

Aperitif

Aperitif "Schattenhofer"

*Carissima Limoncello Spritz oder Apertivo Granatapfel Spritz
mit Sekt*

Vorneweg

Leberknödelsuppe

Pariser Zwiebelsuppe „vegetarisch“

mit karamellisierten Zwiebeln und Bergkäse überbacken

gemischter Blattsalat

mit karamellisierten Walnüssen

oder mit Ziegenkäsepralinen

Unsere Klassiker

Braumeister Pfandl

*Schweinefilet, an Edelpilzrahmsauce dazu
hausgemachte Spätzle*

Zwiebelrostbraten vom heimischen Rind

*ca. 220 Gramm „aus dem Roastbeef“
dazu Bratkartoffeln, frische Röstzwiebeln*



ofenfrisches Schäuferla

*an Schwarzbiersauce dazu Kartoffelkloß und
Sauerkraut*

frischer Schweinebraten

*an Schwarzbiersauce dazu Kartoffelkloß und
Sauerkraut*

Knusper Schnitzel

an Kartoffel-Gurkensalat oder Pommes Frites

Obazder Cordon Bleu

an Kartoffel-Gurkensalat oder Pommes Frites

frisches Rehulasch

dazu Semmelknödel

Zitronen Hähnchenbrust in Streifen

*auf Pasta mit Rucola, Kirschtomaten und
Knoblauch*

Salatteller „Schattenhofer“

*wahlweise mit Backhendl
oder Roastbeefstreifen*

gefüllte Roulade vom heimischen Rind

an Rotweinsauce, dazu Blaukraut und Kartoffelkloß

Kalbsleber gebraten

an Salatgarnitur und Röstzwiebeln

frische Forelle in Butter gebraten

dazu Schwenkkartoffeln und Salat

hausgemachte Käsespätzle „vegetarisch“

*dazu frische Röstzwiebeln mit Blattsalat
an dreierlei heimischen Käsesorten*

hausgemachte Spinatknödel „vegetarisch“

*mit Nussbutter und Bergkäse
an reichhaltiger Salatgarnitur*

Burger

BBQ Burger

Pulled Pork vom Schäuferla
auf luftiger Burgersemmel mit Krautsalat
dazu Coleslaw

Burger "Go Wild"

Burger vom Reh auf
luftiger Burgersemmel mit Camembert überbacken
und Preiselbeeren, dazu Coleslaw

mediterraner Grillgemüseburger

vegan

auf luftiger Burgersemmel mit veganer Chili-
Mayonnaise, Tomate und Rucola, dazu Krautsalat

wahlweise mit

+ Beilagensalat
+ Pommes Frites
+ Süßkartoffelpommes

Brotzeit

Bayrischer Wurstsalat

mit Butter und Krustenbrot

Schweizer Wurstsalat

mit Butter und Krustenbrot

Matjes „Hausfrauen Art“

mit Petersilienkartoffeln

hausgemachter Obazder

mit Zwiebeln und Krustenbrot

6 Rostbratwürste

auf Sauerkraut und frischen Holzofenbrot mit
Meerrettich und Senf

Für unsere kleinen Gäste

*Kleine Portion Käsespätzle
mit Röstzwiebeln*

*Kleines Knusperschnitzel
mit Pommes Frites*

*3 Rostbratwürste
mit Pommes und Ketchup*

Kloß oder Spätzle mit Sauce

Pommes Frites mit Ketchup

Süße Schmankerl

*Marillenknödel
auf Fruchtspiegel mit Vanilleeis*

*hausgemachte Apfelkücherl
mit Vanilleeis und Sahne
dazu frische Früchte*

*hausgemachter Kaiserschmarrn
im Reindl
mit Apfelkompott und frischen Früchten

auch als Hauptgericht erhältlich*

*cremiges Eis
Vanille, Schoko, Erdbeere oder Eis des Monats
je Kugel
mit Sahne*

*Bitte fragen Sie bei Bedarf der Allergenen Karte unsere Servicemitarbeiter*innen.*

Frisch vom Fass:

Brauerei Schattenhofer

Helles, Radler, Pils	0,5 l
	0,25 l
Pils	0,3 l
Maß	1l
Alkoholfreies Helles	0,5 l

Aus der Flasche:

Gutmann Biere

Hefeweizen,	
Dunkles Hefeweizen,	
Leichtes Hefeweizen,	
Alkoholfreies Hefeweizen	
Alkoholfreies dunkles Dinkelweizen	

Colaweizen, 'Russe	je	0,5 l
--------------------	----	-------

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser still / mit Kohlensäure	0,2 l
	0,4 l
Adelholzener still oder medium „Flasche“	0,75 l
Cola Mix, Cola, Zitronenlimo, Orangenlimo	0,2 l
	0,4 l
Coca Cola Zero	0,33 l
<u>Thomas Henry</u>	
Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon	0,2 l



Saftschorlen:

Apfel, Orange, Schwarze Johannisbeere, Holunder, 0,2 l

Sauerkirsch, Rhabarber und Maracuja 0,4 l

Als Saft: 0,2 l

0,4 l

Qualitätskaffee – eigene Handröstung aus Parsberg und Tee

Tasse Kaffee

Milch Kaffee

Latte Macchiato

Cappuccino

Espresso

Doppelter Espresso

Espresso Macchiato

Eiskaffee oder Eisschokolade

Glas Tee der Marke Ronnefeld „Bio-Zertifiziert“

Sorten: Darjeeling Summer Gold, engl. Breakfast, Earl Grey,

Refreshing Mint, Rooibos Cream Orange, Bergkräuter,

Morgentau, Green Dragon, Sweet Berries,

Haferl Kaba mit Milch zubereitet

Edelbrennerei Prinz vom Bodensee

Alte Williams Christ Birne

Alte Wald Himbeere

Alte Kirsche

Alte Marille

Alte Hauszwetschge

Alter Bodenseeapfel

Alte Haselnuss

Alle im Holzfass gereift

je 2 cl



Edelgin

Thomas Dakin, Small Batch Gin	2 cl
London Dry Gin	2 cl
Elephant Orange Cocoa Gin	2 cl
Gin Thomas Henry Tonic	

Edelrum

Jura Single Rum Cask Finish	2 cl
Flor de Cana Rum 12 Jahre	2 cl
Flor de Cana Rum 18 Jahre	2 cl

Zum Verdauen

Obstler	2 cl
Jägermeister	2 cl
Fernet Branca	2 cl
Fernet Menta	2 cl
Ramazotti	2 cl
Amaretto	2 cl
Espressolikör	2 cl

Sekt

Aperol Spritz	0,2 l
Hugo	0,2 l
Lillet Wild Berry	0,2 l
Campari O-Saft	0,2 l

*Bitte fragen Sie bei Bedarf der Allergenen Karte unsere Servicemitarbeiter*innen.*



Wir achten sehr auf Nachhaltigkeit, deswegen verwenden wir ausschließlich regionale Produkte.

So beziehen wir unsere Lebensmittel z. B. von folgenden Lieferanten:

Fleisch und Wurstwaren

Leidl aus Beilngries, Dietfurt

Wildbret, Reh und Wildschwein

von örtlichen Jägern

regionales Lamm

direkt von Hüteschäfern der Region

Saibling, Bach und Lachsforellen

Fischzucht Ullermann Beilngries

Salate und Gemüse

aus dem Knoblauchsland

Cremiges Eis

Funck Dörndorf

Kaffee

unsere eigene Marke von der Kaffeerösterei Parsberg

