



Speisekarte – Durchgehend warme Küche von 11.00 - 22.30 Uhr

Suppen & Vorspeisen

Kräftige hausgemachte Rindersupp`n mit Pfannkuchenstreifen und frischem Schnittlauch	3,00 €
Kräftige hausgemachte Rindersupp`n mit Leberknödel und frischem Schnittlauch	3,60 €
Folienkartoffel mit Sauerrahmdip , Räucherlachs und Salatgarnitur	5,80 €

Knackige Salate

Gemischter Beilagensalat mit Salaten der Saison und gerösteten Kerndl	3,50 €
Zanderfiletstreifen auf frischen Salaten und Joghurtdressing, dazu frisches Baguette	12,80 €
Bauernsalat , bunte Blattsalate der Jahreszeit mit Schafskäse, Zwiebeln, Paprika und Peperoni, dazu frisches Schwarzbrot	8,80 €
Gartensalate mit Putenbruststreifen und hausgemachtem Joghurtdressing, dazu frisches Baguette	9,80 €

Fisch & Geflügelgerichte

Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit frischem Zwiebel-Apfel-Dill-Joghurt-Dip ^{1,7,8} und Bratkartoffeln	8,80 €
Zanderfilet in Kräuterbutter gebraten mit Brokkoligemüse und Petersilienkartoffeln	14,80 €
Gegrilltes Putensteak mit Folienkartoffel, Sauerrahmdip und gegrilltem Gemüse	13,80 €

Vegetarische Gerichte

4 Stück Reiberdatschi mit wahlweise: Apfelmus ⁵ Sauerkraut Räucherlachs und Sahnemeerrettich	5,80 € 5,80 € 8,80 €
Käsespätzle „Andechs“ (im Pfandl serviert) mit goldbraun gebratenen Röstzwiebeln	8,80 €
Rahmschwammerl „nach Großmutter`s Art“ mit hausgemachtem Semmelknödel	8,80 €

Gerichte vom Schwein

Ofenfrischer Schweinebraten in deftiger Flötzinger Dunkelbiersonö, mit hausgemachtem Semmelknödel und Krautsalat ^{1,4,5}	8,80 €
Schweineschnitzel (Wiener Art) in Butterschmalz gebraten mit Pommes Frites oder Röstkartoffeln und Preiselbeeren dazu einen kleinen Salatteller	10,80 €
„Schweizer Schnitzel“ , paniertes Schnitzel mit Schinken ^{1,4} und Käse überbacken, deftige Bratensauce, dazu Pommes Frites oder Röstkartoffeln	13,80 €
„Stockhammer`s Filetpfandl“ (im Pfandl serviert) Schweinefilets mit Käsespätzle, Rahmschwammerl, in Butter geschwenktem Marktgemüse und mit Röstzwiebeln garniert	13,80 €

Stockhammer`s Wirtshaus Schmankerl

Hausgemachtes Kalbslüngerl zubereitet nach Großmutter`s Rezept mit Semmelknödel	6,80 €
„Kälberne Fleischpflanzerl“ , auf Speckwirsing ⁴ und Kartoffelpüree	7,80 €

„Stockhammer`s Wirtshausteller“ Fleischpflanzerl, Leberkas ^{1,2,4} und Schweinswürstl ^{1,4} mit Speckwirsing ⁴ , Faßsauerkraut und Kartoffelpüree	10,80 €
„Schlemmerpfandl“ ab 2 Personen mit dreierlei Fleisch (Rind, Schwein, Pute), Grillwürstl ^{1,2,4} , dazu Reis, Pommes Frites, marktfrisches Gemüse, Kräuterbutter, Champignonrahm- und Dunkelbiersonö	pro Person 14,80 €

Gerichte vom Kalb und Rind

Gekochtes Ochsenfleisch auf Speckwirsing ⁴ mit Röstkartoffeln und frischem Kren ⁵	10,90 €
„Bierkutscher Gulasch“ (Rindergulasch) mit Semmelknödel und gemischtem Salat	11,80 €
Stockhammer`s Zwiebelrostbraten aus der bayerischen Rinderlende mit Röstkartoffeln und Speckbohnen ⁴ , dazu Röstzwiebeln	14,80 €
Rinderlendensteak mit Kräuterbutter dazu Folienkartoffel mit Sauerrahmdip und Beilagensalat	15,80 €
„Wiener Schnitzel“ (vom Kalb) in Butterschmalz gebraten mit Pommes Frites oder Röstkartoffeln und Preiselbeeren dazu einen kleinen Salatteller	14,80 €
„Kalbsrahmschnitzel“ vom heimischen Milchkalb mit hausgemachten Butterspätzle und kleinem Salatteller	14,80 €

Für unsere kleinen Gäste

Pfannkuchensuppe	2,50 €
Portion Pommes mit Ketchup	2,90 €
Kartoffelknödel mit Bratensoße	2,90 €
Spätzle mit feiner Soße	2,90 €
Kleiner Schweinebraten mit Kartoffelknödel	5,50 €
Gebackenes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Ketchup	5,50 €
1 Paar Wiener Würstl^{1,2,4} mit Pommes frites	3,90 €
„Eisbiene“ Vanille- und Erdbeereis ^{1,8} mit Smarties und Waffel	2,90 €

Würstl

2 Stück Münchner Weißwürst^{1,2} (bis 16.00 Uhr) mit süßem Senf und Brez`n	4,80€
2 Paar Wiener Würstl^{1,2,4} (bis 16.00 Uhr) mit Senf und einer Scheibe Bauernbrot	4,80€
2 Paar Schweinswürstl^{1,2} mit Faßsauerkraut und einer Scheibe Bauernbrot	5,80€
2 G`schwoine^{1,2} mit Kartoffelsalat und Bratensoße	5,80€
Milzwurst^{1,2} „gebacken“ mit Kartoffelsalat und Bratensoße	6,80€

A Gscheide Brotzeit ... denn Brotzeit ist de schenste Zeit

Bayerischer Wurstsalat aus der Regensburger ^{1,2,4,6} mit Zwiebelringen, fein garniert dazu 1 Scheibe Bauernbrot	5,20 €
Schweizer Wurstsalat^{1,2,4,6} aus der Regensburger mit Käse, Zwiebelringen, dazu 1 Scheibe Bauernbrot	5,80 €
Halb Essigknödel & Halb Regensburger^{1,2,4,6} mit Zwiebelringen und Essiggurke	5,80 €

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

Alle Preise verstehen sich inkl. Bedienungsgeld und gesetzlicher Mehrwertsteuer.



Brotzeiten / Dessert / Getränkekarte

Kalter Braten**5,80 €**
mit Essiggurkerl^{3,7} Butter, Kren⁵ und zwei Scheiben Bauernbrot

Portion Obatzter und Brotzeitkas⁶ mit Zwiebelringen,**5,80 €**
einer Brez`n und einer Scheibe Bauernbrot

Stockhammer`s Brotzeitbrettl^{1,2,5,6} (ab 14.00 Uhr)**8,80 €**
mit Wurst, Käse, Geräuchertem, dazu Bauernbrot und Butter

Dessert

Warmer Apfel- oder Millirahmstrudel**4,80 €**
mit wahlweise Vanillesoße oder Vanilleeis^{1,8} und Sahnehaube

Gebackene Apfelkücherl**5,80 €**
klassisch mit Zimt und Zucker, einer Kugel Vanilleeis^{1,8} und Sahnehaube

„Stockhammer`s Kaiserschmarrn“ (Auf Anfrage)**7,80 €**
mit Rosinen und Zwetschgenröster

Käse

Käseplatte (ab 14.00 Uhr)**8,40 €**
mit verschiedenem Käse, Feigensenf, Nüssen, fein garniert

Eis für Genießer

Gemischtes Eis ohne Sahne^{1,8}**3,50 €**
Gemischtes Eis mit Sahne^{1,8}**3,90 €**

Walnussbecher**4,50 €**
Walnusseis^{1,8} mit Walnüssen, Schokoraspeln und Früchtegarnitur

„Stockhammer`s Sommerbecher“**4,90 €**
Joghurt- und Vanilleeis^{1,8} mit frischen Früchten und Naturjoghurt

Aperitif

Glas Prosecco11 %0,1 l**2,50 €**
Prosecco Aperol⁸12 %0,1 l**2,90 €**
Piccolo11 %0,2 l**4,90 €**
Campari Orange⁸/Soda25 %0,25 l**4,50 €**
Stockhammer`s Spritzer⁸ (Prosecco, Aperol, Soda auf Eis)0,2 l**4,40 €**

Bier vom Faß

Flötzinger Bräu Helles0,25 l**2,20 €**
Flötzinger Bräu Helles0,5 l**2,80 €**
Flötzinger Bräu Radler⁷0,5 l**2,80 €**
Flötzinger Bräu Dunkles Bier0,5 l**3,00 €**
Flötzinger Bräu 1543er Weißbier0,5 l**3,00 €**
Flötzinger Bräu Hefe Weißbier Naturtrüb Hell0,5 l**3,00 €**
Flötzinger Bräu Russ`n⁷0,5 l**3,00 €**
Flötzinger Bräu Hefe Weißbier mit Coca Cola^{8,9}0,5 l**3,00 €**

Bier aus der Flasch`n

Flötzinger Bräu Pils0,33 l**2,80 €**
Flötzinger Bräu Alkoholfreies Helles0,5 l**2,80 €**
Flötzinger Bräu Leichte Weiße0,5 l**3,00 €**
Flötzinger Bräu Dunkle Weiße0,5 l**3,00 €**
Flötzinger Bräu Alkoholfreies Weißbier0,5 l**3,00 €**

Alkoholfreie Getränke

Flötzinger Bräu Tafelwasser0,25 l**1,90 €**
Flötzinger Bräu Tafelwasser0,5 l**2,40 €**
Flötzinger Bräu Apfelschorle Naturtrüb0,25 l**2,40 €**
Flötzinger Bräu Apfelschorle Naturtrüb0,5 l**2,80 €**

Getränkekarte

Flötzinger Bräu Orangensaftschorle0,5 l**2,90 €**
Flötzinger Bräu Johannisbeerschorle0,25 l**2,40 €**
Flötzinger Bräu Johannisbeerschorle0,5 l**2,90 €**
Flötzinger Bräu Cola Mix^{8,9}0,25 l**2,20 €**
Flötzinger Bräu Cola Mix^{8,9}0,5 l**2,60 €**
Flötzinger Bräu Zitronenlimo⁷0,25 l**2,20 €**
Fanta⁸0,33 l**2,60 €**
Coca Cola^{8,9}0,33 l**2,60 €**
Coca Cola light^{7,8,9,10}0,33 l**2,60 €**
Apfelsaft0,2 l**2,40 €**
Orangensaft0,2 l**2,40 €**
Adelholzener Mineralwasser “Gourmet” classic/still0,25 l**2,20 €**
Adelholzener Mineralwasser “Gourmet” classic/still0,75 l**3,80 €**

Weißwein

Hausschoppen vom Fass, trocken0,25 l**3,80 €**

„Württemberg Riesling“ Stettener Wartbühl0,25 l**4,20 €**
halbtrocken, ideal zu Fisch, hellem Fleisch, Spargel und Salat

Müller-Thurgau, Weingut Schmitt, trocken, Franken0,25 l**4,20 €**
feine, rassige Säure, ausgeprägte Fruchtaromen

„Custoza“ Cantina di Custoza0,75 l**16,80 €**
Ein herrlicher Gardasee-Wein, frisch und fruchtig

Rotwein

„Rotling“ halbtrocken (Rosè)0,25 l**4,20 €**

„Württemberg Trollinger- Zweigelt“0,25 l**4,20 €**
ein süffiger Schoppenwein, halbtrocken

Kalterer Trocken, Kalterersee, Südtirol0,25 l**4,20 €**

„Corvina Garda“ Cantina di Custoza0,75 l**16,80 €**
trocken, intensives Rubinrot, passt zu gegrilltem, dunklem Fleisch

„Abendrot Cuvée“, Weingut Schmitt, Franken0,75 l**17,50 €**
Spätburgunder- Cabernet, feinherb, niedrig in der Säure, fruchtbetont

Weinschorle weiß oder rot0,5 l**3,80 €**

Sekt / Prosecco

Prosecco „Hausmarke“0,75 l**18,00 €**
Vlado Prosecco di Valdobbiadene0,75 l**22,00 €**

Schnäpse / Digestif

Obstler Brand41 %2 cl**2,00 €**
Williams Brand41 %2 cl**2,20 €**
Zwetschgenwasser40 %2 cl**2,20 €**
Mirabellenschnaps40 %2 cl**2,20 €**
Kirschwasser40 %2 cl**2,40 €**
Odl (Bayerischer Kräuterlikör)35 %2 cl**2,50 €**
Ramazzotti30 %2 cl**2,50 €**
Hirschkuss (Tegernseer Kräuterlikör)38 %2 cl**2,50 €**
Baileys auf Eis^{8,9}17 %2 cl**2,90 €**

Kaffee & Heiße Getränke

Espresso**2,00 €**
Tasse Cremè Kaffee**2,00 €**
Haferl Cremè Kaffee**2,40 €**
Haferl Milchkaffee**2,60 €**
Cappuccino**2,60 €**
Latte Macchiato**2,80 €**
Tasse Tee (Darjeeling, Assam, Grüner, Pfefferminz, Kamille, Früchte)**2,40 €**
„Heiße Schokolade“ mit Sahne**2,80 €**

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

Alle Preise verstehen sich inkl. Bedienungsgeld und gesetzlicher Mehrwertsteuer.