



Suppen

Rinderkraftbrühe vom Happinger Ochs 5,20 €
mit Brätstrudel Gluten, Milch, Eier, Sellerie

Zwiebelsuppe 6,80 €
garniert mit Käse-Croûtons, dazu frisches Baguette Gluten, Milch, Eier, Sellerie, Weizenmehl

Vorspeisen

Meerrettich Garnele 11,80 €
mit marinierten Tomaten-Gurken-Paprika-Gemüse und Meerrettich-Dip,
dazu frisches Baguette Gluten, Milch, Fisch

G´röste Knödel 11,80 €
mit gebratenen Champignons, Kürbiskernöl und hausgemachter Vinaigrette,
dazu Salat Sträußchen Gluten, Senf, Eier, Schalenfrüchte

Knackige Marktsalate

Grüner Gärtnersalat 4,80 €
Gluten, Schalenfrüchte, Senf, Sellerie

Gemischter Salatteller Gluten, Schalenfrüchte, Senf, Sellerie
mit Salaten der Saison, gerösteten Kerndl und Croutons

kleine Portion 5,80 €

große Portion 7,80 €

Schwarzwurzel -Vogerlsalat mit Walnüssen 15,80 €
mit feinem Reh, Granatapfel und hausgemachtem Balsamico-Dressing,
dazu frisches Baguette Senf, Sellerie, Antioxidationsmittel

Geräucherte Forelle 14,80 €
mit Salat Sträußchen und Rote Beete Mousse, dazu frisches Baguette
Milch, Fisch, Senf, Sellerie, Mehl, Antioxidationsmittel

Umbestellungen sind gegen eine Gebühr von 1,50 € möglich.

Fisch & Geflügel



Seehecht 15,80 €

auf rotem Risotto, dazu Curcuma Sauce und Granatapfel Fisch, Mehl, Milch

Saiblingsfilet mit Pfefferkruste 18,80 €

auf Grillgemüse Fisch, Mehl, Senf

Hähnchenbrust mit Soja und Honig glasiert 15,80 €

würzig gebraten, mit feinem Blattspinat und cremiger Polenta Soja, Milch, Senf

Vegetarisches

Hausgemachte Käsespätzle mit Bergkäse 10,80 €

im Pfandl serviert, mit goldbraun gebratenen Röstzwiebeln,

dazu kleiner grüner Salat Milch, Gluten, Eier, Schalenfrüchte, Senf, Sellerie

kleine Portion 9,80 €

Rahmschwammerl nach Großmutter's Art 12,80 €

mit hausgemachtem Semmelknödel Gluten, Milch, Eier

Knusprige Zucchiniplanzerl 11,80 €

mit gebratenen Champignons und Salat Sträußchen Gluten, Milch, Eier, Senf, Sellerie

vegan

Bulgur Gemüsepfanne  12,80 €

mit geschmortem Paprika-Tomaten-Zucchini-Champignon-Erbсен-Gemüse,
dazu Rucolahäubchen

Fleischgerichte

vom Schwein



Ofenfrischer Schweinsbraten 14,80 €

traditionell eine Scheibe von Schulter und Bauch mit deftiger Dunkelbiersauce, hausgemachtem Semmel- und Kartoffelknödel und Speck-Krautsalat Milch, Gluten, Eier, Sellerie, Mehl

kleine Portion 12,80 €

Knusprige, halbe Schweinshaxe 15,80 €

mit hausgemachtem Semmel- und Kartoffelknödel, Speck-Krautsalat und Flötzinger Dunkelbiersauce Milch, Gluten, Eier, Sellerie, Mehl

Stockhammers Wirtshausteller 16,80 €

mit Fleischpfanzerl, Schweinswürstel, Schweinebraten, Speckwirsing, Kartoffelpüree, Sauerkraut und deftiger Dunkelbiersoße Milch, Gluten, Eier, Sellerie

Schweineschnitzel Wiener Art 15,80 €

in Butterschmalz gebraten, *wahlweise mit: Pommes Frites* oder *Kartoffelsalat* und Wildpreiselbeeren Gluten, Milch, Eier, Mehl, Senf

kleine Portion 13,80 €

Sesam-Schnitzel 16,80 €

Schweineschnitzel mit Sesam-Nuß-Panade, dazu Avocado-Blumenkohl-Püree

Geschnetzeltes 16,80 €

aus dem Schweinefilet, dazu grüne Nudeln mit Bavaria Blu Sauce Milch, Eier, Mehl, Senf, Sellerie, Soja

Stockhammers Filetpfandl 18,80 €

Medaillons vom bayrischen Schweinefilet mit hausgemachten Käsespätzle, Rahmschwammerl und Grillgemüse Gluten, Milch, Eier

An Wirt sei Leibspeis ...

Geräuchertes Wammerl 12,80 €

auf Sauerkraut, dazu hausgemachte Semmelknödel Milch, Eier, Mehl, Antioxidationsmittel



Fleischgerichte

vom Kalb & Rind

Hausgemachte Fleischpflanzerl 12,80 €
auf Rahm-Speck-Wirsing
und hausgemachtem Kartoffelpüree Milch, Gluten, Eier, Senf, Sellerie *kleine Portion* 10,80 €

Stockhammers Rostbraten 21,80 €
aus der bayrischen Rinderlende, medium gebraten, dazu Kartoffelgratin und
cremigtes Schwarzwurzel-Gemüse Gluten, Sellerie, Milch

Gesottenes Rindfleisch 17,80 €
mit Semmelkren, dazu Röstkartoffeln und Gemüsejulienne Sellerie, Mehl, Antioxidationsmittel

Stockhammers Bierkutschergulasch 15,80 €
vom Rind, dazu Nudeln Eier *kleine Portion* 13,80 €

Steaks vom Happinger Ochsen

Ochsenlende

rosa gebraten

300g 29,80 €

Milch, Senf, Antioxidationsmittel

mit kräftiger Marmorierung, perfekt für alle Steakliebhaber!

dazu wahlweise Röstkartoffeln oder Pommes Frites
und Paprika-Bohnengemüse



Unsere Steaks werden, soweit nicht anders bestellt, medium gegart.

Aus'm Würstkessel



bis 14.00 Uhr

2 Stück Münchner Weißwurst 6,80 €

von der Metzgerei Holnburger in Miesbach
mit süßem Senf und Brez`n Gluten, Senf, Sellerie

2 Paar Wiener Würstl. 6,80 €

mit Senf und einer Scheibe Bauernbrot Gluten, Senf, Sellerie

den ganzen Tag

2 Paar Schweinswürstl. 8,80 €

mit Sauerkraut und einer Scheibe Bauernbrot Gluten, Senf, Sellerie, Mehl, Antioxidationsmittel

2 G`schwoine (Wollwürste) 8,80 €

mit hausgemachtem Kartoffelsalat und deftiger Bratensauce Gluten, Senf, Sellerie, Antioxidationsmittel

Aquade Brotzeit

Stockhammer´s Speck-Käse-Brett 10,80 €

mit regionalem Käse und Speck, Essiggurken, Kren, Peperoni,
Butter und frischem Bauernbrot Milch, Gluten, Eier, Senf, Antioxidationsmittel
(auf Anfrage gerne auch für mehrere Personen)

Bayrischer Obazda mit Lauchkäse 8,80 €

frischen Zwiebelringen, Gurkerl und Breze Milch, Gluten, Eier

Essigknödel mit roten Zwiebeln. 10,80 €

Rucola, Kerndl, Croutons und hausgemachter Vinaigrette
Gluten, Schalenfrüchte, Senf, Eier

Umbestellungen sind gegen eine Gebühr von 1,50 € möglich.

Für unsere

Kleinen Gäste

(bis 14 Jahre)



Portion Pommes 4,80 €
mit Ketchup

2 Knödel 4,80 €
mit Bratensauce Gluten, Milch, Eier, Sellerie

Hausgemachte Spätzle 4,80 €
mit feiner Sauce Gluten, Eier, Sellerie

Kleiner Schweinebraten 7,80 €
mit Kartoffelknödel Eier, Sellerie

Gebackenes Schweineschnitzel 8,80 €
mit Pommes Frites und Ketchup Gluten, Eier

Eis-Biene 3,20 €
Vanille- und Schokoladeneis, mit Smarties garniert Milch, Schalenfrüchte



Wo's Siasß zum Schluss

Doppelter Espresso 4,80 €
mit einer Kugel Vanilleeis Gluten, Milch

Sorbet Trilogie 6,80 €
mit veganen, hausgemachten Fruchtsorbets

Apfelstrudel 6,80 €
mit Blaubeer-Sorbent

Weißbier-Tiramisu Gluten, Milch, Eier 5,80 €

Stockhammers hausgemachter Kaiserschmarrn 9,80 €

mit Rosinen, dazu *wahlweise mit*: Zwetschgenröster oder Apfelmus
(auf Anfrage gerne auch für mehrere Personen)

Gluten, Milch, Eier, Schalenfrüchte

Getränke



Aperitif

Glas Prosecco	0,10 l	3,00 €
Hugo	0,25 l	6,20 €
Aperol Sprizz	0,25 l	6,20 €
Lillet Wild Berry (Lillet, Schweppes Wild Berry, Beeren & Eis)	0,25 l	6,50 €
Gin Tonic (Gin, Schweppes Tonic Water & Eis)	0,25 l	7,80 €
Rosenheim Mule (Absolut Vodka, Limettensaft, Ginger Beer, Gurkenscheiben & Eis)	0,25 l	7,80 €
Alkoholfreier Gimber Apfel-Spritz	0,25 l	5,90 €
<i>(Apfelsaft, Gimber Ingwerkonzentrat, Minze, Mineralwasser, Eiswürfel)</i>		

Flötzingen Bräu Bier vom Fass

süffige und ausgezeichnete Biere

Flötzingen Bräu Helles	0,25 l	3,40 €
Flötzingen Bräu Helles	0,50 l	4,20 €
Flötzingen Bräu Radler ⁽⁷⁾	0,50 l	4,20 €
Flötzingen Bräu Dunkles Bier	0,50 l	4,40 €
Flötzingen Bräu 1543er Weißbier	0,50 l	4,40 €
Flötzingen Bräu Leichte Weiße	0,50 l	4,40 €
Flötzingen Bräu Hefe Weißbier	0,50 l	4,40 €
Naturtrüb Hell		
Flötzingen Bräu Russ´n ⁽⁷⁾	0,50 l	4,40 €
Flötzingen Bräu Hefe Weißbier mit Coca Cola ^(8,9)	0,50 l	4,40 €
Flötzingen Bräu Alkoholfreies Helles	0,50 l	4,40 €

Flötzingen Bräu Bier aus der Flasche

und besondere Bierspezialitäten

Flötzingen Bräu Pils	0,33 l	3,80 €
Flötzingen Bräu Alkoholfreies Weißbier	0,50 l	4,40 €
Flötzingen Bräu leichtes Helles	0,50 l	4,40 €
Flötzingen Bräu Natur Radler	0,50 l	4,40 €

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

Alkoholfreie Getränke

Flötzingen Bräu Tafelwasser	0,25 l	2,60 €
Flötzingen Bräu Tafelwasser	0,50 l	3,20 €
Flötzingen Bräu Apfelschorle Naturtrüb	0,25 l	3,20 €
Flötzingen 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 €
Flötzingen Bräu Johannisbeerschorle	0,25 l	3,20 €
Flötzingen Bräu Johannisbeerschorle	0,50 l	3,80 €
Flötzingen Bräu Cola Mix ^(8,9)	0,25 l	2,80 €
Flötzingen Bräu Cola Mix ^(8,9)	0,50 l	3,60 €
Flötzingen Bräu Zitronenlimo ⁽⁷⁾	0,25 l	2,80 €
Flötzingen Bräu Zitronenlimo ⁽⁷⁾	0,50 l	3,60 €
Fanta ^(8,9)	0,33 l	3,60 €
Coca Cola ^(8,9) , Coca Cola light ^(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 „Gourmet“ classic/still	0,25 l	3,00 €
Adelholzener Mineralwasser „Gourmet“ classic/still	0,75 l	5,20 €





Sekt & Prosecco

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.	3,40 €
Orig.Feilnbacher Zwetschgenwasser.	40 %	2 cl	3,40 €
Haselnuss Schnaps	40 %	2 cl	3,60 €
Williams Brand, Mirabellenschnaps	41 %	2 cl	3,60 €
Ramazotti mit Eis und Zitrone.	30 %	2 cl	4,20 €
Hirschkuss Kräuterlikör, <i>Kernlos Zwetschgenlikör</i>	38 %	2 cl	3,50 €
„Birndl“ Birnenbrand <i>vom Hirschkuss</i>	25 %	2 cl	3,80 €
Jack Daniels mit Coca Cola.	40 %	2 cl	7,50 €



Lantenhammer Edelbrände & Liqueure

Waldhimbeerliqueur, Mirabellenliqueur	25 %	2 cl	4,40 €
Williamsbirnenbrand unfiltriert.	42 %	2 cl	5,20 €
Haselnussbrand	42 %	2 cl	5,20 €




Slyrs Single Malt Whiskey

vom Schliersee	43 %	2 cl	5,20 €
--------------------------	----------------	----------------	--------



Kaffee

Espresso.		2,50 €
Doppelter Espresso		3,60 €
Tasse Cremè Kaffee.		3,20 €
Haferl Cremè Kaffee		3,80 €
Haferl Milchkaffee		3,80 €
Tasse Cappuccino.		3,40 €
Haferl Cappuccino		4,20 €
Latte Macchiato		3,80 €
Dallmayrs heiße Schokolade aus edlen Kakaobohnen.		3,60 €
Tasse Tee (<i>Grüner, Pfefferminz, Kamille, Früchte, Alpenkräuter</i>)		3,20 €



Für unsere Weinliebhaber

Offene Weine

Weißweine

	0,25l	0,75l
Hausschoppen vom Fass, trocken <i>Müller-Thurgau</i>	4,80 €	
Grüner Veltliner <i>Österreichische Weinmanufaktur Krems, handverlesen, trocken</i>	5,80 €	
Riesling Kallstadt <i>Kallstadter Kronenberg, Kabinett feinherb</i>	5,80 €	16,80 €
Silvaner Trocken <i>Weingut Russbach, Rheinhessen, trocken</i>	5,80 €	16,80 €
Grüner Veltliner Federspiel <i>Domäne Wachau, handverlesen, trocken</i>	6,80 €	18,80 €
Weinschorle weiß <i>Hausschoppen vom Fass</i> 0,50 l.	5,80 €	

Rotweine

Spätburgunder <i>Weingut Russbach, Rheinhessen</i>	5,80 €	16,80 €
Blauer Zweigelt Selektion <i>Ö- Weinmanufaktur Krems, trocken</i>	5,80 €	
Primitivo Doppio Passo <i>trocken, Cantina di Sandonaci</i>	6,80 €	18,80 €
Weinschorle rot <i>mit Spätburgunder</i> 0,50 l.	5,80 €	

Rosé

Cuvee Rosé <i>Weingut Russbach, Rheinhessen</i>	5,60 €	
Weinschorle Rosé 0,50 l. <i>trocken, Cantina di Sandonaci</i>	5,80 €	