

# Getränke

## Aperitif

Glas Prosecco	11 %	0,10 l	3,00 €
Prosecco Aperol <sup>(s)</sup>	12 %	0,10 l	3,60 €
<b>Alkoholfreier Gimber Apfel-Spritz</b>		0,25 l	5,90 €
<i>(Apfelsaft, Gimber Ingwerkonzentrat, Salbeiblätter, Mineralwasser, Eiswürfel)</i>			
Stockhammers Aperol Sprizz oder Hugo		0,25 l	je 5,90 €
Lillet Wild Berry <i>(Lillet, Schweppes Wild Berry, Beeren &amp; Eis)</i>		0,25 l	6,50 €
Pampelle Spritz <i>(Pampelle, Grapefruit Bitter, Prosecco, Mineralwasser)</i>		0,25 l	5,90 €

## Flötzingler Bräu Bier vom Fass

süffige und ausgezeichnete Biere		
Flötzingler Bräu Helles	0,25 l	3,00 €
Flötzingler Bräu Helles	0,50 l	3,80 €
Flötzingler Bräu Radler <sup>(s)</sup>	0,50 l	3,80 €
Flötzingler Bräu Dunkles Bier	0,50 l	4,00 €
Flötzingler Bräu 1543er Weißbier	0,50 l	4,00 €
Flötzingler Bräu Leichte Weiße	0,50 l	4,00 €
Flötzingler Bräu Hefe Weißbier	0,50 l	4,00 €
Naturtrüb Hell		
Flötzingler Bräu Russ'n <sup>(s)</sup>	0,50 l	4,00 €
Flötzingler Bräu Hefe Weißbier mit Coca Cola <sup>(s)</sup>	0,50 l	4,00 €
Flötzingler Bräu	0,50 l	4,00 €
Alkoholfreies Helles		



## Flötzingler Bräu Bier aus der Flasche

und besondere Bierspezialitäten		
Flötzingler Bräu Pils	0,33 l	3,40 €
Flötzingler Bräu Alkoholfreies Weißbier	0,50 l	4,00 €
Flötzingler Bräu leichtes Helles	0,50 l	4,00 €
Flötzingler Bräu Natur Radler	0,50 l	4,00 €

*Fragen Sie nach unseren weiteren, saisonalen Bierspezialitäten. Unser Servicepersonal informiert Sie gerne.*

## Sekt & Prosecco

Prosecco „Hausmarke“	0,75 l	18,00 €
Valdo Prosecco di Valdobbiadene	0,75 l	22,00 €
Laurent Perrier Champagner, La Cuvee Brut	0,75 l	75,00 €

## Schnäpse & Digestif

Obstler Brand	41 %	2 cl	3,00 €
Orig. Feilnbacher Zwetschgenwasser	40 %	2 cl	3,00 €
Haselnusschnaps	40 %	2 cl	3,00 €
Williams Brand, Mirabellenschnaps	41 %	2 cl	3,50 €
Ramazotti	30 %	2 cl	3,80 €
Hirschkuss Kräuterlikör, Kernlos Zwetschgenlikör			
	38 %	2 cl	3,00 €
„Birndl“ Birnenbrand vom Hirschkuss	25 %	2 cl	3,50 €
Gin Tonic Gin mit Schweppes Tonic Water			
	41 %	2 cl	7,50 €
Jack Daniels mit Coca Cola.	40 %	2 cl	7,50 €

## Glühwein

Glühwein			3,50 €
----------	--	--	--------

## Alkoholfreie Getränke

Flötzingler Bräu Tafelwasser	0,25 l	2,60 €
Flötzingler Bräu Tafelwasser	0,50 l	3,20 €
Flötzingler Bräu Apfelschorle Naturtrüb	0,25 l	3,20 €
Flötzingler Bräu Apfelschorle Naturtrüb	0,50 l	3,80 €
Orangensaftschorle	0,50 l	3,80 €
Orangen-Maracujasaftschorle	0,50 l	3,80 €
Rhabarbersaftschorle	0,50 l	4,40 €
Holunderschorle	0,50 l	4,40 €
Ingwer-Minz-Schorle	0,50 l	4,40 €
10 Frucht-Schorle	0,50 l	3,80 €
Flötzingler Bräu Johannisbeerschorle	0,25 l	3,20 €
Flötzingler Bräu Johannisbeerschorle	0,50 l	3,80 €
Flötzingler Bräu Cola Mix <sup>(s)</sup>	0,25 l	2,80 €
Flötzingler Bräu Cola Mix <sup>(s)</sup>	0,50 l	3,60 €
Flötzingler Bräu Zitronenlimo <sup>(s)</sup>	0,25 l	2,80 €
Flötzingler Bräu Zitronenlimo <sup>(s)</sup>	0,50 l	3,60 €
Fanta <sup>(s)</sup>	0,33 l	3,60 €
Coca Cola <sup>(s)</sup> , Coca Cola light <sup>(7,8,9,10)</sup>	0,33 l	3,60 €
Stockhammers Kräuterlimo	0,50 l	3,60 €
Schweppes Ginger Ale <sup>(s)</sup>	0,20 l	3,00 €
Bitter Lemon, Tonic Water	0,20 l	3,00 €
Apfelsaft, Orangensaft	0,20 l	3,20 €
Adelholzener Mineralwasser	0,25 l	3,00 €
„Gourmet“ classic/still		
Adelholzener Mineralwasser	0,75 l	5,20 €



## Kaffee & Heiße Getränke

aus dem Hause Dallmayr München		
Espresso		2,00 €
Doppelter Espresso		3,40 €
Tasse Cremè Kaffee		2,40 €
Haferl Cremè Kaffee		3,40 €
Haferl Milchkaffee		3,40 €
Tasse Cappuccino		3,00 €
Haferl Cappuccino		3,80 €
Latte Macchiato		3,20 €
Dallmayrs heiße Schokolade aus edlen Kakaobohnen		3,20 €
Tasse Tee		3,00 €
<i>(Darjeeling, Assam, Grüner, Pfefferminz, Kamille, Früchte, Alpenkräuter)</i>		

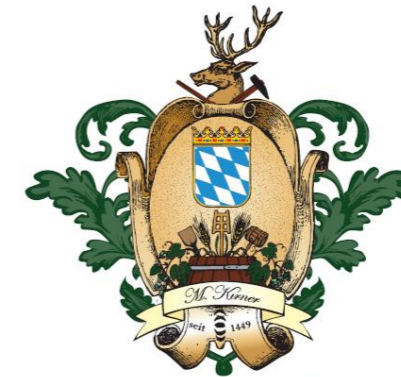


## Lantenhammer Edelbrände & Liqueure

Waldhimbeerliker, Mirabellenliqueur	25 %	2 cl	4,00 €
Williamsbirnenbrand unfiltriert.	42 %	2 cl	4,90 €
Haselnussbrand	42 %	2 cl	4,90 €

## Slyrs Single Malt Whiskey

vom Schliersee	43 %	2 cl	4,90 €
----------------	------	------	--------



# Gasthaus zum Stockhammer

IM HERZEN VON ROSENHEIM



# Speisekarte Winter 2021

# Vorspeisen & Salate



**Rinderkraftbrühe** ..... 4,80 €  
mit Pfannkuchenstreifen und Schnittlauch

**Gemischter Salatteller**  
mit Salaten der Saison, gerösteten Kerndln und Croutons  
kleine Portion ..... 4,80 €  
große Portion ..... 6,80 €

**Bayrischer Obazda** ..... 8,80 €  
mit frischen Zwiebelringen, Gurkerl und Breze

**Rindercarpaccio vom Happinger Ochs** ..... 13,80 €  
mit Parmesanspäne und Rucola, dazu Baguette

## Winterliche Blattsalate mit ...

**Gegrillten Saiblingsfilet** ..... 14,80 €  
mit Kerndl, Croutons und hausgemachter Vinaigrette, dazu frisches Baguette

**Rinderlendenstreifen** ..... 16,80 €  
& glasierten Zwiebeln  
mit Kerndl, Croutons und hausgemachter Vinaigrette, dazu frisches Baguette

## Aus'm Wurstkessel

bis 14.00 Uhr

**2 Stück Münchner Weißwurst** ..... 5,80 €  
von der Metzgerei Holnburger in Miesbach mit süßem Senf und Brez`n

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

**2 G`schwoine** (Wollwürste) ..... 8,80 €  
mit selbstgemachtem Kartoffelsalat und deftiger Bratensoße

*Wir wünschen Ihnen eine schöne Adventszeit und ein gesundes neues Jahr.*

# Geschmackige Hauptspeisen



**Currywurst** ..... 8,80 €  
mit Pommes

**Hausgemachte Käsespätzle mit Bergkäse** ..... 10,80 €  
im Pfandl serviert, mit goldbraun gebratenen Röstzwiebeln,  
dazu kleiner grüner Salat *kleine Portion* 9,80 €

**Fleischpflanzerl** ..... 11,80 €  
mit hausgemachtem Kartoffelsalat *kleine Portion* 9,80 €

**Pfifferlings Nudeltascherl** ..... 12,80 €  
mit sautierten Pilzen und Rucola

**Ofenfrischer Schweinsbraten** ..... 12,80 €  
traditionell eine Scheibe von Schulter und Bauch mit deftiger Dunkelbiersoße,  
hausgemachten Semmelknödeln und Speck-Krautsalat *kleine Portion* 10,80 €

**Beinscheibenfleisch vom Happinger Rind** ..... 12,80 €  
mit Bouillonkartoffeln

**Schweineschnitzel Wiener Art** ..... 14,80 €  
in Butterschmalz gebraten, mit Pommes Frites oder Kartoffelsalat  
und Wildpreiselbeeren *kleine Portion* 12,80 €

**Rosenheimer Schnitzel** ..... 14,80 €  
Schweineschnitzel mit süßem Senf und Meerrettich  
in Semmelbrösel goldbraun gebacken dazu wahlweise mit Pommes Frites oder Kartoffelsalat

**Stockhammers Filetpfandl** ..... 16,80 €  
Medaillons vom bayrischen Schweinefilet  
mit hausgemachten Käsespätzle und Wintergemüse

### An Wirt sei Leibspeis...

**Geschmorter Happinger Rinderbraten** ..... 16,80 €  
mit hausgemachten Spätzle und Burgundersoße

**Saiblingsfilet** ..... 19,80 €  
mit Kräuterrisotto und Weißwein – Soße

**Stockhammers Zwiebelrostbraten** ..... 22,80 €  
aus der bayrischen Rinderlende, medium gebraten, frittierten Kartoffelecken  
und Speckbohnen, dazu Röstzwiebeln

## Dessert

**Lauwarmer Schokokuchen** ..... 6,80 €  
mit Zwetschgen Sorbet

**Apfelstrudel** ..... 5,80 €  
mit Vanillesoße

**Stockhammers hausgemachter Kaiserschmarrn** ..... 9,80 €  
mit Rosinen dazu wahlweise mit Zwetschgenröster oder Apfelmus  
*(auf Anfrage gerne auch für mehrere Personen)*

Kennzeichnungspflichtige Lebensmittel: 1 Geschmacksverstärker - 2 Phosphat - 3 geschwefelt - 4 Nitritpökelsalz  
5 Antioxidationsmittel - 6 Konservierungsstoffe - 7 Süßstoffe - 8 Farbstoff - 9 Coffein - 10 enthält eine Phenylalaninquel