palatschinken“ . . . . . 6,80 €
mit frischen Beeren, Vanilleeis und Sahne

„Stockhammers hausgemachter Kaiserschmarrn“ . . . . . 8,80 €
mit Rosinen und Zwetschgenröster
(auf Anfrage gerne auch für mehrere Personen)

Wir wünschen Ihnen an Guadn und scheene Stunden bei uns im Stockhammer.

Ihre Familie Manfred Kirner mit dem Stockhammer Team

Umbestellungen sind gegen eine Gebühr von 1,00 € möglich.

Kennzeichnungspflichtige Lebensmittel:
1 Geschmacksverstärkter - 2 mit Phosphat - 3 geschwefelt - 4 mit Nitritpökelsalz - 5 Antioxidatonsmittel - 6 Konservierungsstoffe
7 Süßstoffe - 8 Farbstoff - 9 Coffein - 10 enthält eine Phenylalaninquelle