

Getränke

Aperitif

Glas Prosecco	11 %	0,10 l	3,00 €
Prosecco Aperol	12 %	0,10 l	3,60 €
Alkoholfreier Gimber Apfel-Spritz		0,25 l	5,90 €
<small>(Apfelsaft, Gimber Ingwerkonzentrat, Salbeiblätter, Mineralwasser, Eiswürfel)</small>			
Stockhammers Aperol Spritz oder Hugo	je	0,25 l	6,20 €
Lillet Wild Berry (Lillet, Schweppes Wild Berry)		0,25 l	6,50 €
Gin Wild Berry		0,25 l	6,50 €
<small>(Gin, Schweppes Wild Berry, Zitronensaft, Minze, Beeren und Eis)</small>			

Flötzinger Bräu Bier vom Fass

süffige und ausgezeichnete Biere			
Flötzinger Bräu Helles	0,25 l		3,20 €
Flötzinger Bräu Helles	0,50 l		4,00 €
Flötzinger Bräu Radler ⁽⁷⁾	0,50 l		4,00 €
Flötzinger Bräu Dunkles Bier	0,50 l		4,20 €
Flötzinger Bräu 1543er Weißbier	0,50 l		4,20 €
Flötzinger Bräu Leichte Weiße	0,50 l		4,20 €
Flötzinger Bräu Hefe Weißbier	0,50 l		4,20 €
Naturtrüb Hell			
Flötzinger Bräu Russ´n ⁽⁷⁾	0,50 l		4,20 €
Flötzinger Bräu Hefe Weißbier mit Coca Cola ^(8,9)	0,50 l		4,20 €
Flötzinger Bräu	0,50 l		4,20 €
Alkoholfreies Helles			

Flötzinger Bräu Bier aus der Flasche

und besondere Bierspezialitäten			
Flötzinger Bräu Pils	0,33 l		3,60 €
Flötzinger Bräu Alkoholfreies Weißbier	0,50 l		4,20 €
Flötzinger Bräu leichtes Helles	0,50 l		4,20 €
Flötzinger Bräu Natur Radler	0,50 l		4,20 €



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

Alkoholfreie Getränke

Flötzinger Bräu Tafelwasser	0,25 l		2,60 €
Flötzinger Bräu Tafelwasser	0,50 l		3,20 €
Flötzinger Bräu Apfelschorle Naturtrüb	0,25 l		3,20 €
Flötzinger 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 €
Flötzinger Bräu Johannisbeerschorle	0,25 l		3,20 €
Flötzinger Bräu Johannisbeerschorle	0,50 l		3,80 €
Hausgemachter Eistee	0,50 l		4,40 €
Flötzinger Bräu Cola Mix ^(8,9)	0,25 l		2,80 €
Flötzinger Bräu Cola Mix ^(8,9)	0,50 l		3,60 €
Flötzinger Bräu Zitronenlimo ⁽⁷⁾	0,25 l		2,80 €
Flötzinger Bräu Zitronenlimo ⁽⁷⁾	0,50 l		3,60 €
Fanta ^(8,9)	0,33 l		3,60 €
Coca Cola ^(8,9) , Coca Cola Zero ^(7,8,9,10)	0,33 l		3,60 €
Stockhammers Kräuterlimo	0,50 l		3,80 €
Schweppes 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 €



Weine

Weißwein

Hausschoppen vom Fass, trocken	0,25 l		4,80 €
Müller-Thurgau			
Württemberg Riesling Stettener Heuchelberg	0,25 l		5,40 €
Halbtrocken, Familienkellerei Schnauffer			
Grüner Veltliner	0,25 l		5,60 €
Österreichische Weinmanufaktur Krems, handverlesen, trocken			
Grüner Veltliner Federspiel	0,25 l		6,80 €
Domäne Wachau, handverlesen, trocken			
Weinschorle weiß Hausschoppen vom Fass	0,5 l		5,40 €

Rotwein

Blauer Zweigelt	0,25 l		5,40 €
Ö- Weinmanufaktur Krems, trocken			
Primitivo Doppio Passo.	0,25 l		6,80 €
trocken, Cantina di Sandonaci			
Lemberger mit Trollinger Schnauffer	0,25 l		6,80 €
Vollmundiger, harmonischer Rotwein,			
Weinschorle rot mit Blauer Zweigelt	0,5 l		5,40 €

Rosé

Cuvee Rosé	0,25 l		5,40 €
Weingut Russbach, Rheinhessen			

Kaffee & Heiße Getränke

aus dem Hause Dallmayr München			
Espresso			2,20 €
Doppelter Espresso			3,60 €
Tasse Cremè Kaffee			2,60 €
Haferl Cremè Kaffee			3,60 €
Haferl Milchkaffee			3,60 €
Tasse Cappuccino			3,20 €
Haferl Cappuccino			4,00 €
Latte Macchiato			3,40 €
Dallmayrs heiße Schokolade aus edlen Kakaobohnen			3,40 €
Tasse Tee			3,20 €
<small>(Darjeeling, Assam, Grüner, Pfefferminz, Kamille, Früchte, Alpenkräuter)</small>			



Schnäpse & Digestif

Obstler Brand	41 %	2 cl	3,20 €
Orig.Feilnbacher Zwetschgenwasser	40 %	2 cl	3,20 €
Haselnusschnaps	40 %	2 cl	3,40 €
Williams Brand, Mirabellenschnaps	41 %	2 cl	3,50 €
Ramazotti mit Eis und Zitrone	30 %	2 cl	3,90 €
Hirschkuss Kräuterlikör, <i>Kemlos Zwetschgenlikör</i>	38 %	2 cl	3,20 €
„Birndl“ Birnenbrand vom <i>Hirschkuss</i>	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 €

Lantenhammer Edelbrände & Liqueure

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

Slyrs Single Malt Whiskey

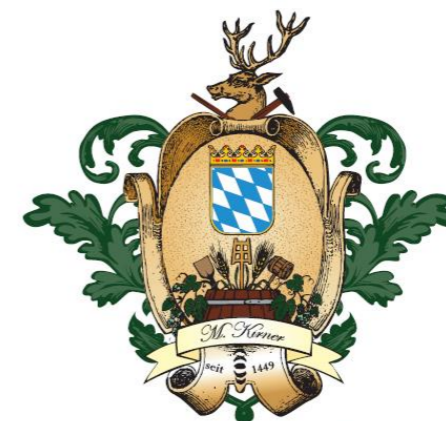
vom Schliersee	43 %	2 cl	4,90 €
----------------	------	------	--------

Ron Zacapa Centenario Solera 23 Rum

gereift vom Hochland Guatemalas	40 %	2 cl	6,90 €
		4 cl	13,80 €

Sekt & Prosecco

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



Gasthaus zum Stockhammer

IM HERZEN VON ROSENHEIM



Speisekarte Sommer 2022



Suppen

- Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl** 4,80 €
mit Schnittlauch
- Cremige Tomatensuppe** 5,80 €
mit Crème fraîche und Weißbrot

Salate und Vorspeisen

- Grüner Gärtner Salat** 4,80 €
- Gemischter Salatteller**
mit Salaten der Saison, gerösteten Kerndln und Croutons
kleine Portion 5,80 €
große Portion 7,80 €
- Knusprige Reiberdatschi** (3 Stück) 11,80 €
mit Räucherlachs und Salatbouquet
mit Senf-Kräuter-Dressing

Knackige Blattsalate mit ...

- gebackener Hühnerbrust** 14,80 €
im Cornflakesmantel und hausgemachter Vinaigrette,
dazu frisches Baguette
- Rucolasalat mit Ochsenfetzen** 16,80 €
und Balsamicodressing, Parmesanspäne
und frisches Baguette

Vegetarische und vegane Gerichte

- Kaspressknödl mit Bergkäse** 9,80 €
auf cremigem Kohlrabi-Karottengemüse
- Hausgemachte Käsespätzle mit Bergkäse** ... 10,80 €
im Pfandl serviert, mit goldbraun gebratenen Röstzwiebeln,
dazu kleiner grüner Salat kleine Portion 9,80 €
- Rahmschwammerl nach Großmutter's Art** .. 12,80 €
mit hausgemachten Semmelknödl
- Vegane Nudeltaschen** 14,80 €
gefüllt mit Spinat, dazu geschmorte Kirschtomaten
und Rucola
- Essigknödel mit gebratenen Schwammerl** 14,80 €
mit Rucola, Kerndl, Croutons und hausgemachter Vinaigrette

Alle Preise verstehen sich inkl. Bedienungsgeld und der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Umbestellungen sind gegen eine Gebühr von 1,50 € möglich

Fisch und Geflügelgerichte

- Gefüllte Putenbrust** 16,80 €
mit Tomate, Mozzarella und Basilikum dazu Pesto-Nudeln
- Gebratenes Zanderfilet** 18,80 €
mit cremigem Blattspinat und Bruschetta

Stockhammers Wirtshausklassiker

Deftige Fleischgerichte

- Hausgemachte Fleischpflanzerl** 12,80 €
auf Speckwirsing und hausgemachtem Kartoffelpüree
kleine Portion 10,80 €
- Ofenfrischer Schweinsbraten** 13,80 €
traditionell eine Scheibe von Schulter und Bauch mit
deftiger Dunkelbiersoße, hausgemachten Semmel-
und Kartoffelknödel, dazu Speck-Krautsalat
kleine Portion 11,80 €
- Knusprige, halbe Schweinshaxe** 14,80 €
mit hausgemachtem Semmel- und Kartoffelknödel,
Speck-Krautsalat und Flötzinger Dunkelbiersoße

- Stockhammers Wirtshausteller** 16,80 €
mit Fleischpflanzerl, Schweinswürstel, Schweinebraten,
Speckwirsing, Kartoffelpüree, Sauerkraut und deftiger
Dunkelbiersoße

- Geschmorte Rindsbackerl** 18,80 €
mit Kartoffel - Krenpüree und Gemüsestreifen

An Wirt sei Leibspeis...

- Kalbsrahm Gulasch** 17,80 €
mit hausgemachten Spätzle

Geschmackige Pfannengerichte

Vom Schwein

- Schweineschnitzel Wiener Art** 15,80 €
in Butterschmalz gebraten, mit Pommes Frites oder
Kartoffelsalat und Wildpreiselbeeren kleine Portion 13,80 €
- Rosenheimer Schnitzel** 15,80 €
Schweineschnitzel mit süßem Senf und Meerrettich
bestrichen, dazu Pommes Frites oder Kartoffelsalat
- Stockhammers Filetpfandl** 18,80 €
Medaillons vom bayrischen Schweinefilet mit
hausgemachten Käsespätzle, Rahmschwammerl und
Grillgemüse



Vom bayrischen Rind

- Stockhammers Grillteller** 20,80 €
mit Fleisch vom Schwein, Huhn und Rind, Grillwürstl, Speck,
Kräuterbutter, Pfefferrahmsoße, Grillgemüse,
dazu Pommes Frites oder Rösti
- Stockhammers Zwiebelrostbraten** 22,80 €
aus der bayrischen Rinderlende, medium gebraten,
Röstkartoffeln und Speckbohnen, dazu Röstzwiebeln

Steak vom Happinger Ochsen

300 g. 28,80 €

Ochsenlende rosa gebraten
mit kräftiger Marmorierung, perfekt für alle Steakliebhaber!
serviert mit hausgemachter Kräuterbutter, grünem Salat
und Knoblauchdip



Beilage zur Wahl:
Pommes Frites, Kartoffelecken oder Röstinchen
**Unsere Steaks werden, soweit nicht anders bestellt,
medium gegart.**

Brotzeiten

- Bayrischer Obazda mit Lauchkäse** 8,80 €
frischen Zwiebelringen, Gurkerl und Breze
- Schweizer Wurstsalat** 8,80 €
von der Regensburger mit Käse, Zwiebelringen, dazu eine
Scheibe Bauernbrot
- Bayrischer Wurstsalat** 7,80 €
mit frischen Zwiebelringen, Gurkerl,
dazu eine Scheibe Bauernbrot
- Stockhammers Speck-Käse-Brett** 10,80 €
mit regionalem Käse und Speck, Essiggurken, Kren, Peperoni,
Butter und frischem Bauernbrot
(auf Anfrage gerne auch für mehrere Personen)

Freitags Special

- Stockhammers Backfisch** 12,80 €
mit hausgemachten Kartoffelsalat und Sauce Remoulade
ab 12 Uhr
- Saftige Spareribs** 12,80 €
mit Kartoffelecken und Dip
ab 17 Uhr

UNSERE ALLERGENE UND ENGLISCHE
SPEISEKARTE FINDEN SIE ONLINE
UNTER FOLGENDEM QR - CODE:



Guten Appetit wünscht Ihnen Familie Kirner
und das gesamte Stockhammer-Team!

Aus'm Wurstkessel

bis 14.00 Uhr

- 2 Stück Münchner Weißwürst** 6,80 €
von der Metzgerei Holnburger in Miesbach mit
süßem Senf und Brez'n
- 2 Paar Wiener Würstl** 6,80 €
mit Senf und einer Scheibe Bauernbrot

Stockhammers bayrische Schmankerl

- 2 G'schwoine** (Wollwürste) 8,80 €
mit selbstgemachtem Kartoffelsalat
und deftiger Bratensoße
- 2 Paar Schweinswürstl** 8,80 €
mit Sauerkraut und einer Scheibe Bauernbrot

Für unsere kleinen Gäste (bis 14 Jahre)

- Portion Pommes** mit Ketchup 4,80 €
- 2 Stück Knödel** mit Bratensoße 4,80 €
- Hausgemachte Spätzle** mit Bratensoße 4,80 €
- 2 St. Wiener** mit Pommes Frites. (bis 14.00 Uhr) .. 6,80 €
- Kinder Schweinebraten** mit Kartoffelknödel . 7,80 €
- Kinder Schnitzel** 8,80 €
mit Pommes Frites und Ketchup
- Eis-Biene** 3,20 €
mit Vanille- und Schokoladeneis,
mit Smarties garniert

Was Süßes zum Schluss

- Doppelter Espresso** 4,80 €
mit einer Kugel Vanilleeis
- Kokospannacotta** mit Früchten 6,80 €
- Trilogie von Stockhammers Sorbet** 6,80 €
veganen, hausgemachten Fruchtsorbe
- Warmer Apfelstrudel** 7,80 €
mit Vanilleeis oder Vanillesoße
- Stockhammers hausgemachter Kaiserschmarrn** 9,80 €
mit Rosinen dazu wahlweise mit
Zwetschgenröster oder Apfelmus
mit Wartezeit verbunden

