



Suppen & Vorspeisen

Kräftige hausgemachte Rindersupp'n mit:

- Pfannkuchenstreifen 3,80 €
- Kaspressknödel 4,60 €

„Hausgemachtes saures Lüngerl“ 7,80 €
zubereitet nach Großmutter's Rezept mit Semmelknödel

„Carpaccio vom heimischen Weiderind“ 10,80 €
mit gebratenen Pfifferlingen,
Parmesan und Rucola dazu Baguette

Ziegenkäse überbacken 11,80 €
mit Waldbienenhonig und Pinienkernen, Salatbouquet und Baguette

Knackige Salate

Grüner Gärtner Salat 3,00 €

„Kleiner Salatteller“ 4,20 €
mit Salaten der Saison, gerösteten Kerndl'n und Croutons

„Großer Salatteller“ 6,80 €
mit Salaten der Saison, gerösteten Kerndl'n und Croutons

„Knackige Blattsalate mit gebackener Hühnerbrust
im Cornflakesmantel“ 13,80 €
und hausgemachtem Rucola-French-Dressing,
dazu frisches Baguette

„Knackige Blattsalate mit Rinderlendenstreifen“ 14,80 €
und glasierten Zwiebeln,
hausgemachtem Rucola-French-Dressing,
dazu frisches Baguette

„Knackige Blattsalate mit gebratenen Garnelen“ 14,80 €
und hausgemachtem Rucola-French-Dressing,
dazu frisches Baguette

Vegetarische & Vegane Gerichte

„Kaspressknödel mit Bergkäse“ 9,80 €
auf cremigem Kohlrabi-Karottengemüse

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

„Rahmschwammerl nach Großmutter's Art“ 9,80 €
mit hausgemachten abgebräunten Serviettenknödel

„Selbstgemachte Spinatknödel“ 9,80 €
mit Tomatenragout

„2 Stück knusprige Reiberdatschi“
mit gebratenen Champignons 8,80 €
dazu Honig- Senf- Dressing und Salatbouquet
oder

„mit frischem Räucherlachs“ 9,80 €
dazu Honig- Senf- Dressing und Salatbouquet

VEGAN: Veganer Burger 11,80 €
mit Aubergine- Linsen Bratling,
gegrilltem Gemüse, Mango- Chutney,
Kartoffelecken und Avocado- Dip

Fisch & Geflügelgerichte

„Matjesfilet Hausfrauen Art“^{1,7,8} 9,80 €
mit frischem Zwiebel-Apfel-Dill-Joghurt-Dip und Bratkartoffeln
mit Speckwürfel

„Überbackene Hühnerbrust mit Tomate und Mozzarella
in Rosmarinpanade“ mit Reis und fruchtiger Tomatensauce 14,80 €

„Gebratenes Zanderfilet“ 17,80 €
auf Zucchini- Tomaten Bandnudeln

„Fischgrillteller“ mit Forelle, 19,80 €
Zander und Garnele, Reis, gegrilltem Gemüse und Safransauce

Stockhammers Wirtshausklassiker

Ofenfrischer Schweinsbraten 10,80 €
traditionell eine Scheibe von der Schulter und eine vom Bauch mit
deftiger Dunkelbiersoße, zweierlei hausgemachten Knödeln und
Speck - Krautsalat **Kleine Portion** 9,80 €

Bierkutscher Gulasch (vom Rind) 14,80 €
mit hausgemachten Semmelknödeln **Kleine Portion** 12,80 €

½ Hintere Schweinshaxe resch gebraten, 12,80 €
in deftiger Dunkelbiersoße, zweierlei hausgemachten Knödeln
und Speck-Krautsalat

Stockhammers Wirtshausteller 14,80 €
Fleischpflanzerl, Schweinsbraten^(1,2,4), Schweinswürstl^(1,4)
mit Speckwirsing, Faßsauerkraut und Kartoffelpüree

Kälberne Fleischpflanzerl 10,80 €
auf Speckwirsing und Kartoffelpüree mit Dunkelbiersoße
. **Kleine Portion** 9,30 €

Stockhammers bayerische Schmankerl

„Schweineschnitzel“ (Wiener Art) in Butterschmalz gebraten
wahlweise mit:
Pommes Frites oder Röstkartoffeln & Wildpreiselbeeren 12,80 €
. **Kleine Portion** 10,80 €
hausgemachtem Kartoffel-Gurken-Salat & Wildpreiselbeeren 12,80 €
. **Kleine Portion** 10,80 €

„Wiener Schnitzel vom Kalb“ in Butterschmalz gebraten
wahlweise mit:
Pommes Frites oder Röstkartoffeln & Wildpreiselbeeren 18,80 €
. **Kleine Portion** 16,80 €
hausgemachtem Kartoffel-Gurken-Salat & Wildpreiselbeeren 18,80 €
. **Kleine Portion** 16,80 €

„Schweizer Schnitzel“ 14,80 €
Schweineschnitzel mit Schinken^{1,4} und Käse überbacken,
mit deftiger Bratensoße, dazu Pommes Frites oder Röstkartoffeln

Braumeisterschnitzel 13,80 €
mit frischem Meerrettich, Champignons, Käse und Schinken
gefüllt dazu deftige Dunkelbiersoße und Röstkartoffeln

„Filetpfandl vom Schwein“ mit Käsespätzle, 15,80 €
Grillgemüse und Rahmschwammerl

„Tafelspitz vom bayrischen Jungbullen“ mit Schnittlauch- 14,80 €
kartoffeln, Rahmwirsing und Krensoße **Kleine Portion** 12,80 €

An Wirt sei Leibspeis

„Geschmorte Ochsenbackerl“ 16,80 €
mit Kartoffel-Kren-Püree und Gemüstreifen . . **Kleine Portion** 14,80 €

Für unsere Steakliebhaber

vom bayerischen Rind aus der Region

„Stockhammers Zwiebelrostbraten“ 19,80 €
aus der Rinderlende, mit Röstkartoffeln und Speckbohnen,
dazu Röstzwiebeln

„Ochsenkotelette mit Kräuterbutter“ (500 gr. mit Knochen) . 36,80 €
wahlweise mit Pommes Frites oder Kartoffelwedges
und grünem Salat

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

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

*jeweils serviert mit hausgemachter Kräuterbutter,
grünem Salat und Sauerrahmdip*

Beilage zur Wahl: Pommes Frites oder Kartoffelwedges

Unsere Steaks werden, soweit nicht anders bestellt, medium gegart

Stockhammers Grillteller 18,80 €
mit Fleisch vom Schwein, Huhn und Rind,
Grillwürstl, Speck, Kräuterbutter, Pfefferrahmsoße, Grillgemüse,
dazu Pommes Frites oder hausgemachtem Rösti

Max-Josefs-Platt'n (ab 2 Personen 16:00 Uhr)
mit Fleisch vom Schwein, Huhn und Rind, Grillwürstl, Speck,
Kräuterbutter, Grilltomate, Pommes Frites, Reis, Grillgemüse,
Dunkelbiersoße und Pfefferrahmsoße. pro Person 17,80 €

Aus'm Wurstkessel (bis 14:00 Uhr)
von der Metzgerei Holnburger Miesbach

2 Stück Münchner Weißwürste ^{1,2} 5,80 €
mit süßem Händlmaier Senf und rescher Bergmeister Brez'n

2 Paar Wiener Würstl ^{1,2,4} mit Senf und frischem Bauernbrot 5,80 €

A gscheide Biergartenbrotzeit

2 Paar Schweinswürstl ^{1,2} 8,80 €
mit Faßsauerkraut und frischem Bauernbrot

2 G'schwoine ^{1,2} mit Kartoffelsalat und Bratensoße 8,80 €

Milzwurst ^{1,2} „gebacken“ mit Kartoffelsalat und Bratensoße . 8,80 €

Portion Obatzda & Brotzeitkas mit Zwiebelringen 8,80 €
dazu frisches Bauernbrot und eine Brez'n

Bayerischer Wurstsalat ^{1,2,4,6} 6,80 €
aus der Regensburger mit Zwiebelringen
und einer Scheibe Bauernbrot

Schweizer Wurstsalat ^{1,2,4,6} 7,80 €
aus der Regensburger mit Käse, Zwiebelringen,
dazu eine Scheibe Bauernbrot

Essignödel mit gebratenen Pilzen 9,80 €
dazu geschmorte Cocktailtomaten,
Salatbouquet und Kürbiskern-Vinaigrette

Essignödel mit gebratenen Pilzen und Regensburger . 11,80 €
dazu geschmorte Cocktailtomaten,
Salatbouquet und Kürbiskern-Vinaigrette

Brotzeitbrettl ^{2,3,4,5} 9,80 €
mit Spezialitäten aus der Region mit Wurst, Käse, Speck,
kaltem Braten, Essiggurken ⁷, Kren, Peperoni ^{7,8},
Butter und frischem Bauernbrot
(auf Anfrage auch gerne für mehrere Personen)

Stockhammers Dessert

Doppelter Espresso mit Vanilleeis ^{1,8} 3,80 €

Warmer Apfelstrudel 6,80 €
mit wahlweise Vanillesoße ^{6,7,8} oder Vanilleeis ^{1,8} und Sahnehaube

Bayerisch Creme mit frischen Beeren 5,80 €

Gebackene Apfelkücherl 7,80 €
klassisch in Zimt und Zucker mit Sahnehaube und Vanilleeis ^{1,8}

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

Eis & Sorbet

Vegan 1 Kugel Sorbet 1,90 €
(Zitrone, Himbeer und grüner Apfel)

Vegan Stockhammers dreierlei hausgemachte Sorbets . 5,80 €
(Zitrone, Himbeer und grüner Apfel)

Gemischtes Eis ohne Sahne ^{1,8}
(Erdbeer, Schokolade und Vanilleeis). 4,50 €

Gemischtes Eis mit Sahne ^{1,8}
(Erdbeer, Schokolade und Vanilleeis). 4,90 €

Für unsere kleinen Gäste (bis 14 Jahre)

Portion Pommes Frites mit Ketchup 3,80 €

Knödel mit Bratensoße 4,20 €

Selbstgemachte Spätzle mit feiner Bratensoße. 4,50 €

Kleiner Schweinebraten mit Kartoffelknödel 6,80 €

Schweineschnitzel mit Pommes Frites und Ketchup 7,80 €

„Eisbiene“ Vanille- und Schokoeis ^{1,8} mit Smarties und Waffel. 3,20 €





Aperitif

Glas Prosecco mit einer Kugel hausgemachtem Sorbet (Zitrone)	0,20 l	3,60 €
Glas Prosecco	11 %	0,10 l . . . 2,80 €
Prosecco Aperol ⁽⁸⁾	12 %	0,10 l . . . 3,00 €
Campari Orange ⁽⁸⁾ / Soda	25 %	0,25 l . . . 4,50 €
Spritzer (Prosecco, Aperol, Soda auf Eis)		0,25 l . . . 5,90 €
Hugo (Prosecco, Holunderblütensirup, Pfefferminze & Eis)		0,25 l . . . 5,90 €
Lillet Wild Berry Unser Sommerdrink		0,25 l . . . 5,90 €
<i>(Lillet, Schweppes, Wild Berry, Beeren & Eis)</i>		
Rhabarber- Holler- Sprizz Unser Sommerdrink		0,25 l . . . 5,90 €
<i>(Prosecco, Rhabarber, Holunderblütensirup, Mineralwasser, Pfefferminze & Eis)</i>		
Heidi-Sprizz Unser Sommerdrink		0,25 l . . . 5,90 €
<i>(Lantenhammer Liqueur, Limettensaft, Prosecco & Eis)</i>		

Bier vom Faß



Flötzinger Bräu Helles	0,25 l	2,60 €
Flötzinger Bräu Helles	0,50 l	3,20 €
Flötzinger Bräu Radler ⁽⁷⁾	0,25 l	2,60 €
Flötzinger Bräu Radler ⁽⁷⁾	0,50 l	3,20 €
Flötzinger Bräu Dunkles Bier.	0,25 l	2,90 €
Flötzinger Bräu Dunkles Bier.	0,50 l	3,40 €
Flötzinger Bräu 1543er Weißbier	0,30 l	2,90 €
Flötzinger Bräu 1543er Weißbier	0,50 l	3,40 €
Flötzinger Bräu Hefe Weißbier Naturtrüb Hell.	0,30 l	2,80 €
Flötzinger Bräu Hefe Weißbier Naturtrüb Hell.	0,50 l	3,40 €
Flötzinger Bräu Russ'n ⁽⁷⁾	0,50 l	3,40 €
Flötzinger Bräu Hefe Weißbier mit Coca Cola ^(8,9)	0,50 l	3,40 €

Bier aus der Flasch'n

Flötzinger Bräu Pils, Flötzinger Bräu Zwickl	0,33 l	3,00 €
Flötzinger Bräu Alkoholfreies Helles.	0,50 l	3,40 €
Flötzinger Bräu Leichtes 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 €

– Fragen Sie nach unseren Saisonalen Bieren –

Alkoholfreie Getränke

Flötzinger Bräu Tafelwasser	0,25 l	2,50 €
Flötzinger Bräu Tafelwasser	0,50 l	3,00 €
Apfelschorle Naturtrüb (v. Streuobst aus der Region)	0,25 l	2,80 €
Apfelschorle Naturtrüb (v. Streuobst aus der Region)	0,50 l	3,40 €
Apfelsaft, Orangensaft	0,20 l	2,60 €
Maracuja - Orangenschorle, Orangensaftschorle.	0,50 l	3,80 €
ORO Rhabarbersaftschorle	0,50 l	3,90 €
Holunderschorle (mit Holundersirup und Tafelwasser).	0,50 l	4,20 €
Ingwer-Minz-Holunderschorle mit Zitrone und Eis	0,50 l	4,20 €
Hausgemachte Kräuterlimo. Unsere Sommererfrischung	0,50 l	4,20 €
<i>mit frischen Kräutern mit Zitrone und Eis</i>		
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 Zitronenlimo ⁽⁷⁾	0,25 l	2,60 €
Flötzinger Bräu Cola Mix ^(8,9)	0,50 l	3,00 €
Flötzinger Bräu Zitronenlimo ⁽⁷⁾	0,50 l	3,00 €
Almdudler (Kräuterlimonade) ⁽⁸⁾	0,33 l	3,00 €
Schweppes Ginger Ale ⁽⁸⁾ , Tonic Water, Bitter Lemon	0,20 l	3,00 €
Afri Cola ^(8,9) , Afri Cola light ^(7,8,9,10) , Bluna ⁽⁸⁾	0,33 l	3,00 €
Adelholzener Mineralwasser „Gourmet“ classic / naturell.	0,25 l	2,50 €
Adelholzener Mineralwasser „Gourmet“ classic / naturell	0,75 l	4,80 €



Weißwein

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

Roséwein

Spätburgunder Rosé Württemberg lebendig frisch, halbtrocken 0,25 l	4,80 €
--	--------

Rotwein

Württemberg Trollinger - Lemberger	0,25 l . . . 4,80 €
<i>ein fruchtiger Schoppenwein, halbtrocken</i>	
Blauer Zweigelt Selektion Österreichische	0,25 l . . . 5,20 €
<i>Weinmanufaktur Krems, trocken</i>	
„Primitivo“ trocken IGT Apulien, samtig und kraftvoll	0,25 l . . . 6,80 €
Weinschorle weiß oder rot	0,50 l . . . 4,50 €

Sekt & Prosecco

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

Hausbrände, Liköre (2 cl) & Longdrink

Orig. Feilnbacher Zwetschgenwasser.	40 % . . . 2,50 €
Obstler Brand	41 % . . . 3,00 €
Williams Brand	41 % . . . 3,50 €
Mirabellenschnaps, Kirschwasser	40 % . . . 3,50 €
Ramazotti	30 % . . . 3,80 €
Baileys auf Eis ^(8,9)	17 % . . . 3,50 €
Hirschkuss (Kräuterlikör)	38 % . . . 3,50 €
Zwetschgenlikör „Kernlos“	20 % . . . 3,50 €
„Birndl“ Birnenbrand vom Hirschkuss	25 % . . . 3,50 €
Gin Tonic Gin mit Schweppes Tonic Water	41 % . . . 6,50 €
Whiskey Cola Jack Daniels mit Coca Cola.	40 % . . . 6,50 €

Lantenhammer Edelbrände (2 cl)

Williamsbirnenbrand unfiltriert,	42 % je 4,50 €
Marille-, Haselnuss-, Sauerkirschbrand	
Schlehen-, Waldhimbeer-,	25 % je 3,90 €
Williamsbirnen-, Mirabellenliqueur	

Slyrs Single Malt Whiskey vom Schliersee, 2 cl 43 % je 4,60 €

Kaffee & Heiße Getränke

aus dem Hause Dallmayr München	
Espresso, Tasse Crème Kaffee	2,20 €
Haferl Crème Kaffee	3,20 €
Haferl Milchkaffee	3,20 €
Tasse Cappuccino	2,80 €
Cappuccino Groß	3,60 €
Doppelter Espresso	3,20 €
Latte Macchiato	3,00 €
Tasse Tee	3,00 €
<i>(First Flush Darjeeling, Assam BOP, Earl Grey, Kamille, Pfefferminze, Früchtetee, Alpenkräuter)</i>	
Dallmayrs heiße Schokolade aus edlen Kakaobohnen	2,80 €
Chociatto (Espresso mit heißer Schokolade)	2,80 €



Guten Appetit wünscht Ihnen Familie Kirner
und das gesamte Stockhammer Team