Universität Pardubice

Philosophische Fakultät

Textsorte Speisekarte

am Beispiel der oberpfälzischen Küche

Kristýna Beranová

Abschlussarbeit

2021

Univerzita Pardubice
Fakulta filozofická
Akademický rok: 2018/2019

ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE
(projektu, uměleckého díla, uměleckého výkonu)

Jméno a příjmení:	**Kristýna Beranová**
Osobní číslo:	**H17085**
Studijní program:	**B7310 Filologie**
Studijní obor:	**Německý jazyk pro odbornou praxi**
Téma práce:	**Textsorte Speisekarte. Am Beispiel der Oberpfälzischen Küche.**
Zadávající katedra:	**Katedra cizích jazyků**

Zásady pro vypracování

Teoretická část bude vycházet z odborné literatury na téma kulinaristika a gastronomie v Čechách a v příhraniční oblasti – Horní Falci. Dále se studentka bude zabývat historickými kuchařkami. V praktické části budou zkoumány a analyzovány jídelní lístky v konkrétních restauracích v Horním Falcku, místní speciality a následně sestaven německo-český slovník jídel.

Rozsah pracovní zprávy: **x**
Rozsah grafických prací: **x**
Forma zpracování bakalářské práce: **tištěná**

Seznam doporučené literatury:

FATKOVÁ, Gabriela, Andrea KÖNIGSMARKOVÁ a Tereza ŠLEHOFEROVÁ. Tachovská kuchařka receptů, příběhů a vzpomínek , Tachauer Kochbuch der Rezepte, Erlebnisse und Erinnerungen. Plzeň: Západočeská univerzita v Plzni, 2018.
HENNEKING, Emilia.Dr. Oetker Schulkochbuch. Ausgabe C. Dr. Oetker Verlag, 1929.
KLEIN, Kurt.Die Fleischlose Küche für Gesunde und Kranke. 10. Auflage. Hamburg: Vollmer
NEJDL, Josef. Tradiční jídla česko-bavorského příhraničí. 1. vyd. Domažlice: Nakladatelství českého lesa, 2010.
PETER, Peter. Kulturgeschichte der deutschen Küche. 3., durchgesehene Auflage. München: C.H. Beck, 2014.

Vedoucí bakalářské práce: **Mgr. Lenka Matušková, Ph.D.**
Katedra cizích jazyků

Datum zadání bakalářské práce: **1. dubna 2019**
Termín odevzdání bakalářské práce: **31. března 2020**

doc. Mgr. Jiří Kubeš, Ph.D.
děkan

PhDr. Bianca Benísková, Ph.D.
vedoucí katedry

V Pardubicích dne 11. prosince 2019

Univerzita Pardubice
Fakulta filozofická
Akademický rok: 2018/2019

Studijní program: Filologie
Forma studia: Prezenční
Obor/kombinace: Německý jazyk pro odbornou praxi (NJOP)

Podklad pro zadání BAKALÁŘSKÉ práce studenta

Jméno a příjmení: **Kristýna Beranová**
Osobní číslo: **H17085**

Téma práce: **Textsorte Speisekarte. Am Beispiel der Oberpfälzischen Küche.**
Téma práce anglicky: **The Analysis of the Texts of Menus Using the Example of Upper Palatinate Cuisine**

O. K.

Vedoucí práce: **Mgr. Lenka Matušková, Ph.D.**
Katedra cizích jazyků

Zásady pro vypracování:

Teoretická část bude vycházet z odborné literatury na téma kulinaristika a gastronomie v Čechách a v příhraniční oblasti – Horní Falci. Dále se studentka bude zabývat historickými kuchařkami. V praktické části budou zkoumány a analyzovány jídelní lístky v konkrétních restauracích v Horním Falcku, místní speciality a následně sestaven německo-český slovník jídel.

Seznam doporučené literatury:

NEJDL, Josef. Tradiční jídla česko-bavorského příhraničí. 1. vyd. Domažlice: Nakladatelství českého lesa, 2010. FATKOVÁ, Gabriela, Andrea KÖNIGSMARKOVÁ a Tereza ŠLEHOFEROVÁ. Tachovská kuchařka receptů, příběhů a vzpomínek = Tachauer Kochbuch der Rezepte, Erlebnisse und Erinnerungen. Plzeň: Západočeská univerzita v Plzni, 2018. PETER, Peter. Kulturgeschichte der deutschen Küche. 3., durchgesehene Auflage. München: C.H. Beck, 2014. HENNEKING, Emilia. *Dr. Oetker Schulkochbuch*. Ausgabe C. Dr. Oetker Verlag, 1929. KLEIN, Kurt. *Die Fleischlose Küche für Gesunde und Kranke*. 10. Auflage. Hamburg: Vollmer & Bentlin.

Podpis studenta: Beranová

Datum: 18. 8. 2021

Podpis vedoucího práce: Matušková

Datum: 18. 8. 2021

© IS/STAG, Portál - Podklad vyhlášení práce, st.21a/7, 10. srpna 2021 11:39

Prohlašuji:

Práci s názvem Textsorte Speisekarte am Beispiel der oberpfälzischen Küche jsem vypracovala samostatně. Veškeré literární prameny a informace, které jsem v práci využila, jsou uvedeny v seznamu použité literatury.

Byla jsem seznámena s tím, že se na moji práci vztahují práva a povinnosti vyplývající ze zákona č. 121/2000 Sb., o právu autorském, o právech souvisejících s právem autorským a o změně některých zákonů (autorský zákon), ve znění pozdějších předpisů, zejména se skutečností, že Univerzita Pardubice má právo na uzavření licenční smlouvy o užití této práce jako školního díla podle § 60 odst. 1 autorského zákona, a s tím, že pokud dojde k užití této práce mnou nebo bude poskytnuta licence o užití jinému subjektu, je Univerzita Pardubice oprávněna ode mne požadovat přiměřený příspěvek na úhradu nákladů, které na vytvoření díla vynaložila, a to podle okolností až do jejich skutečné výše.

Beru na vědomí, že v souladu s § 47b zákona č. 111/1998 Sb., o vysokých školách a o změně a doplnění dalších zákonů (zákon o vysokých školách), ve znění pozdějších předpisů, a směrnicí Univerzity Pardubice č. 7/2019 Pravidla pro odevzdávání, zveřejňování a formální úpravu závěrečných prací, ve znění pozdějších dodatků, bude práce zveřejněna prostřednictvím Digitální knihovny Univerzity Pardubice.

V Pardubicích dne 31. 8. 2021

Titel

Textsorte Speisekarte. Am Beispiel der Oberpfälzischen Küche.

Annotation

Diese Bachelorarbeit beschäftigt sich mit der Küche aus der Oberpfalz. Das Werk umfasst Themen der Gastlichkeit, der deutschen Küche und Speisekarten.

Das erste Kapitel befasst sich mit der Geschichte der Gastfreundschaft, von den ersten schriftlichen Erwähnungen aus dem antiken Griechenland und Rom bis in die Gegenwart. Das zweite Kapitel befasst sich mit der historischen Entwicklung der deutschen Küche. Die Anfänge der deutschen Verpflegung lassen sich auf die germanischen Stämme zurückverfolgen. Weitere Aspekte, die die heutige deutsche Ernährung beeinflussten, waren das Rittertum, der Humanismus, die beiden Weltkriege und nicht zuletzt die Beteiligung der Frauen in der kulinarischen Literatur und der industriellen Revolution. Der Absatz endet mit der modernen Form der deutschen Küche. Das folgende dritte Kapitel stellt historische Kochbücher und Rezepte aus Deutschland vor. Der vierte Teil mit dem Titel "Küche des böhmisch-bayerischen Grenzgebietes" enthält Rezepte und allgemeine Merkmale der Gerichte aus dieser Gegend.

Der folgende praktische Teil befasst sich mit der Speisekarte, er beschreibt auch deren Arten und Anforderungen und die Reihenfolge der Speisen. Am Ende befindet sich ein tschechisch-deutsches Glossar traditioneller Spezialitäten.

Schlagwörter

Gastlichkeit, Geschichte der deutschen Küche, Kochbuch, oberpfälzische Küche, Küche der tschechisch-deutschen Grenze, Restaurant, Speisekarte

Název

Analýza jídelních lístků na příkladu hornofalcké kuchyně

Anotace

Tato bakalářská práce se zabývá bavorskou kuchyní, konkrétně kuchyní z Horní falci. V práci jsou obsaženy témata pohostinství, německá kuchyně a jídelní lístky.

První kapitola pojednává o historii pohostinství, a to od prvních písemných zmínek z antického Řecka a Říma, až po současnost.

Druhá kapitola se zabývá historickým vývojem německé kuchyně. Počátky německé kuchyně lze pozorovat již v období germánských kmenů. Mezi další aspekty, které ovlivnily podobu dnešního německého stravování, patřilo rytířské období, humanismus, dvě světové války a v neposlední řadě také zapojení žen do kulinářské literatury a průmyslové revoluce. Kapitola končí moderní podobou německé kuchyně. V navazující třetí kapitole jsou představeny historické kuchařky a recepty z Německa. Čtvrtá část s názvem „Kuchyně česko-bavorského příhraničí“ obsahuje recepty a obecnou charakteristiku pokrmů z této oblasti.

Následující praktická část se soustřeďuje na jídelní lístek, jsou zde popsány jeho funkce, náležitosti a doporučený sled pokrmů. V příloze jsou příklady jídelních lístků z vybraných hornofalckých měst a sestavený německo-český slovník jídel. Slovník byl sestaven s pomocí následujících knih: Josef Nejdl - Traditionelle Gerichte des böhmisch-bayerischen Grenzgebietes, Gabriela Fatková, Andrea Königsmarková, Tereza Šlehoferová - Tachauer Kochbuch der Rezepte, Geschichten und Erinnerungen

Klíčová slova

Pohostinství, historie německé kuchyně, kuchařka, hornofalcká kuchyně, kuchyně česko-německého příhraničí, restaurace, jídelní lístek

Title

The Analysis of the Texts of Menus Using the Example of Upper Palatinate Cuisine

Annotation

This bachelor‘s thesis is about Bavarian cuisine, specifically Upper Palatinate cuisine. The thesis contains topics of hospitality, German cuisine and menus.

The first chapter deals with the history of hospitality from the first written mentions from ancient Greece and Rome to the present time.

The second chapter deals with the historical development of German cuisine. The beginnings of German cuisine can be traced back to the Germanic tribes. Other aspects that influenced the shape of today‘s German diet included the knighthood, humanism, the two world wars, and last but not least, the involvement of women in culinary literature and the industrial revolution. The chapter ends with the modern form of German cuisine. The following third chapter presents historical cookbooks and recipes from Germany. The fourth part, entitled „Cuisine of the Czech-Bavarian borderland“, contains recipes and general charasteristics of dishes from this area.

The following practical part focuses on the menu, it describes its functions, essentials and the recommended sequence of dishes. The attachment contains examples of menus from selected Upper Palatinate cities and a compiled German-Czech dictionary of dishes based on cookbooks dealing with this cuisine.

Keywords

Hospitality, history of German cuisine, cookbook, Upper Palatinate cuisine, cuisine of the Czech-German border, restaurant, menu

Inhalt

I. THEORETISCHER TEIL

Einleitung……..1

1. Geschichte der Gastwirtschaft……2
   1.1 Antike……2
      1.1.1 Griechenland…….2
      1.1.2 Rom……...3
   1.2 Mittelalter……..4
   1.3 Die Entwicklung der modernen Gastwirtschaft…….4
2. Kulturgeschichte der deutschen Küche……4
   2.1 Germanische Ernährung…….4
   2.2 Epoche des Rittertums……8
   2.3 Humanismus…….....10
   2.4 Henriette Davidis und Frauenrezepte……12
   2.5 Von Weltkrieg zu Weltkrieg…….13
   2.6 Die aktuelle Gourmetszene……...…15
3. Historische Kochbücher……..16
   3.1 Dr. Oetker Schulkochbuch……16
   3.2 Die fleischlose Küche für Gesunde und Kranke……...17
   3.3 Kochbuch für die böhmische und deutsche Küche…...18
4. Küche des böhmisch-bayerischen Grenzgebietes……..19
   4.1 Suppen……..20
      4.1.1 Brennnesselsuppe…….20
      4.1.2 Schwammerlsuppe……20
      4.1.3 Pfefferlingssuppe……..21
   4.2 Hauptgerichte……21
      4.2.1 Bieberl……...21
      4.2.2 Rehschlegel……...21
      4.2.3 Gebratene Gans…….22
      4.2.4 Obazda……..22
   4.3 Soßen…….22
      4.3.1 Krensoße……22

4.3.2 Schwammerlsoße……22
4.3.3 Soße aus frischen Zwetschgen……23
4.4 Beilagen……...23
4.4.1 Knödel (Basáky)……..23
4.4.2 Kartoffelfladen…….23
4.4.3 Dalken……..23
4.5 Süßigkeiten und Nachspeisen……..24
4.5.1 Gedünstete Birnen……...……24
4.5.2 Kücheln (Köichla)…….24
4.5.3 Gottesgnaden…….24
4.5.4 Kolatschen (Schmierkuchen)…….24
II. PRAKTISCHER TEIL
5. Speisekarte……25
5.1 Arten der Speisekarte……..26
5.1.1 Aufteilung der Menüs nach Gültigkeitsdauer….27
5.1.1.1 Hauptkarte…….27
5.1.1.2 Tageskarte…….27
5.1.1.3 Kombinierte Speisekarte……27
5.1.2 Aufteilung der Menüs nach Restauranttyp……...27
5.1.2.1 Café- Menü…….27
5.1.2.2 Weinkarte……27
5.1.2.3 Bar-Menü……...…….28
5.1.2.4 Kinderkarte…….28
5.1.2.5 Hotelmenü……...28
5.1.2.6 Spezielles Menü……...28
5.1.2.7 Fremdsprachige Speisekarte…….28
5.2 Anforderungen an die Speisekarte……..28
5.3 Getränkekarte…….29
5.3.1 Anforderungen an die Getränkekarte…….29
5.4 Oberpfälzische Restaurants…….30
5.4.1 Weiden in der Oberpfalz…….……30
5.4.1.1 Steak Lounge…….30
5.4.1.2 Ratskeller……30
5.4.1.3 Gaststätte Alpenrose……30

5.4.1.4 Zoe……31
5.4.2 Schwandorf…….31
5.4.2.1 Gasthof Baier……31
5.4.2.2 Brauerei-Gasthof Schmidt Bräu……32
5.4.3 Amberg……32
5.4.3.1 Rußwurmhaus……32
5.4.4 Cham……32
5.4.4.1 Ödenturm……32
5.4.5 Regensburg……...33
5.4.5.1 Regensburger Ratskeller…….33
5.4.6 Furth im Wald……...35
5.4.6.1 Cafe VIP……..35
6. Resümee……...36
7. Resumé…….37
8. Bibliografie……...40
8.1 Literaturverzeichnis…….40
8.2 Internetquellenverzeichnis……...41
9. Anhang

Einleitung

Diese Arbeit beschäftigt sich mit der Küche der Oberpfalz, sie umfasst Themen der Gastlichkeit, der deutschen Küche, Kochbücher und Speisekarten. Die vorliegende Arbeit gliedert sich in zwei Teile, und zwar in den theoretischen und den praktischen Teil.

Der theoretische Teil gliedert sich in vier Hauptkapitel. Das erste Kapitel befasst sich mit der Geschichte der Gastfreundschaft. Hier werden die Anfänge der Gastfreundschaft seit den ersten historischen Erwähnungen beschrieben. Die Gastfreundschaft begann in der Zeit des antiken Griechenlands und Roms zu blühen. Es folgt eine Phase der Stagnation im Mittelalter. Am Ende dieses Kapitels werden die Anfänge der modernen Gastfreundschaft beschrieben.

Das zweite Kapitel beschäftigt sich mit der Geschichte und Entwicklung der deutschen Küche. Die Anfänge der deutschen Küche lassen sich bis in die Zeit der germanischen Stämme zurückverfolgen, die das Gebiet Mitteleuropas bewohnten. Dieser Abschnitt beschreibt auch die Küche des Rittertums, des Humanismus, den Einfluss von Frauen auf die Gastronomie, die Zeit der Weltkriege und die aktuelle Gastronomieszene. Jedes Unterkapitel wird durch Rezepte ergänzt.

Auf die Geschichte der deutschen Küche folgt ein Kapitel des Deutschen Kochbuchs, in dem einige Kochbücher beschrieben und Rezeptbeispiele gegeben werden.

Das Kapitel Küche des böhmisch-bayerischen Grenzengebietes beschäftigt sich mit traditionellen Gerichten aus der Oberpfalz und dem böhmischen Grenzgebiet.

Der praktische Teil befasst sich mit der Speisekarte, er beschreibt auch deren Arten und Anforderungen, die Reihenfolge der Speisen sowie die Getränkekarte.

Ziel dieser Arbeit ist, die traditionelle Küche der Oberpfalz zu erklären. Dann gilt es, Speisekarten aus verschiedenen Restaurants der Oberpfalz zu erstellen. Am Ende befindet sich ein tschechisch-deutsches Glossar traditioneller Spezialitäten.

1. Geschichte der Gastwirtschaft

1.1 Antike

In diesem Kapitel wird die Geschichte der Gastwirtschaft von den ältesten schriftlichen Aufzeichnungen, von der Antike bis zur modernen Art der Gastlichkeit der heutigen Zeit, erörtert. Diesbezüglich konsultierte ich hauptsächlich Gustav Salač‘ Buch, Stolničení.

Laut Autor sei Gastfreundschaft eine der Grundqualitäten des Menschen. Wir können daraus schließen, dass das Niveau der Gastfreundschaft vom Niveau der menschlichen Gesellschaft abhängig ist.[1]
Die ältesten erhaltenen Aufzeichnungen stammen aus der Antike, und zwar aus den historisch bedeutsamen Gebieten Palästina und Mesopotamien. Aus historischen Quellen erfahren wir, dass Gastfreundschaft in der Vergangenheit als kostenlose Möglichkeit von Unterkunft und Essen betrachtet wurde. Reisen war zu dieser Zeit gefährlich, aber immer noch weit verbreitet. Infolgedessen entstanden auf den Hauptstraßen einfache Schlafsäle und Weinstuben für arme Besucher. So lässt sich feststellen, dass die Prinzipien des Essens sehr einfach waren. Das Essen wurde in Schüsseln serviert und mit den Händen gegessen. [2]

Zu den ersten dokumentierten Vorgängern von Restaurants zählt die sog. Taverne aus Mesopotamien. Ihr Ursprung reicht bis ins 2. Jahrtausend v. Chr. Natürlich wurden Gasthöfe an Orten, die an häufig benutzten Reiserouten lagen, eingerichtet. Zu diesen Orten gehörten Häfen, das sind Orte, an denen die Gastfreundschaft gut gedieh. Berühmt waren Gasthäuser in Lydia (im westlichen Teil der heutigen Türkei), wo Karawanen von Kaufleuten, die aus dem Orient nach Griechenland fuhren, anhielten.[3]

1.1.2. Griechenland

---

[1] SALAČ, Gustav. *Stolničení*. 2. Praha: Fortuna, 2004, S. 13. ISBN 80-7168-752-9.
[2] Vgl. Salač, 2004 S. 13.
[3] DOČKAL, Petr. Náhled do historie pohostinství. *Haccp.estranky* [online]. eStránky, 2021 [Zugriff am: 2021-8-19]. Verfügbar unter: https://haccp.estranky.cz/clanky/historie-gastronomie-a-pohostinstvi/historie-pohostinstvi/

Durch das Interesse der Griechen an gesellschaftlichen, kulturellen und sportlichen Veranstaltungen nahm die Reiseintensität zu. Eine weitere Motivation für Reisen waren religiöse Wanderungen. Es versteht sich von selbst, dass dieser Trend sich natürlich positiv auf die Entstehung von Gasthäusern auswirkte. Es wurde eine neue Art von Gasthaus geschaffen, wo den Wanderern zusätzlich zu den üblichen Dienstleistungen (Mahlzeiten, Unterkunft) die Möglichkeit zur Unterhaltung geboten wurde. Aus diversen Anspielungen im Text lässt sich schließen, dass für die damaligen Betreiber der Gasthöfe verschiedene Einschränkungen und Maßnahmen galten. Maßnahmen (Festlegung einer Sperrstunde, Verbot des Weinzapfens an bestimmten Tagen, Verwendung von Messbechern). [4]

1.1.3 Rom

Die Zeit des antiken Roms ist mit dem Ausbau von Straßen verbunden. Der Transport hierher erfolgte hauptsächlich mit Pferdekutschen. Allerdings mussten die Pferde von Zeit zu Zeit in Ställen untergebracht werden. An diesen Orten wurden Erfrischungsplätze für ärmere Passagiere sowie Luxusresidenzen für die Oberschicht geschaffen. Solch eine prächtige Unterkunft war mit Bad ausgestattet und bot ein hohes Serviceniveau.[5]

In römischen Städten hat man mit dem Bau von Gasthäusern für einen reichen Teil der Bevölkerung begonnen. Laut dem Autor wurden aus dem Orient importiertes Glas und Porzellan verwendet. Aufgrund der gestiegenen Gastfreundschaft wurde Besteck, wie Löffel und Messer verwendet. Auch Servietten und Zahnstocher, die aus Gänsekielen hergestellt wurden, wurden benutzt. Gasthäuser begannen, ihre eigenen Namen zu erhalten. Aufgrund der massiven Zunahme der Schenken wurde die Zahlung von Steuern nach und nach eingeführt, ebenso wie Gesetze gegen Betrunkene und Verbote von Glücksspielen. [6]

[4] Vgl. Salač, 2004, S. 13.
[5] Vgl. Salač, 2004, S. 13.
[6] Vgl. Salač, 2004, S. 13.

1.2. Mittelalter

Einen deutlichen Kontrast zur Antike bildet das Mittelalter. Besonders auf dem Land war die mittelalterliche Gastfreundschaft von sehr geringem Ausmaß. Aufgrund des Sklavensystems waren die Reisen armer Menschen sehr begrenzt, denn es konnte nur aus religiösen Gründen gereist werden. Aus diesen Gründen wurden in Kirchengebäuden einfache Schlafsäle eingerichtet. Reisende konnten hier kostenlos übernachten, wenn sie für die Kirche gearbeitet haben.[7]

Salač beschreibt in seinem Buch, dass Gasthöfe im Mittelalter das einzige Informationszentrum für arme Leute waren. Diese Kneipen, die sich auf dem Lande befanden, waren nicht anspruchsvoll, sie verfügten lediglich über einen großen Raum. Es versteht sich von selbst, dass die angebotenen Leistungen bechränkt waren, in dem Gasthaus wurde gekocht und abends konnte man hier schlafen. Die Gäste mussten jedoch ihre eigene Ausrüstung mitbringen. Der Wirt war nicht beliebt, er wurde minderwertig behandelt.[8]

Im Gegensatz zu den dörflichen Kneipen stehen die prächtigen Schenken, die sich in den Städten befunden haben. Wie Salač feststellt, wer ein bestimmtes Versprechen gegeben hat, nämlich, Steuern zu zahlen, Ordnung zu halten und die Öffnungszeiten zu beachten, kann Gastwirt werden. Des Weiteren musste versprochen werden, gutes Essen zuzubereiten sowie die Einhaltung der Maße, Gewichte und Preise zu garantieren.[9]

1.3. Die Entwicklung der modernen Gastfreundschaft

Die Phase des rückfälligen Mittelalters wurde abgeschlossen. Wie oben bereits erwähnt, ist das Niveau der Gastfreundschaft vom Niveau der menschlichen Gesellschaft abhängig. Es ist daher nicht verwunderlich, dass sich neben der rasanten Entwicklung der Gesellschaft auch Gastronomiebetriebe entwickeln. Laut Salač begannen sich die Gasthäuser zu diversifizieren und es entstanden völlig neue Arten

[7] Vgl. Salač, 2004, S. 13,14.
[8] Vgl. Salač, 2004, S. 13,14.
[9] Vgl. Salač, 2004, S. 13,14.

von Restauranteinrichtungen, wie Cafés, Konditoreien, Bars, Weinstuben und Spielzimmer. [10]

Insbesondere nach dem Zweiten Weltkrieg wurden organisierte Einheiten geschaffen, die darauf abzielten, die Bedürfnisse nicht nur der Kunden, sondern auch jene der Mitarbeiter zu befriedigen. Die Arbeit der Köche und Kellner wurde durch den Einsatz moderner Technik und Ausrüstung wie Computertechnik, Tiefkühlprodukte, Halbfabrikate erleichtert.[11]

2. Kulturgeschichte der Deutschen Küche

In diesem Kapitel werden der Ursprung und die Entwicklung der Deutschen Küche von der Zeit der Germanen bis hin zu aktuellen Trends diskutiert. Ich habe für diesen Zweck das Buch von Peter Peter, Kulturgeschichte der deutschen Küche ausgewählt.

2.1. Germanische Ernährung

„Cibi simplices…sine adparatu, sine blandimentis expellunt famem. „Ihre Nahrung ist schlicht, ohne Aufwand, ohne Raffinesse vertreiben sie den Hunger“: So wusste der Geschichtsschreiber Tacitus in seiner um 100 n. Chr. veröffentlichten Germania von den Esssitten unserer Vorfahren zu vermelden. Ein frappierendes Klischee kulinarischer Wurstigkeit, das noch heute unsere moderne Schnellesser-Gesellschaft charakterisieren könnte, markiert allen Anfang deutscher Küche!“[12]

Die allermeisten Informationen über die alten Bewohner Europas, die Germanen, stammen aus griechischen oder römischen Notizen. Der erste, der schriftlich über die Germanen schrieb, war der antike Geograph Strabon, der die Germanen als Barbaren aus Nordeuropa bezeichnete, die den Kelten ähnlich sind. Die Germanen wurden später von dem berühmten römischen Politiker und Heerführer Gaius Julius Caesar in seinem Werk "Anmerkungen zum Gallischen Krieg" (Commentarii de bello Gallico) beschrieben.[13]

---

[10] Vgl. Salač, 2004, S. 14.
[11] Vgl. Salač, 2004, S. 14.
[12] PETER, Peter. *Kulturgeschichte der deutschen Küche*. 3. München: C.H. Beck oHG, 2014, S. 12. ISBN 978-3-406-67661-1.
[13] Wikipedie: Otevřená encyklopedie. *Germáni* [online]. Creative Commons, 2021 [Zugriff am: 2021-8-19]. Verfügbar unter: https://cs.wikipedia.org/wiki/Germ%C3%A1ni

Rom war damals ein sehr entwickelter und kulturell reicher Staat. Die Römer hielten die Germanen für schmutzige und unkultivierte Barbaren. Daher sind die römischen Texte mit etwas Vorsicht zu betrachten, dennoch kann man aus diesen Notizen viele wertvolle Informationen über die Menschen selbst, ihre Politik, ihr Leben sowie Dinge wie Ernährung und Essen entnehmen.[14]

Laut dem syrischen Ethnographen Poseidonios von Apameia bestand die germanische Ernährung aus großen Stücken Braten, Milch und Wein. Tacitus vertrat eine ähnliche Ansicht und argumentierte, dass die Hauptzutaten der germanischen Küche Beeren, gefangene Wildtiere und Gestockte Milch seien.[15]

Archäologische Analysen von Gräbern in den Niederlanden haben überraschende Ergebnisse gebracht. Die Ergebnisse der Recherche zeigten, dass die Vorstellung von ausschließlich fleischfressenden Deutschen ungültig ist.[16] Ihre Hauptnahrungsmittel waren Fladenbrot aus Getreide, Dinkelbrei mit tierischen Fetten, Graupen, Bohnen, Erbsen, Linsen, Rüben und Radis. Sie pflückten und aßen auch Pilze, Honig, Nüsse und Beeren.[17]

Römische Legionäre bereicherten die germanische Küche mit Wortschatz. Noch heute gebräuchliche Wörter wie Kochen, Schüssel, Küche, Keller, Mörser, Becher und Becken haben ihren Ursprung im Lateinischen. Neben Gewürzen wie Pfeffer, Zimt, Fenchel, Minze haben aber auch fast alle Obst- und Gemüsesorten einen lateinischen Ursprung. Das Wort „Semmel“ geht auf den Namen des Legionsgebäcks „simula“ zurück.[18]

---

[14] Wikipedie: Otevřená encyklopedie. *Wikipedie: Germáni* [online]. San Francisco: Creative Commons, 2021 [Zugriff am: 2021-8-19]. Verfügbar unter: https://cs.wikipedia.org/wiki/Germ%C3%A1ni
[15] Vgl. Peter, 2014, S. 12.
[16] Vgl. Peter, 2014, S. 13.
[17] Vgl. Peter, 2014, S. 13.
[18] Vgl. Peter, 2014, S. 13.

Fenea

Gotischer Graupenbrei

Anthimus, 6. Jahrhundert n. Chr.

„Es wird auch aus Gerste ein ausgezeichnetes Gericht bereitet, das wir Griechen alfita nennen, lateinisch aber heißt es polenta; die Goten nennen es in ihrer germanischen Sprache fenea: ein wirksames Heilmittel, wenn es mit warmem Wein gemischt wird und davon ein Löffel voll, in dieser Weise gut gemischt, langsam eingenommen wird: es hilft seht gut gegen Magenverstimmung und nährt zugleich. Es wirkt aber auch vorzüglich gegen Dysenterie mit purem Wein, gewärmt und dann gemischt, ein Löffel voll, und gut gemischt soll der Patient es nüchtern zu nehmen, oder nachts nach dem Hahnenschrei oder wann ihn danach gelüstet, in der Weise, dass er, wenn er das geschluckt hat, nicht gleich eine andere Speise zu sich nimmt, bis er dies verdaut hat. Wir pflegen von dieser selben Speise auch Fiebernden zu geben mit reinem, lauwarmem Wasser, nicht als dicken Brei, sondern dünnflüssig. Es bekommt auch wohl, in der Fastenzeit der vierzige Tage dies zu genießen, besonders mit warmem Wasser, weil es den Magen kräftigt und nährt.

Graupenbrei mit Wein als Medizin und Fastenspeise – ein Rezept, das Germanen mit mediterranen Völkern teilten.“ [19]

Die germanische Küche sah also sicher nicht so aus, wie wir sie heute kennen, Sauerkraut, Schweinefleisch und gar kein Kartoffelpüree. Das beliebte Nationalgericht Sauerkraut konnte frühestens ab dem 13. Jahrhundert von den Deutschen verkostet werden. Damals trafen sie in Schlesien auf mongolische Stämme und übernahmen von ihnen den Verzehr von Sauerkraut.[20]

[19] Vgl. Peter, 2014, S. 13.
[20] Vgl. Peter, 2014, S. 19.

2.2 Epoche des Rittertums

Das vorliegende Kapitel präsentiert die Entwicklung der deutschen Küche in der Ritterzeit. Aus den Informationen im Text lässt sich schließen, dass dass in dieser Zeit ein großer Unterschied zwischen den sozialen Schichten bestand. Die Ernährung der aristokratischen Klasse bestand aus Wildbret, Weizen (schoenez brot) und Süßwasserfischen. Auf der anderen Seite mussten sich die Bauern mit Schwarzbrot, Rüben, Sauerampfer und den Früchten, die sie im Wald pflückten, begnügen.[21]

An dieser Stelle ist erwähnenswert, dass in dieser Zeit das erste deutsche Kochbuch erstellt wurde. Der Autor war der jüdische Italienkenner Michael De Leone. De Leone stammte aus einer rheinischen levitischen Familie. Er hatte 1324-1328 in Padua Jus studiert. Dabei hatte er die italienische Mode, Kultur und auch Kulinaristik kennengelernt. Er hat als Protonotar des Fürstbischofs von Würzburg gearbeitet und während dieser Zeit hat er das mitteralterlicher Werk „Würzburger Leiderhandschrift" geschrieben. Das Werk aus dem Jahr 1345 umfasste nicht nur Catosprüche, die Polizeiordnung, sondern auch das für uns interessante „Buoch von guoter spîse", dessen Schwerpunkt auf raffinierten und kostspieligen Rezepten liegt. In diesem Buch ist ein Rezept für „Stör mit Safran und Salzbutter", „veilchenblaues Blamensier" (Speise aus Ziegenmilch, Hühnerbrust, Reismehl und Mandeln), „griechische Hühner" (Huhn mit Rosenblättern, Essig, Wein, Zucker/Honig und Schweinefleischfarce).[22]

Laut dem Autor Peter Peter, war diese Epoche, was Gewürze angeht, sehr fortschrittlich. Scharfes Essen ist aus Venedig, das damals ein großes Handelszentrum war, gekommen. Viele Waren wurden aus ostislamischen Ländern nach Venedig importiert, worunter Gewürze weit verbreitet waren. Obwohl das Gewürz Europa erreichte, konnte es sich die Mehrheit der Bevölkerung nicht leisten. Safran war, und das ist es auch heute noch, das teuerste Kraut. Ein Pfund Safran war so teuer wie ein Pferd.[23] Während der Pestepidemien galt Pfeffer als Medizin und wurde infizierten Patienten verabreicht. Später wurde Pfeffer auch zur Behandlung von Syphilis verwendet.[24]

---

[21] Vgl. Peter, 2014, S. 38.
[22] Vgl. Peter, 2014, S. 39.
[23] Vgl. Peter, 2014, S. 39.
[24] Vgl. Peter, 2014, S. 40.

Um die Mitte des 15. Jahrhunderts verbreiteten sich Rezepthandschriften auf deutschem Gebiet. Der bekannte Meister Eberhard ist einer der ersten bekannten deutschen Rezeptautoren. Eberhard stand im Dienst von Heinrich des Reichen, Herzog von Bayern-Landshut (1404-1450). Er hat ein kleines Werk, Opusculum, das 24 Rezepte enthielt, geschrieben. Die Arbeit umfasste Rezepte wie „Kalbsleber im Netz mit rotem und grünem Dotter“, „Holundermus“ oder „Mandelfischfladen“. Meister Eberhard hat sich selbst als „medizinischen Koch“ bezeichnet (coquus doctus) und hat gerne die bekanntesten Ärzte wie Hipppokrates, Albertus Magnus, Avicenna und Rhazes zitiert. Die in seinem Werk enthaltenen Rezepturen können daher als medizinische Anleitungen gelten.[25]

Die Quelle kulinarischer Texte waren nicht nur Höfe, sondern auch Klöster. So diente beispielsweise das „Tegernseer Kochbüchlein“ als ganzjähriger Speiseplan für 40 Personen. Ein typisches Menü bestand aus: „Kässuppen, Ayrnschmalz, Gelbe Knödel, Grießmus, Apfelmus. Generell kann man sagen, dass das Zentrum der damaligen Produktion des Kochbuches im oberdeutschen und rheinischen Gebiet lag.[26]

Hünre von Rinkawe

Rheingauer Hühner

Buoch von guoter spise, um 1345

„Von gebratem. Man sol ein huon braten – Man soll ein Huhn braten. Und röste geschnittene Semmeln und backe sie goldbraun (rot) in Schmalz und schneide sie zu Bissen wie zu einem Brotmus. Zerlege das Huhn in kleine Stücke und brate sechs Birnen. Mache ein Condiment (Würze) aus Wein und Honig, reibe dann Gewürze hinein, Pfeffer und Anis. Und mache ein (Pfannkuchen-) Blatt aus fünf Eiern, schlage sie in die Pfanne und lege jede Zutat einzeln gesondert hinein (jeweils eine Birne mit Hühnerstück und Röstbrot) und falte die Eierunterlage zusammen und lege eine umgekehrte Schüssel darüber und drehe dann die Pfanne um, schneide oben durch die

[25] PETER, Peter. *Kulturgeschichte der deutschen Küche*. 3. München: C.H. Beck oHG, 2014, S. 40. ISBN 978-3-406-67661-1.
[26] Vgl. Peter, 2014, S. 42.

Eierschicht und gieße das Condiment hinein und begieße die Eierschicht nicht. Dies heißt hünre von rinkauwe (Hühner vom Rheingau). Und gib es hin.“[27]

2.3 Humanismus

Eine weitere Epoche, die in dieser Arbeit behandelt wird, wird die Zeit des Humanismus sein, die viele Veränderungen mit sich gebracht hat. Ein wichtiger Meilenstein war Guttenbergs Erfindung des Buchdrucks. Die Phase des Mittelalters war damit abgeschlossen. Peter Peter behauptet, dass das erste in Deutschland gedruckte Kochbuch das Werk Kuchemaistrey gewesen sei. Das Buch wurde 1485 in Nürnberg gedruckt und ins Polnische und Tschchische übersetzt.[28]

Im Jahre 1598 wurde in Amberg die erste gedruckte Rezeptsammlung einer Frau veröffentlicht. Autorin des Buches „Ein köstliches neues Kochbuch“ ist Anna Wecker. In ihrer Arbeit empfiehlt die Autorin, weniger Fleisch zu essen, wenn dies nicht möglich sei, empfiehlt sie, entweder Hackfleisch oder Pastete zu konsumieren.[29]

Im Zusammenhang mit der rasanten Ausbreitung gedruckter Kochbücher und Rezeptsammlungen wurde auch auf die Regeln des Essens geachtet. Um 1600 war es üblich, dass zwei Personen von einem Teller aßen und es wurde auch Besteck verwendet. Historisch belegt ist, dass das Besteck, insbesondere Silbergabeln, vererbt wurden. Die Suppe wurde immer häufiger mit Löffel gegessen und nicht mit Brot, wie es früher üblich war. Es versteht sich von selbst, dass das Besteck eine Luxussache war, denn nur wohlhabende Haushalte konnten für jeden Gast ein Besteckmesser anbieten.[30]

In der Zeit des Humanismus haben auch die Kneipen begonnen zu blühen. Die Kneipengebäude wurden reich geschmückt und ihre Fassaden können wir bis heute in den Altstädten genießen. Die Kneipen trugen edle Namen wie Schwarzer Adler oder Goldenes Lamm und wurden von den bürgerlichen Wirtsdynastien geführt.[31]

---

[27] Vgl. Peter, 2014, S. 46.
[28] Vgl. Peter, 2014, S. 50.
[29] Vgl. Peter, 2014, S. 55.
[30] Vgl. Peter, 2014, S. 59.
[31] Vgl. Peter, 2014, S. 59.

Gefüllte Gebackene Salbeiblätter

Kuchemaystrei, 1485

„Ein gefültz gebachenes von salvē… Nimm Dir Birnen und entkerne sie ordentlich. Siede sie weich und stoße sie in einem Mörser. Schmore sie in Honig und Wein, so dass sie feucht bleiben und tu Gewürze, Safran und Salz daran. Bestreich ein Salbeiblatt mit dem Birnenmus und deck ein anderes darüber. Drück sie zierlich (sittlich), dass sie beieinander bleiben. Maache etwas Teig mit Honog und Wein. Zieh die Salbeiblätter da durch und back sie. Richt an und streu Zucker darauf und setzt sie so warm vor.

Schmalzgebackenes galt als Domäne der süddeutschen Küche. Das vegetarische Fingerfood profitiert vom Aromakontrast von bitterem Salbei und süßem Fruchtmus.“[32]

Ein ander Kinderessen: Bunter Mandelreis

F. Anna Wecker(in), 1598

„Stoß Mandeln klein/dann nimb so vil Reiß/der in einer guten Milch gekocht ist/nicht mehr/dann wie zu einer suppen/laß die Milch wol durch ein seigepfann lauffen/nimd deß so vil alß der Mandeln/ stammffs wol under einander/saltz es ein wenig/zuckers recht/wilstu es dann gern von farben haben/so thu Mangolt oder Peterleinsafft darein/so wirt es grün/oder wilstu es rot haben/so nimb ein Trisanet (Gewürzzucker)/der machts rot/glocken-blumen braun/blaw Kornblumen oder blawe Lilien…“ [33]

Bunter Mandelreis ist das erste deutsche Rezept für Kinder. Bis heute wird empfohlen, den Kindern Mandelmilch zu geben, wenn sie eine Milchallergie haben.[34]

[32] Vgl. Peter, 2014, S. 62.
[33] Vgl. Peter, 2014, S. 64.
[34] Vgl. Peter, 2014, S. 64.

2. 4. Henriette Davidis und Frauenrezepte

Henriette Davidis wurde 1801 als Tochter eines protestantischen Pfarrers geboren. Ihre Idee, ein Kochbuch zu schreiben, entstand, als sie zwischen 1841 und 1848 als Kindererzieherin, Gouvernante und Krankenpflegerin gearbeitet hatte. Im Jahr 1845 erschien ihre Buch „Praktisches Kochbuch“. Dieses Werk hat für diese Zeit ein völlig neues Publikum gefunden. Das Buch hat sich vor allem an Frauen aus unteren Schichten, die ihren Lebensunterhalt mit der Küchenarbeit verdienten, gerichtet.[35]

Henriette beschrieb in dem Buch sowohl Volksrezepte wie „billige Klöße“ als auch luxuriösere Gerichte wie Kükenpastete und Arrac Creme. Die Arbeit umfasste unter anderem praktische Ratschläge für die Küche „Etwas über die Kochgeschirre“ oder „Vom Verbessern einer geronnenen Sauce“.[36]

Henriette Davidis war nicht die erste Frau, die eine geschriebene Kochbuch vorgestellt hat. Sie wurde von der oben erwähnten Anna Wecker, die ein „Neues Kochbuch“ geschrieben hat, inspiriert. Eine weitere wichtige Frau in diesem Bereich war zweifellos Susanna Eger, dank der das Leipziger Kochbuch entstanden ist. Das Leipziger Kochbuch war eines der ersten Kochbücher, bei dem in den Rezepten die Mengen der benötigten Zutaten angegeben waren.[37]

Die bis heute relativ bekannte Autorin ist die Tochter der Apothekerin Friederike Louise Löffler aus Kürnbach. Sie hat als Landschaftsköchin im württembergischen Abgeordnetenhaus gearbeitet**.** Ihr Werk aus dem Jahr 1791 mit dem Titel „Neues Kochbuch oder geprüfte Anweisung zur schmakhaften Zubereitung der Speisen“ wurde bis 1930 unter dem Titel Stuttgarter Kochbuch publiziert.[38]

Um 1900 begannen die Küchen, sich langsam aber sicher zu modernisieren. Ein großer Schritt nach vorne war die Erfindung des ersten Küchenherds (1896) und der ersten Geschirrspülmaschine (1886). Der technische Fortschritt hat den Frauen die Hausarbeit erheblich erleichtert. Auf der anderen Seite bedeutet dies, dass die

[35] Vgl. Peter, 2014, S. 124.
[36] Vgl. Peter, 2014, S. 125.
[37] Vgl. Peter, 2014, S. 127.
[38] Vgl. Peter, 2014, S. 127.

Nachfrage nach Gebrauchsanweisungen und Büchern mit Tipps zum Umgang mit neuen Technologien stieg.[39]

Es versteht sich von selbst, dass Erfinder sich nicht nur unter Männern, sondern auch unter Frauen befanden. Nennenswert ist natürlich die Erfindererin Mellita Benz aus Dresden. Sie entnahm aus dem Heft ihres Sohnes ein Löschblatt. Dann durchschnitt sie es mit den Schere und aus dem durchgeschnittenen Löschblatt fertigte sie einen Kaffeefilter. Im Jahre 1908 hat sie in Dresden ein Patent auf Kaffeefilter registriert. Eine weitere Frau, die die technologische Entwicklung von Küchengeräten beeinflusst hat, war Elise Hennemann. Kochschulleiterin Elise Hennemann hat an der Verbesserung wärmeisolierter Kochkisten gearbeitet. Die Kochkiste soll Heizmaterial sparen, aber die Hitze dort ist so groß, dass fast alles bald zu Brei wurde.[40]

Auflauf von Quitten

Friederike Löfflerin, 1795

„*5 bis 7 Quitten werden weich gesotten, und wenn sie kalt sind, geschält. Dann wird das Mark auf dem Riebeisen bis auf das Steinigte abgerieben, zu 12 Loth Mark ein Vierling Zucker gesiebt, das Weisse von 8 Eiern zu Schaum geschlagen, das Mark nebst dem Zucker in eine schüssel gethan, der geschlagene Schnee nach und nach darein, und die ganze Masse überhaupt recht schaumigt gerührt, die abgeriebene Schale von einer Zitrone darein gethan, eine blechene Schüssel oder Porzellanblatte mit Butter bestrichen, der Saft von einer Zitrone in die Masse Gedrukt, solche eingefüllt, die Blatte auf einem siedenden Hafen oder heisse Asche gesetzt, und ein Dekel mit schwachen Kohlen darüber, bis es gelb aufgezogen ist.*“ [41]

2. 5. Von Weltkrieg zu Weltkrieg

Der Erste Weltkrieg betraf alle Bereiche und die Gastronomie war keine Ausnahme. Bereits 1915 kam es in Deutschland zu erheblichen Nahrungsverlusten. Dies lag vor allem daran, dass der Staat von Lebensmittelimporten abgeschnitten war. Die Regierung war gezwungen, die sogenannten Brotkarten einzuführen. Brotkarten

[39] Vgl. Peter, 2014, S. 131.
[40] Vgl. Peter, 2014, S. 131.
[41] Vgl. Peter, 2014, S. 134.

wurden verwendet, um im Ausnahmezustand eine bestimmte Zuteilung an Lebensmitteln auszugeben. Reichskanzler Bethmann Hollweg führte 1916 die „Verordnung zur Sicherung der Volksernährung" ein, die es ermöglichte, Hausdurchsuchungen durchzuführen, um zu überprüfen, ob die Leute nicht zu viel Lebensmittel sammelten. Im selben Jahr erließ er ein Verbot, Weihnachtsgebäck und Weizenbrot zu backen.[42]

Konrad Adenauer reagierte als einer der ersten auf die Kriegsküche. Als Abgeordneter der Stadt Köln war er für die Ernährung der Bevölkerung zuständig. Im Jahr 1915 hat er ein Patent mit dem Titel: „Verfahren eines dem Rheinischen Schrotbrot ähnelnden Schrotbrotes" erteilt. Im Café Proffitlich bei Bonn wurde das „Adenauers Patentbrot" gebacken. Dieses Notzeitbrot bestand aus Gerste und Mais.[43]

Für einen Großteil der Bevölkerung war Brot ein Luxusgut, so haben vor allem Frauen, Kinder und Alte vor allem Steckrüben gegessen, die normalerweise zur Viehfütterung gedacht waren.[44]

Während des Krieges wurden Kochbücher veröffentlicht, die sich auf möglichst sparsames Kochen und auf Ersatz von Zutaten konzentrierten. Der „So kocht man gut und billig für 3 Personen um eine Mark“ hat Brot mit Marmelade ohne Butter, Käse statt Wurst oder Fisch statt Fleisch empfohlen.[45]

Was die Küche des Zweiten Weltkriegs angeht, war Eintopf besonders beliebt, welcher in dieser Zeit im Wesentlichen zum Nationalgericht wurde. Teure Nahrungsmittel wurden nach wie vor durch billigere Zutaten ersetzt. Am Weihnachtstag 1936 wurde in Dresden eine billige Praline namens „Dominostein" hergestellt.[46]

Preis-Wandervogelgericht

Luise Holle, 1917

[42] Vgl. Peter, 2014, S. 165.
[43] Vgl. Peter, 2014, S. 165.
[44] Vgl. Peter, 2014, S. 165.
[45] Vgl. Peter, 2014, S. 166.
[46] Vgl. Peter, 2014, S. 166.

„Man nimmt Kartoffeln und Mohrrüben zu gleichen Teilen, putzt sie und schneidet sie möglichst klein. Ebenso putzt und zerteilt man eine große Knolle Sellerie. Man schneidet die Zutaten abwechselnd, jede Schicht mit Salz, nach Belieben auch mit etwaas Pfeffer und geriebener Zwiebel bestreut in ein leicht mit Fett ausgestrichenes Kochgeschirr, stellt dies in ein Gefäß mit kochendem Wasser und kocht das Gericht im Wasserbade langsam weich. Es wird gestürzt und mit gehackter Petersilie beim Anrichten bestreut.“[47]

2. 6. Die aktuelle Gourmetszene

Die moderne deutsche Küche bietet ein breites Angebot, ob traditionelle Gerichte aus hochwertigen Zutaten, Fast Food oder vegetarische Gerichte und Gerichte für Allergiker. Dank der Europäischen Union ist die Qualität der Lebensmittel gestiegen, da sie bestimmten vorgeschriebenen Standards entsprechen müssen. Einige Produkte, wie der Allgäuer Bergkäse oder der Spalter Hopfen, tragen die geschützte Ursprungsbezeichnung GU, was beweist, dass sie am ursprünglichen Herkunftsort und aus lokalen Nahrungsmittel hergestellt werden.[48]

Aktuell treten immer mehr Männer in der kulinarischen Szene auf. Zu den bekanntesten Küchenchefs der Gegenwart zählen Eckhart Witzigmann, Heinz Winkler und Otto Koch. Einen enormen Boom erleben auch Fernsehkochshows, die ebenfalls von männlichen Köchen dominiert werden. Sehr beliebt sind dabei Alfred Biolek, Alexander Herrmann, Vincent Klink und Johann Lafer.[49]

Im Folgenden wird exemplarisch ein aktuelles Rezept eines zeitgenössischen Starkochs angeführt.

Gefrorenes Danziger-Goldwasser-Soufflé

Eckhart Witzigmann, 2003

Eigelb, Zucker, Eiweiß, Danziger-Goldwasser, Zitronenschale, Orangenschale, Sahne

[47] Vgl. Peter, 2014, S. 174.
[48] Vgl. Peter, 2014, S. 214.
[49] Vgl. Peter, 2014, S. 216.

Erstens Eidotter mit Zucker gut schlagen, dann Eiweiß mit Zucker zu Schnee schlagen. Das aufgeschlagene Eigelb mischt man mit Orangenschale, Zitronenschale und Eiweißschnee. Dann gibt man den Likör (Danziger Goldwasser) zu. Zum Schluss die geschlagene Sahne untermischen. Masse in Förmchen füllen und im Kühlschrank für 5 Stunden ruhen lassen. Das Dessert mit Puderzucker bestreuen und in die Mitte ein Loch machen, in das wir den Likör gießen.[50]

3. Historische Kochbücher

3. 1. Dr. Oetker Schulkochbuch

Das Buch wurde von der Hauswirtschaftslehrerin Emilie Henneking geschrieben. Während ihrer Zeit an der Kochschule hat sie praktische Fähigkeiten, Erfahrungen und Rezepte in diesem erfolgreichen Buch niedergeschrieben und zusammengefasst. Sie wollte, dass zukünftige Generationen von Mädchen diese Fähigkeiten erlernen. Die Sammlung wurde erstmals 1910 veröffentlicht und diente als Lehrbuch für junge Köche. Neben dem Kochen wird auch erwähnt, wie man einen Haushalt führt. Es gibt Tipps, wie man in verschiedenen Öfen ein Feuer entfacht, hält und wie man darauf kocht.[51]

„Jedes Ding an seinem Ort, erspart Zeit, viel Zorn und Wort.“[52]

Dies ist ein Zitat aus dem Kapitel über die Ordnungspflege, das beschreibt, wie man Ordnung hält und in welcher Reihenfolge das Geschirr gespült wird.
Angesichts des Erscheinungsdatums des Buches überrascht es nicht, dass es in Frakturschrift gedruckt ist. Im Buch finden wir auch Seiten mit Schwarzweiß- und Farbabbildungen.

Beispielrezept:

Strudel:

---

[50] Vgl. Peter, 2014, S. 224.
[51] Wikipedie: Otevřená encyklopedie. *Dr. Oetkers Schulkochbuch* [online]. San Francisco, 2020 [Zugriff am: 2021-8-19]. Verfügbar unter: https://de.wikipedia.org/wiki/Dr._Oetker_Schulkochbuch
[52] HENNEKING, Emilia. *Dr. Oetkers Schulkochbuch*. Ausgabe C. Bielefeld: Verlag von Dr. August Oetker, 1930, S. 6.

„250g Mehl, 2 Eier, 60g Butter, ½ Teel. Salz, 1-2 Tassen Wasser werden zu einem lockeren Teige verarbeitet und ausgerollt. Dann wird der Teig zwischen zwei warmen Tellern ½ Std. Zum Ausruhen hingelegt. Hierauf breitet man ein sauberes weißes Tuch über ein großes Kissen oder einen Tisch und zieht den Teig langsam nach allen Seiten aus, bis er durchsichtig ist. Obst- oder Gemüsefüllung nach Belieben.

Zu Apfelstrudel mischt man vorher feingeschnittene Äpfel mit Zucker, Zimt, Vanille, Arrak oder dergl., dazu gibt man nach Gefallen Mandeln und Rosinen. Mit dieser Mischung belegt man den Teig und rollt ihn auf. Die Rolle wird im „Küchenwunder" oder in einer Springform mit geschmolzener Butter begossen und die Form 2 Zentimerer hoch mit Milch angefüllt. Die Rolle bestreut man mit Zucker und bäckt sie hellbraun. (Auch mit Rhabarber gut herzustellen.)" [53]

3. 2. Die fleischlose Küche für Gesunde und Kranke

Dieses Kochbuch wurde von Kurt Klein geschrieben. Das Buch ist eine Sammlung von diätetischen und gesunden Rezepten. Die überwiegende Mehrheit der Mahlzeiten besteht aus Fleisch. Viele Menschen können sich fleischloses Essen nicht vorstellen, aber es ist wichtig zu erkennen, dass das Übermaß des Fleisches nicht ideal ist und gesundheitliche Probleme verursachen kann. Manche Leute haben gesundheitliche Probleme, die auf eine schlechte Ernährung zurückzuführen sind. Das Buch „Die fleischlose Küche für Gesunde und Kranke" ist daher für Menschen mit gesundheitlichen Problemen, aber auch für jene, die sich gesund und diätetisch fleischlos ernähren möchten, geeignet. Das Kochbuch enthält Rezepte für Patienten mit Schilddrüsenproblemen, Diabetes oder für Menschen, die auf bestimmte Lebensmittelzutaten allergisch sind.[54]

Beispielrezept:

Glückspilzsalat

„6-8 Eier von länglicher Form werden 6 Minuten lang gekocht, in kaltem Wasser abgeschreckt, geschält und oben und unten etwas glatt geschnitten. Gleichgemäßig

[53] Vgl. Henneking, 1930, S. 83.
[54] KLEIN, Kurt. *Die fleischlose Küche für Gesunde und Kranke*. 10. Hamburg: Vollmer & Bentlin, [ca. 1930], S. 174.

große Tomaten werden halbiert, ausgehölt und ½ Stunde in Zitronensaft, Öl und Salz mariniert. Man verteilt auf eine runde Schüssel etwa 1kg deutschen Gemüsesalat (Schoten und Spargel mit Mayonnaise angemacht), verteilt die Eier gleichgemäßig darauf, so daß ein Ei in der Mitte steht, die andern im Kreise herum, und stülpt auf jedes Ei eine ausgeschwenkte halbe Tomate. Die Platte wirkt sehr gefällig, und die Eier sehen wie Glückpilze aus.“ [55]

3. 3. Kochbuch für die böhmische und deutsche Küche

Diese Kochbuch wurde von Henriette Lagler im Jahr 1899 geschrieben. Das Buch sollte als die Anleitung für alle jungen Mädchen und Köchinnen erstellt werden, die ohne große Kostenaufwand gute und qualitativ hochwertige Speisen zubereiten möchten. Die Zielgruppe der Autorin waren Kochanfänger, daher versuchte sie alle Rezepte so klar wie möglich zu beschreiben.[56]

Alle Rezepte, die in dem Buch geschrieben sind, werden von der Autorin während ihrer 25-jährigen Praxis persönlich getestet. Diese Tatsache lässt sich am besten mit dem Zitat aus dem Vorwort dieses Kochbuchs zusammenfassen:[57] *„Prüft alles und das beste behaltet!“*[58]

Beispielrezept:

„Kalbsnierenbraten

Ein Kalbsnierenstück von 3, 4 bis 5 Pfund (1 ½, 2 bis 2 ½ Kilogramm) wird gewaschen, zuvor aber etwas eingehackt, dann mit einem Eßlöffel Salz eingerieben. Hat das Stück mehr als 3 Pfund (1 ½ Kilogramm), so braucht man etwas mehr Salz. Es wird in eine

[55] Vgl. Klein, [ca. 1930], S. 174.
[56] LAGLER, Henriette. *Kochbuch für die böhmische und deutsche Küche*. 4. Teplitz: Verlag Aug. Grohmann, 1899, Vorrede.
[57] Vgl. Lagler, 1899, Vorrede.
[58] Vgl. Lagler, 1899, Vorrede.

Bratpfanne gelegt, mit 4 bis 6 Lot (7 bis 10 Dekagramm) heißer brauner Butter begossen und unter öfterem Begießen ¾ Stunde braten gelassen. Bei jedesmaligen Begießen wird der Braten mit der Gabel in die Höhe gehoben, damit die Butter herunterlaufen kann und der Braten sich nicht anlegt, hierauf umgewendet und noch 20 bis 30 Minuten braten gelassen, bis er gehörig weich und schön braun ist."[59]

4. Küche des böhmisch-bayerischen Grenzgebietes

Dieses Kapitel befasst sich mit traditionellen Gerichten des tschechisch-deutschen Grenzgebietes, insbesondere der Oberpfalz und der Region Tachov. Diese Gebiete sind historisch, kulturell und landschaftlich sehr miteinander verbunden. Daraus folgt, dass die Rezepte eng verwandt sind.[60]

Gebräuchliche Nahrungsmittel in diesem Gebiet sind alle Arten von Kräutern, die entweder wild in Wäldern wachsen oder von Menschen in Gärten angebaut werden. Man benutzt: Dill, Schnittlauch, Bärlauch, Knoblauch, Majoran, Kerbel, Petersilie, Sauerampfer, Brennnessel. Es wird auch mit Pilzen, Waldfrüchten (Heidelbeeren, Himbeeren, Erdbeeren), Früchten (Äpfel, Birnen, Pflaumen, Kirschen, Quitten) gekocht und gebacken.[61]

Zu den am häufigsten verwendeten Beilagen zählen Kartoffeln und daraus hergestellte Produkte wie Kartoffelknödel, Nockerln, Brei, Fladen, Nudeln und Sauerkraut. Als Fleisch wird häufig Schweinefleisch, Rindfleisch, Hammelfleisch, Geflügel (Gänse, Enten, Hühner), Wildbret (Rehfleisch, Wildschwein) verwendet. Das Fleisch wird meistens gebraten, aber es wird oft zum Kochen verschiedener Soßen und zur Herstellung von Brühe verwendet. Zu Soßen wird oft Sahne hinzufügt. Süße Gerichte werden auch als Hauptgericht serviert. Relativ häufig kommen Obstknödel, Knödel mit Quark und Semmelwawa vor. Als süßer Snack oder Dessert isst man Kolatschen

[59] Vgl. Lagler, 1899, S. 83.
[60] FATKOVÁ, Gabriela, Andrea KÖNIGSMARKOVÁ a Tereza ŠLEHOFEROVÁ. *Tachovská kuchařka receptů, příběhů a vzpomínek/Tachauer Kochbuch der Rezepte, Geschichten und Erinnerungen*. 2. Plzeň: Západočeská univerzita v Plzni, 2019, S. 32.
[61] Vgl. Fatková, Königsmarková, Šlehoferová, 2019, S. 32.

mit Quark, Mohn und Zwetschkenmus, Gottesgnaden, Osterkuchen, Rohrnudeln mit Äpfeln, Kirschen oder Zwetschken.[62]

Was die Getränke anbelangt, ist anzumerken, dass in der Oberpfalz vor allem Bier sehr beliebt ist. Die Bierkultur ist hier sehr verbreitet und hat eine lange Tradition. Leute lieben es, Zeit in den Biergärten zu verbringen. Eine typische Biersorte in der Oberpfalz ist das sogenannte „Zoigl". Es ist eine Art untergäriges Bier. Zoigl Bier wurde um das 14. und 15. Jahrhundert gebraut. Die ersten Orte, an denen Bier gebraut wurde, sind Eslarn, Falkenberg, Mitterteich, Windischeschenbach und Neuhaus.[63]

4. 1. Suppen

4. 1. 1. Brennnesselsuppe

Brennnesseln, Butter, Mehl, Rahm, Salz, Pfeffer

Zuerst eine helle Einbrenn zubereiten, dann Sahne hinzufügen, um eine Cremesuppe zu bekommen, zu der man Brennnesselblätter hinzufügt. Man kann auch andere Varienten machen. Zum Beispiel kann man die Brennnesseln durch Wiesensauerampfer ersetzen oder in die Suppe gekochte Kartoffeln geben.[64]

4. 1. 2. Schwammerlsuppe

Man braucht: Wasser, Schwammerln, Zwiebel, Kümmel und Salz. Alle Zutaten zusammen etwa eine Stunde kochen lassen.

Zur Einlage braucht man: grobes Mehl, Salz, 1 Ei.

---

[62] Vgl. Fatková, Königsmarková, Šlehoferová, 2019, S. 33-301.
[63] FÜTTERER, Reinhard a Thomas SEITZ-HARTWICH. Echter Zoigl. *Echter Zoigl: Vom Kommunbrauer* [online]. [Zugriff am:2021-8-19]. Verfügbar unter: https://zoiglbier.de/der-zoigl/
[64] Vgl. Fatková, Königsmarková, Šlehoferová, 2019, S. 36.

Man verbinde Ei, Mehl und Salz. Anschließend zerkleinern wir die entstandene Masse in kleine Stücke, die wir sofort in die kochende Suppe geben und 15 Minuten kochen lassen. Dann mit Salz, Dill und Ei abschmecken.[65]

4. 1. 3. Pfefferlingssuppe

Frau Marie, Schönwald, aus Rumänien

Kartoffeln, Rahm, Pfefferlinge, Eier, Dill und Zitrone

Zuerst die Kartoffeln kochen, dann die Pfefferlinge dazugeben, dann die Sahne. Als Einlage kocht man in der Suppe Eier. Dann mit Zitrone, Dill und Salz abschmecken.[66]

4. 2. Hauptgerichte

4. 2. 1. Bieberl

gekochte Kartoffeln, Salz, dunkles Weizenmehl, Milch, Butter

Am Vortag gekochte Kartoffeln grob gerieben, mit Salz und mit Mehl vermischen. Alles auf ein gefettetes Blech geben. Wenn das Bieberl auf einer Seite gebacken ist, drehen wir es um und backen es auf der anderen Seite. Wenn das Bieberl fertig ist, gießen wir es mit Milch mit verrührtem Ei. Zum Schluss wird das Bieberl eingefettet.[67]

4. 2. 2. Rehschlegel

Rehschlegel, Speck, Salz, Wacholderbeeren, Fett, Würzelwerk, Zwiebel, Pfefferkörner, Gewürzkörner, Lorbeerblatt, Thymian, Ingwer, Muskatnuß, Mehl, Rotwein, Rahm, Essig

Den Rehschlegel salzen, pfeffern, Wacholderbeeren dazugeben und mit einem Spagat binden. Das Fleisch auf gebratenem Gemüse und Zwiebeln backen lassen. Dann Wasser hinzufügen. Dann das Fleisch herausnehmen und das Wurzelgemüse mit Mehl

---

[65] Vgl. Fatková, Königsmarková, Šlehoferová, 2019, S. 27.
[66] Vgl. Fatková, Königsmarková, Šlehoferová, 2019, S. 182.
[67] NEJDL, Josef. *Tradiční jídla česko-bavorského příhraničí/Traditionelle Gerichte des böhmisch-bayerischen Grenzgebietes*. Domažlice: Nakladatelství Českého lesa, 2010, S. 31. ISBN 978-80-87316-09-2.

bestäuben. Wenn die Sauce gekocht ist, wird sie durchpassiert. Dann Sahne, Essig und Wein hinzufügen und den Rehschlegel zurücklegen. Eine weitere Dreiviertelstunde schmoren. [68]

4. 2. 3. Gebratene Gans

Gans, Kümmel, Salz

Gans waschen, mit Salz und Kümmel einreiben. Die Gans wird mit der Brust nach unten auf das Backblech gelegt. Die Gans mit Wasser begießen und 3 Stunden backen.[69]

4. 2. 4. Obazda

Schimmelkäse, Butter, Frischkäse, Zwiebel, Kümmel, Salz, Paprikapulver, Bier, Pfeffer, Schnittlauch

Käse fein hacken und mit Frischkäse, Butter, Kümmel, Paprikapulver, Zwiebel, Pfeffer, Salz und Bier mischen. Diese feine Masse wird abschließend mit Schnittlauch bestreut.[70]

4. 3. Soßen

4. 3. 1. Krensoße

Das Mehl in die Sahne mischen, diese Mischung in kochendes Wasser gießen. Zerriebenen Meerrettich in die kochende Soße geben und zum Schluss salzen.[71]

4. 3. 2. Schwammerlsoße

Schwammerl, Mehl, Schmalz, Sauerrahm, Lorbeerblatt, ganze Pfefferkörner, Piment, Salz, Essig

[68] Vgl. Fatková, Königsmarková, Šlehoferová, 2019, S. 226.
[69] Vgl. Nejdl, 2010, S. 42.
[70] Vgl. Nejdl, 2010, S. 88.
[71] Vgl. Nejdl, 2010, S. 62.

Die Schwammerln in Wasser mit Lorbeerblatt, Piment und Pfeffer für eine halbe Stunde kochen lassen. Dann die dunkle Einbrenn, Sahne, Salz dazugeben und zum Schluss die Soße ansäuern.[72]

4. 3. 3. Soße aus frischen Zwetschgen

Die Zwetschgen waschen und entsteinen. In etwas Wasser zerkochen und dann durchpassieren. Etwas Mehl in die Sahne mischen, in die kochende Soße geben und kochen lassen. Mit Zucker, Zimt und Butter abschmecken. Zwetschgensoße wird zum Dalken serviert.[73]

4. 4. Beilagen

4. 4. 1. Knödel (Basáky)

Die rohen Kartoffeln schälen, reiben. Gekochte und zerriebene Kartoffeln, Salz und Mehl zu rohen Kartoffeln geben. Aus dem Teig kleine Knödel machen und in Salzwasser ca. 30 Minuten kochen lassen.[74]

4. 4. 2. Kartoffelfladen

Kartoffeln, Dunkleres Weizenmehl, Ei, Butter, Salz

Die Salzkartoffeln reiben, salzen und Mehl hinzufügen. Den Teig ausrollen und in Quadrate schneiden. Die Kartoffelfladen beidseitig backen, mit Milch und Ei übergießen und einfetten.[75]

4. 4. 3. Dalken

Mehl salzen, Hefe und lauwarme Milch dazugeben und einen Teig zubereiten. Aus dem Teig Dalken machen und nochmal aufgehen lassen. Dalken im Ofen von beiden Seiten backen lassen.[76]

---

[72] Vgl. Nejdl, 2010, S. 63.
[73] Vgl. Nejdl, 2010, S. 63.
[74] Vgl. Nejdl, 2010, S. 66.
[75] Vgl. Nejdl, 2010, S. 66.
[76] Vgl. Nejdl, 2010, S. 68.

4. 5. Süßigkeiten und Nachspeisen

4. 5. 1. Gedünstete Birnen

Birnen schälen und halbieren. In halb Wasser und halb Wein weich kochen lassen. Zucker mit Birnensaft kochen bis der Saft eingedickt ist. Mit dieser Soße Birnen übergießen.[77]

4. 5. 2. Kücheln (Köichla)

Mehl (halbgrob) Mehl (fein), Butter, Rum, Bier, Eier, Milch, Vanillezucker, Zitronenschale, Hefe, Salz

Man bereitet einen Hefeteig zu, in den man das Bier gießt. Wenn der Teig aufgeht, rollt man ihn zu einem 2 cm dicken Fladen aus und schneidet die Ränder daraus aus. Dann lässt man die Ränder wieder aufgehen. Eine Delle in der Mitte der Ränder machen und beiderseits backen lassen.[78]

4. 5. 3. Gottesgnaden

Mehl, Zucker, Milch, Butter, Ei, Weißwein, Himbeersaft, Salz, Zitronenschale

Mehl, Butter, Zucker, Eigelb, Wein, Salz und Zitronenschale mischen. Aus dem Teig werden Quadrate geschnitten und beidseitig in Fett gebraten. Zum Schluss mit Zucker bestreuen. Gottesgnaden werden mit Obstsaft serviert.[79]

4. 5. 4. Kolatschen (Schmierkuchen) aus dem Unteren Chodenlande

Für den Teig braucht man: Mehl, Zucker, Fett, Hefe, Rahm, Salz, Eier Öl, Zitronenschale, Vanillezucker, Rum, Muskatblüte und Milch

Für die Quarkfüllung braucht man: Quark (weich), Zucker, Butter, Rahm (Süß), Vanillezucker, Rum, Eier und Zitronenschale

---

[77] Vgl. Fatková, Königsmarková, Šlehoferová, 2019, S. 229.
[78] Vgl. Fatková, Königsmarková, Šlehoferová, 2019, S. 229.
[79] Vgl. Nejdl, 2010, S. 72.

Für Mohnfüllung braucht man: Mohn (gemahlen), Zimt, Ei, Zucker, Butter

Zwetschkenmus: Zu dem Zwetschkenmus gibt man Rum und Gewürz

Aus dem aufgegangenen Teig machen wir runde Fladen. Die Fladen bestreicht man mit Quarkfüllung. Dann dekoriert man den Kuchen mit Mohn und Zwetschkenmus. Zum Schluss Rosinen und Mandeln hinzufügen.[80]

5. Speisekarte

Das vorliegende Kapitel präsentiert die Theorie der Speise- und Getränkekarte. Ihre Eigenschaften, Funktionen und Verteilung werden hier beschrieben**.** Ich habe die Informationen dem Buch Stolničení von Gustav Salač entnommen.

Laut Autor sei die Speisekarte eine Liste der angebotenen Gerichte. Eine der wichtigsten Funktionen sei eine gute Präsentation. Bei der Präsentation geht es nicht nur eine Darstellung des Küchenchefs, sondern auch des Personals und des Restaurants als Ganzes. Voraussetzung für eine hochwertige Speisekarte ist eine abwechslungsreiche Speisenauswahl, grafische Klarheit, Lesbarkeit und ein geschmackvolles Aussehen.[81]

Die Speisekarte soll die Auswahl, das Angebot und die Abrechnung der Speisen erleichtern. Ein anderer Aspekt ist die Archivierungsfunktion, die Karte sollte mindestens ein Jahr archiviert werden. Wenn das Restaurant seine Attraktivität steigern möchte, ist es ein guter Schritt, das Menü mindestens eine halbe Stunde vor Öffnungsbeginn, in einer Vitrine oder auf einem Schild vor der Gaststätte auszustellen. Salač behauptet, dass die exklusiven und originellen Karten als Souvenir dienen könnten.[82]

Die Speisekarte kann auch kurze Beschreibungen ungewöhnlicher Gerichte und Fotografien enthalten. Bei der Erstellung eines neuen Menüs ist es notwendig, dass Personen aus folgenden Bereichen zusammenarbeiten: Management, Küche, Bedienungspersonal.[83]

---

[80] Vgl. Nejdl, 2010, S. 79.
[81] Vgl. Salač, 2004, S. 117.
[82] Vgl. Salač, 2004, S. 117.
[83] Vgl. Salač, 2004, S. 118.

Um die Übersichtlichkeit zu wahren, wird empfohlen, diese Reihenfolge der Gerichte einzuhalten:

- Kalte Vorspeisen
- Suppen
- Heiße Vorspeisen
- Fische
- Geflügel
- Wildbret
- Kinder-Gerichte
- Leichte gesunde Gerichte
- Spezialitäten
- Schnellgerichte
- Gerichte zum Bestellen
- Gemüsegerichte
- Warme Beilage
- Kalte Beilage
- Käse
- Heiße Nachspeise
- Kalte Nachspeise
- Eis
- Obst[84]

5. 1. Arten der Speisekarte

In diesem Kapitel beschäftige ich mich mit den Arten der Speisekarte. Ich werde für diesen Zweck die Methode der Verteilung von Gustav Salač verwenden.

[84] Vgl. Salač, 2004, S. 118.

5. 1. 1. Aufteilung der Menüs nach Gültigkeitsdauer

- Hauptkarte
- Tageskarte
- Kombinierte Speisekarte[85]

5. 1. 1. 1. Hauptkarte

Der Inhalt der Speisekarte ändert sich nicht, er bleibt ein Jahr lang gleich. Aus diesem Grund wird das Menü auf hochwertigem Papier gedruckt und das Papier befindet sich in einem hochwertigen festen Einband.[86]

5. 1. 1. 2. Tageskarte

Die Tageskarte ist in den meisten Restaurants das meist verbreitete Menü. Sie kann in Mittag- und Abendessen unterteilt werden, das Menü ist immer zeitlich begrenzt. Aus praktischen Gründen ist es am besten, die Karte in abwaschbarer Plastikfolie aufzubewahren.[87]

5. 1. 1. 3. Kombinierte Speisekarte

Dieser Typ ist eine Kombination der beiden zuvor genannten Menüs. Es besteht aus einer Hauptkarte, in die die aktuelle Tageskarte eingesteckt wird.[88]

5. 1. 2. Aufteilung der Menüs nach Restauranttyp

5. 1. 2. 1. Café-Menü

Das Café-Menü findet in Cafés und Konditoreien Anwendung. Die Speisekarte umfasst hauptsächlich Desserts und Kaffee.[89]

5. 1. 2. 2. Weinkarte

Die Weinkarte bietet zum Wein passende Snacks, z. B. Käse.[90]

---

[85] Vgl. Salač, 2004, S. 117.
[86] Vgl. Salač, 2004, S. 117.
[87] Vgl. Salač, 2004, S. 117.
[88] Vgl. Salač, 2004, S. 117.
[89] Vgl. Salač, 2004, S. 117.
[90] Vgl. Salač, 2004, S. 117.

5. 1. 2. 3. Bar-Menü

Die Barkarte wird sowohl in Tages- als auch in Nachtclubs verwendet. Die Speisekarte bietet kleinere Gerichte, die einfach zuzubereiten sind.[91]

Kinderkarte

Das Kindermenü muss für Kinder interessant sein. Die Karte ist für Kinder nach Alter (bis 3 und bis 12 Jahre) geteilt. Für kleine Kinder werden feine Mahlzeiten (Brei, Hackfleisch) für größere Kinder normale Mahlzeiten in kleineren Portionen angeboten.[92]

Hotelmenü

Die Hotelkarte ist normalerweise in Frühstücks-, Mittags- und Abendmenüs unterteilt.[93]

Spezielles Menü

das Spezialmenü hat ein thematisches Aussehen. Diese Karte wird für besondere Anlässe (Wildessen, Grillabende, fremde Küche) verwendet.[94]

Fremdsprachige Speisekarte

Fremdsprachige Speisekarten werden im Tourismusbereich eingesetzt. Das Restaurantpersonal muss bereit sein, einen fremdsprachigen Gast zu empfangen und zu bedienen.[95]

5. 2. Anforderungen an die Speisekarte

Nach Salač seien die Anforderungen der Speisekarte formale Daten, die für die Funktion des Menüs erforderlich sind.[96]

Jede Karte muss folgende grundlegenden Informatione enthalten:

- Name der Restaurants
- Adresse

[91] Vgl. Salač, 2004, S. 117.
[92] Vgl. Salač, 2004, S. 117.
[93] Vgl. Salač, 2004, S. 117.
[94] Vgl. Salač, 2004, S. 117.
[95] Vgl. Salač, 2004, S. 117.
[96] Vgl. Salač, 2004, S. 117.

- Namen der verantwortlichen Mitarbeiter
- Gültigskeitsdauer
- Gewicht von Fleisch und Nahrungsmitteln
- Name der Gerichte und der Beilagen
- Preis der Gerichte[97]

5. 3. Getränkekarte

Das Getränkemenü ist eine Liste der angebotenen Getränke. Das Getränkeangebot ändert sich nicht sehr oft, daher hat die Getränkekarte den Charakter einer Hauptkarte.[98]

5. 3. 1. Anforderungen an die Getränkekarte

Laut dem Autor werden die Getränke in verschiedenen Raten, Litern und Zentilitern angeboten. In den nobleren Restaurants enthält die Getränkekarte auch Informationen zu den angebotenen Weinen (Jahrgang, Weinmarke, Eigenschaften von Wein, Hersteller, Herkunftsort).[99]

Reihenfolge der Getränke

- Aperitivs
- Naturweine
- Dessertweine
- Sekt
- Destillate
- Liköre
- Alkoholfreie Getränke
- Bier
- Heißgetränke[100]

[97] Vgl. Salač, 2004, S. 117-118.
[98] Vgl. Salač, 2004, S. 118.
[99] Vgl. Salač, 2004, S. 118.
[100] Vgl. Salač, 2004, S. 118.

5. 4. Oberpfälzische Restaurants

Um die Speisekarten zu zeigen, habe ich mehrere Restaurants aus verschiedenen Städten der Oberpfalz ausgewählt. Speisekarte sind im Anhang enthalten.

5. 4. 1. Weiden in der Oberpfalz

5. 4. 1. 1. Steak Lounge

Steak Lounge befindet sich im Zentrum von Weiden. Das Unternehmen ist spezialisiert auf Steaks und traditionelle bayerische Küche. Sie legen großen Wert auf hochwertige Nahrungsmittel, die einen regionalen Ursprung haben.
Die Steaks werden von Rindern zubereitet, die von einem Bauernhof im Chiemgau stammen. Neben Beefsteaks werden auch Fisch, Pasta und vegetarische Gerichte serviert.[101]

5. 4. 1. 2. Ratskeller

Das Restaurant Ratskeller hat eine lange Tradition, die bis ins Jahr 1585 zurückreicht. Es ist auf gutbürgerliche Küche spezialisiert und bietet traditionelle oberpfälzischer Küche und saisonale Spezialitäten.[102]

5. 4. 1. 3. Gaststätte Alpenrose

Die Gaststätte Alpenrose ist ein Restaurant für Wanderer, Radfahrer und Familien mit kleinen Kindern geeignet. Es liegt in einem touristischen Naturgebiet in der Oberpfalz. Das Restaurant hat 90 Sitzplätze, bei schönem Wetter gibt es noch 50 Sitzplätze im

---

[101] *Steak Lounge: Beste regionale Küche in der Altstadt von Weiden* [online]. Weiden i. d. Opf.: The Milestone Group, 2021 [Zugriff am: 2021-8-19]. Verfügbar unter: https://www.steaklounge-weiden.de/

[102] Ratskeller. *Ratskeller: typisch oberpfälzisch* [online]. Weiden: Anita Lindner, 2021 [Zugriff am: 2021-8-19]. Verfügbar unter: http://www.ratskeller-weiden.de/

Biergarten. Die Gaststätte bietet auch einen Take-Away-Service an. Besucher können alle angebotenen Mahlzeiten mitnehmen.[103]

5. 4. 1. 4. Zoe

Im Restaurant Zoe arbeiten erfahrene Köche verschiedener Nationalitäten. Dadurch können die Besucher aus einem breiten Angebot nicht nur ausländischer, sondern auch traditioneller bayerischer Gerichte wählen.[104] Die Gaststätte legt großen Wert auf Qualität und Herkunft der Lebensmittel. Alle Zutaten sind lokalen Ursprungs und werden sorgfältig ausgewählt. Nicht nur Fleischliebhaber, sondern auch Vegetarier und Veganer werden von der großen Auswahl an Gerichten begeistert sein.[105]

5. 4. 2. SCHWANDORF

5. 4. 2. 1. Gasthof Baier

Der Gasthof Baier ist im Zentrum von Schwandorf positioniert und hat eine sehr lange Tradition. Das Gasthaus ist seit 1932 geöffnet und befindet sich in der Nähe des Flusses Naab, wo ein Teil des Jakobsweges liegt. Kulinarisch setzt das Haus auf regionale Küche aus lokalen Zutaten. Beliebte Gerichte sind hier klassisches Schnitzel, Spätzle, Sulz und Wurstsalat mit hausgemachtem Dressing. Der Gasthof Baier bietet Räume für verschiedene Veranstaltungen wie Geburtstage, Firmenfeiern, Hochzeiten und Familientreffen. Es gibt zwei Festsäle, einer hat eine Kapazität von 45 Gästen und verfügt über eine Projektionswand. Der zweite Saal ist für 30 Eingeladene geeignet und mit einem Kamin ausgestattet, sodass er für Winterveranstaltungen geeignet ist. Für festliche Anlässe stellt der Gasthof gerne ein passendes Menü zusammen.[106]

---

[103] KRAUS, Lenka a Markus KRAUS. *Gaststätte Alpenrose: Herzlich Willkommen* [online]. Weiden: Familie Lenka und Markus Kraus, 2021 [Zugriff am: 2021-8-19]. Verfügbar unter: https://www.gaststaette-alpenrose.de/Startseite

[104] MUSALL, T. *Zoe: Über uns* [online]. Weiden: T. Musall, 2021 [Zugriff am: 2021-8-19]. Verfügbar unter: http://zoe-restaurant.de/ueber-uns/

[105] MUSALL, T *Zoe: Restaurant* [online]. Weiden: T. Musall, 2021 [Zugriff am: 2021-8-19]. Verfügbar unter: http://zoe-restaurant.de/

[106] BAIER, Norbert.*Gasthof Baier: Ihr Wirtshaus zum Wohlfühlen im Herzen Schwandorfs* [online]. Schwandorf, 2021 [Zugriff am: 2021-8-19]. Verfügbar unter: https://www.gasthof-baier.de/

5. 4. 2. 2. Brauerei-Gasthof Schmidt Bräu

Der Gasthof wird seit 2002 als Familienbetrieb geführt. Die Gaststätte verspricht eine angenehme und familiäre Atmosphäre. Die Köche konzentrieren sich nicht nur auf traditionelle gutbürgerliche bayerische Gerichte, sondern auch auf die Spezialitäten aus Kroatien. Die Mahlzeiten werden aus frischen Zutaten auf dem Grill zubereitet.[107]

5. 4. 3. Amberg

5. 4. 3. 1. Rußwurmhaus

Das Rußwurmhaus ist ein traditionelles Restaurant mit freundlicher Atmosphäre. Es liegt im Zentrum von Amberg in der Nähe des Flusses Vils. Besucher können traditionelle Küche und Spezialitäten aus der Oberpfalz genießen.[108]

Von Frühjahr bis Herbst ist der Biergarten geöffnet, in dem die Gäste frisch gezapftes Bier bestellen können.
Das Rußwurmhaus bietet auch Räume für Hochzeiten oder Geburtstagsfeiern an.[109]

5. 4. 4. Cham

5. 4. 4. 1. Ödenturm

Das Restaurant am Ödenturm befindet sich in Cham. Die Küche bietet eine große Auswahl an Speisen. Gäste können hausgemachte Pasta, Suppen und Salate genießen.

---

[107] STOJIC, Boro.*Brauerei-Gasthof Schmidt Bräu: Gutbürgerliche Küche und kroatische Spezialitäten* [online]. Schwandorf, 2021 [Zugriff am: 2021-8-19]. Verfügbar unter: https://www.schmidtbraeu-schwandorf.de/
[108] SCHEUER, Barbara. *Rußwurmhaus: Grüß Gott und herzlich Willkommen im Rußwurmhaus. Ihr Restaurant im Herzen von Amberg.* [online]. Amberg: Barbara Scheuer, 2021 [Zugriff am: 2021-8-19]. Verfügbar unter: https://www.russwurmhaus-amberg.de/
[109] SCHEUER, Barbara. *Rußwurmhaus: Restaurant, Biergarten. Ihr Restaurant im Herzen von Amberg.* [online]. Amberg: Barbara Scheuer, 2021 [Zugriff am: 2021-8-19]. Verfügbar unter: https://www.russwurmhaus-amberg.de/restaurant-biergarten/

Wildbret und Fisch stammen aus regionalen Wäldern und Teichen. Die Köche kochen auch aus saisonalen Zutaten wie Schwammerln, Pfefferlinge und Spargel.[110]

Das Restaurant kann Hochzeiten mit bis zu 120 Gästen, Geburtstage und Firmenfeiern organisieren. Die Gaststätte stellt auch Take Away zur Verfügung.[111]

5. 4. 5. Regensburg

5. 4. 5. 1. Regensburger Ratskeller

Das Restaurant wurde im Gebäude des alten Rathauses gebaut. Das Lokal hat mehr als hundertjährige Tradition und ist im mittelalterlichen Stil eingerichtet. Der sehr positive Ruf des Restaurants wird nicht nur durch die guten Kundenbewertungen bestätigt, sondern auch dadurch, dass unter den Besuchern Bundeskanzler Willy Brandt und Konrad Adenauer waren.Die Köche bereiten traditionelle bayerische Gerichte aus den regionalen Zutaten zu, Kartoffeln und Gemüse kommen vom heimischen Bauernhof. Fleisch und Fleischwaren stammen aus unserer eigenen Metzgerei.[112]

---

[110] HUNGER, Ernst. Ödenturm. *Ödenturm: Restaurant und Feinschmeckerküche nach traditioneller Art* [online]. Cham: Werbeagentur Dreibein, 2021 [Zugriff am:2021-8-19]. Verfügbar unter: http://www.oedenturm.de/restaurant.html

[111] HUNGER, Ernst. Ödenturm. *Ödenturm: Unsere Zimmer* [online]. Cham: Werbeagentur Dreibein, 2021 [Zugriff am2021-8-19]. Verfügbar unter: http://www.oedenturm.de/zimmer.html

[112] DEUTSCH, Alexander. Regensburger Ratskeller. *Regensburger Ratskeller* [online]. Regensburg: crossmedia, 2021 [Zugriff am: 2021-8-19]. Verfügbar unter: https://www.regensburger-ratskeller.de/de/restaurant.html

Events

- **Dinner in the dark**

Während dieser Veranstaltung werden die Gäste ein „blindes Genuss“ erleben. Das Abendessen findet in völliger Dunkelheit statt und die Gäste haben keine Ahnung, was sie gerade probieren.[113]

- **Bier-Verkostung**

Diese Veranstaltung lässt sich gut mit Wurst Schule kombinieren. Zur Bierverkostung können kleine und große Besuchergruppen kommen. Die Verkostung umfasst vier Biersorten, zu denen die Gäste auch eine Brezel bekommen.[114]

- **Wurst Schule**

Weißwürste haben in Regensburg sehr lange Tradition. Dieses Seminar bietet den Besuchern die Möglichkeit, die Herstellung dieser berühmten Wurst zu probieren. Die Teilnehmer lernen, wie man die Füllung für Weißwurst zubereitet und wie diese Mischung in Naturdärme abgefüllt wird. [115]

- **Von Hopfen und Schmalz**

---

[113] DEUTSCH, Alexander. Regensburger Ratskeller. *Dinner in the dark*[online]. Regensburg: crossmedia, 2021 [Zugriff am: 2021-8-19]. Verfügbar unter: https://www.regensburger-ratskeller.de/de/events/dinner-in-the-dark.html

[114] DEUTSCH, Alexander. Regensburger Ratskeller. *Bier-Verkostung* [online]. Regensburg: crossmedia, 2021 [Zugriff am: 2021-8-19]. Verfügbar unter: https://www.regensburger-ratskeller.de/de/events/bier-verkostung.html

[115] DEUTSCH, Alexander. Regensburger Ratskeller. *Wurst-Schule* [online]. Regensburg: crossmedia, 2021 [Zugriff am: 2021-8-19]. Verfügbar unter: https://www.regensburger-ratskeller.de/de/events/wurst-schule.html

Bier hat in Regensburg eine lange Tradition, die Anfänge des Bierbrauens reichen bis ins 19. Jahrhundert zurück. Bei diesem Vortrag erfahren die Gäste viel über die Herkunft und Herstellung des heimischen Bieres. Das Seminar wird durch eine Bierverkostung und ein Theaterstück ergänzt.[116]

- **Krimidinner**

Der Ratskeller veranstaltet das sogenannte Krimidinner, wo die Gäste ausgezeichnete regionale Küche verspeisen und gleichzeitig Theateraufführungen genießen können. Die Besucher können Comedy-Krimi und spannende Thriller sehen.[117]

5. 4. 6. Furth im Wald

5. 4. 6. 1. Cafe VIP

Das Café VIP befindet sich in einem touristischen Gebiet von Furth im Wald. Zu der Gaststätte gehört eine Terrasse und einen Golfplatz an. Café, Bar und Restaurant VIP bietet eine riesige Auswahl an Getränken, Kaffee, Bier und Wein. Zum Kaffee können die Gäste hausgemachte Kuchen und Eis bestellen. Besucher können eine Mahlzeit im Restaurant genießen oder mitnehmen. Das Unternehmen bietet den Take Away-Service an.[118]

---

[116] DEUTSCH, Alexander. Regensburger Ratskeller. *Von Hopfen und Schmalz* [online]. Regensburg: crossmedia, 2021 [Zugriff am: 2021-8-19]. Verfügbar unter: https://www.regensburger-ratskeller.de/de/events/von-hopfen-und-schmalz.html

[117] DEUTSCH, Alexander. Regensburger Ratskeller. *Krimidinner* [online]. Regensburg: crossmedia, 2021 [Zugriff am: 2021-8-19]. Verfügbar unter: https://www.regensburger-ratskeller.de/de/events/krimidinner.html

[118] FAX, Hans. Cafe, Bar, Restaurant VIP. *Cafe, Bar, Restaurant VIP* [online]. Furth im Wald: Hans Fax, 2021 [Zugriff am: 2021-8-19]. Verfügbar unter: https://www.cafe-vip.de/

6. Resümee

Diese Arbeit trägt den Titel „Textsorte Speisekarte am Beispiel der Oberpfälzischen Küche“.

Die vorliegende Arbeit beleuchtet den gastronomischen Bereich, nämlich die Geschichte der Gastlichkeit, die Entwicklung der deutschen Küche, historische Kochbücher und die traditionelle Küche aus der Oberpfalz. Darüber hinaus liegt der Fokus der Arbeit auf der Speisekarte, ihren Besonderheiten, aber auch konkreten Beispielen aus Restaurants in Oberpfalz.

Die Arbeit gliedert sich in einen theoretischen und einen praktischen Teil.

Der theoretische Teil konzentriert sich auf das Kennenlernen des Themas Gastwirtschaft. Er beschreibt seine Geschichte von der Antike, vom Mittelalter bis zur Gegenwart. Das nächste Kapitel widmet sich der Geschichte der deutschen Küche. Die Aufmerksamkeit wird auf mehrere wichtige Perioden gerichtet, die die Form der aktuellen Ernährung maßgeblich beeinflusst haben. Im Anschluss an dieses Thema folgt ein weiteres Kapitel, das sich mit alten deutschen Kochbüchern beschäftigt, wobei die Beschreibung der Kochbücher von passenden Rezepten begleitet wird.

Das Kapitel Küche des böhmisch-bayerischen Grenzengebietes konzentriert sich auf die Beschreibung lokaler Spezialitäten aus der Oberpfalz und dem benachbarten Böhmen, die Rezepte wurden aus Büchern entnommen, die ebenfalls dieses Thema beschreiben.

Der praktische Teil ist den Menüs gewidmet. Hier wird die Speisekarte charakterisiert und ihr Wesentliches, wie die Aufteilung und Reihenfolge der Speisen, beschrieben. Es folgt eine Beschreibung der Getränkekarte. Aus den Städten der Oberpfalz wurden verschiedene Restaurants ausgewählt. Aus diesen Restaurants wurden Menüs ausgewählt, die als Beispiel für die Oberpfälzer Küche dienen. Ziel dieser Arbeit ist, eine Einführung in das Thema Gastlichkeit und Geschichte der deutschen Küche zu machen, die Küche der Oberpfalz zu beschreiben, Speisekarten aus oberpfälzischen Restaurants vorzustellen und schließlich ein deutsch-tschechisches Glossar von Spezialitäten zu erstellen.

7. Resumé

Tato bakalářská práce nese název „Analýza jídelních lístků na příkladu hornofalcké kuchyně“. Hlavními tématy práce je pohostinnost, německá kuchyně, kuchařky a jídelní lístky.

Bakařská práce rozebírá pohostinnost a německou kuchyni z historického hlediska.

První kapitola s názvem „Historie pohostinství“ se věnuje historickému vývoji pohostinnosti v různých časových obdobích. Byla zde popsána podoba stravovacích a ubytovacích zařízení. První, historicky doložené záznamy o pohostinnosti byly nalezeny v oblastech starověké Mezopotámie a Palestiny. Doloženo bylo například to, že v minulosti bylo naprosto běžné poskytovat ubytovací a stravovací služby zdarma. Pro pocestné a chudší společenskou vrstvu obyvatelstva byly stavěny ubytovací prostory v blízkosti významných obchodních tras. Infrastruktura začala nejvíce vzkvétat na území antického Říma. Římské cesty byly podstatně kvalitnější a umožňovaly tak dlouhé cestování. Z toho důvodu byly kolem těchto tras budovány nejen jednoduché noclehárny pro poutníky, ale i okázalé domy s koupelnami a vysokou úrovní poskytovaných služeb pro zámožné cestovatele.

Kontrastem k tomuto období je středověk. Během této doby došlo spíše k útlumu než vývoji. Cesty byly podnikány hlavně z náboženských důvodů, proto byl nocleh možný především v kostelních budovách, kde mohli pocestní bydlet zdarma pod podmínkou, že vykonali práci pro kostel. Hostince byly rozděleny na dva hlavní typy, vesnický a městský hostinec. Majitelé chudých vesnických hospod se netěšili příliš velké oblibě, byli považováni za méněcenné. Oproti tomu městské podniky měly o mnoho vyšší úroveň, dokonce museli jejich provozovatelé odvádět daně, dodržovat klid a pořádek.

Současnou podobu pohostinství popisuje podkapitola „Vývoj moderního pohostinství“. Zde byla důležitým milníkem především Druhá světová válka, po které vznikly zcela nové druhy restauračních zařízení, a začalo využívání výpočetní techniky v gastronomii.

Druhá kapitola nese název „ Kulturní dějiny německé kuchyně“. Je zde vysvětlen vývoj kuchyně od období germánů až po dnešní dobu. Bylo objeveno, že germánská kuchyně se neskládala výhradně z masa. Věnovali se totiž také zemědělství. Jejich každodenní potravou byly chlebové placky, špaldová kaše, luštěniny a řepa. V přírodě sbírali lesní plody, houby, ořechy a med.

Rytířské období bylo charakteristické velkým rozdílem ve stravě sociálních skupin. Aristokratický jídelníček se skládal z divoké zvěře, ryb a pšeničného chleba. Lidé z nižší třídy jedli méně kvalitní chléb, řepu, šťovík a v lese nasbírané lesní plody a houby. V roce 1345 vznikla první německá kuchařka „Buoch von guoter spîse“, kterou napsal Michael de Leone.

Přelomovým obdobím bylo 15. století, kdy Johannes Guttenberg vynalezl knihtisk. První vytištěnou německou kuchařkou byla kniha s názvem „Kuchemaistrey“. První tištěnou knihou, kterou napsala žena, byla sbírka receptů „Ein köstliches neues Kochbuch“ od Anny Wecker. Během tohoto období začalo vznikaz hodně hospod se zdobnými fasádami, které jsou v historických centrech měst dodnes k vidění. Revoluci zažil i způsob stolování. Začaly se používat lžíce a vidličky. Do této doby se polévky jedly pomocí chleba. Přestože se začal příbor používat čím dál častěji, stále byl považován za luxusní zboží. Majetné rodiny si mohly dovolit nabídnout příbor každému z hostů. Stříbrné lžíce a vidličky byly součástí dědictví.

Další část byla věnována Henriette Davidis a dalším ženským autorkám, které významně ovlivnily tvorbu kuchařek a získaly nové publikum, ženy, které si přivydělávaly prací v kuchyni. Henriettina kniha „Praktisches Kochbuch“ obsahovala levné a jednoduché recepty a rady, jak si poradit v domácnosti.

Během období První světové války začaly rychle docházet potraviny, proto byla vláda nucena zavést potravinové lístky. V roce 1915 nechal Konrad Adenauer, který byl v té době zodpovědný za stravování obyvatelstva, vyrábět nouzový chléb, který byl upečený z ječmene a kukuřice.

Současná gastronomie je řízena různými předpisy. Díky Evropské unii se zvýšila kvalita potravin, protože musí splňovat určité normy. Objevil se nový trend televizních pořadů o vaření. V nich dominují především muži. Známí němečtí šéfkuchaři z televizních show jsou Alfred Biolek, Alexander Herrmann, Vincent Klink a Johann Lafer.

Ke každé podkapitole byl přidán recept jako příklad kuchyně z daného období.

Kapitola „Historické kuchařky“ obsahuje popis tří německých kuchařek z minulosti. Každý popis byl doplněn receptem z dané knihy.

Další kapitola s názvem „Kuchyně česko-německého příhraničí“ charakterizuje tradiční jídla z oblasti Horní falci. Jsou zde zmíněny nejčastější úpravy jídel a jejich složení. Dále byly vybrány konkrétní příklady receptů.

Poslední kapitola „Jídelní lístek“ byla věnována charakteristice jídelních lístků a jejich náležitostí. Dále byly vybrány restaurace z různých hornofalckých měst, které byly zhodnoceny. Jejich jídelní lístky jsou v příloze této bakalářské práce.

Nakonec byl sestaven německo-český slovník jídel. Kritériem pro sestavení slovníku byl výběr specialit z oblasti Horní falci.

8. Bibliografie

8. 1. Literaturverzeichnis

FATKOVÁ, Gabriela, Andrea KÖNIGSMARKOVÁ a Tereza ŠLEHOFEROVÁ. *Tachovská kuchařka receptů, příběhů a vzpomínek/Tachauer Kochbuch der Rezepte, Geschichten und Erinnerungen*. 2. Plzeň: Západočeská univerzita v Plzni, 2019.

HENNEKING, Emilia. *Dr. Oetkers Schulkochbuch*. Ausgabe C. Bielefield: Verlag von Dr. August Oetker, 1930.

KLEIN, Kurt. *Die fleischlose Küche für Gesunde und Kranke*. 10. Auflage. Hamburg: Vollmer & Bentlin, [ca. 1930].

LAGLER, Henriette. *Kochbuch für die böhmische und deutsche Küche*. 4. Teplitz: Verlag Aug. Grohmann, 1899.

NEJDL, Josef. *Tradiční jídla česko-bavorského příhraničí/Traditionelle Gerichte des böhmisch-bayerischen Grenzgebietes*. Domažlice: Nakladatelství Českého lesa, 2010. ISBN 978-80-87316-09-2.

PETER, Peter. *Kulturgeschichte der deutschen Küche*. 3. München: C.H. Beck oHG, 2014. ISBN 978-3-406-67661-1.

SALAČ, Gustav. *Stolničení*. 2. Praha: Fortuna, 2004. ISBN 80-7168-752-9.

8. 2. Internetquellenverzeichnis

Brauerei-Gasthof Schmidt Bräu: Gutbürgerliche Küche und kroatische Spezialitäten [online]. Schwandorf, 2021 [Zugriff am: 2021-8-19]. Verfügbar unter: https://www.schmidtbraeu-schwandorf.de/

Cafe, Bar, Restaurant VIP [online]. Furth im Wald: Hans Fax, 2021 [Zugriff am: 2021-8-19]. Verfügbar unter: https://www.cafe-vip.de/

Dr. Oetkers Schulkochbuch: Wikipedie [online]. San Francisco, 2021 [Zugriff am: 2021-8-19]. Verfügbar unter: https://de.wikipedia.org/wiki/Dr._Oetker_Schulkochbuch

Echter Zoigl: Vom Kommunbrauer [online]. 2021 [Zugriff am: 2021-8-19]. Verfügbar unter: https://zoiglbier.de/der-zoigl/

Gasthof Baier: Ihr Wirtshaus zum Wohlfühlen im Herzen Schwandorfs [online]. Schwandorf, 2021 [Zugriff am: 2021-8-19]. Verfügbar unter: https://www.gasthof-baier.de/

Gaststätte Alpenrose: Herzlich Willkommen [online]. Weiden: Familie Lenka und Markus Kraus, 2021 [Zugriff am: 2021-8-19]. Verfügbar unter: https://www.gaststaette-alpenrose.de/Startseite

Germáni: Wikipedie [online]. San Francisco: Creative Commons, 2021 [Zugriff am: 2021-8-19]. Verfügbar unter: https://cs.wikipedia.org/wiki/Germ%C3%A1ni

Náhled do historie pohostinství: Náhled do historie pohostinství [online]. eStránky, 2021 [cit. 2021-8-19]. Verfügbar unter: https://haccp.estranky.cz/clanky/historie-gastronomie-a-pohostinstvi/historie-pohostinstvi/

Ödenturm: Restaurant und Feinschmeckerküche nach traditioneller Art [online]. Cham: Werbeagentur Dreibein, 2021 [Zugriff am: 2021-8-19]. Verfügbar unter: http://www.oedenturm.de/restaurant.html

Ödenturm: Unsere Zimmer [online]. Cham: Werbeagentur Dreibein, 2021 [Zugriff am: 2021-8-19]. Verfügbar unter: http://www.oedenturm.de/zimmer.html

Ratskeller: typisch oberpfälzisch [online]. Weiden: Anita Lindner, 2021 [Zugriff am: 2021-8-19]. Verfügbar unter: http://www.ratskeller-weiden.de/

Regensburger Ratskeller [online]. Regensburg: crossmedia, 2021 [Zugriff am: 2021-8-19]. Verfügbar unter: https://www.regensburger-ratskeller.de/de/restaurant.html

Regensburger Ratskeller: Bier-Verkostung [online]. Regensburg: crossmedia, 2021 [Zugriff am: 2021-8-19]. Verfügbar unter: https://www.regensburger-ratskeller.de/de/events/bier-verkostung.html

Regensburger Ratskeller: Dinner in the dark [online]. Regensburg: crossmedia, 2021 [Zugriff am: 2021-8-19]. Verfügbar unter: https://www.regensburger-ratskeller.de/de/events/dinner-in-the-dark.html

Regensburger Ratskeller: Krimidinner [online]. Regensburg: crossmedia, 2021 [Zugriff am: 2021-8-19]. Verfügbar unter: https://www.regensburger-ratskeller.de/de/events/krimidinner.html

Regensburger Ratskeller: Von Hopfen und Schmalz [online]. Regensburg: crossmedia, 2021 [Zugriff am: 2021-8-19]. Verfügbar unter: https://www.regensburger-ratskeller.de/de/events/von-hopfen-und-schmalz.html

Regensburger Ratskeller: Wurst-Schule [online]. Regensburg: crossmedia, 2021 [Zugriff am: 2021-8-19]. Verfügbar unter: https://www.regensburger-ratskeller.de/de/events/wurst-schule.html

Restaurant Zoe: Restaurant [online]. Weiden: T. Musall, 2021 [Zugriff am: 2021-8-19]. Verfügbar unter: http://zoe-restaurant.de/

Restaurant Zoe: Über uns [online]. Weiden: T. Musall, 2021 [Zugriff am: 2021-8-19]. Verfügbar unter: http://zoe-restaurant.de/ueber-uns/

Rußwurmhaus: Grüß Gott und herzlich Willkommen im Rußwurmhaus. Ihr Restaurant im Herzen von Amberg. [online]. Amberg: Barbara Scheuer, 2021 [Zugriff am: 2021-8-19]. Verfügbar unter: https://www.russwurmhaus-amberg.de/

Rußwurmhaus: Restaurant, Biergarten. Ihr Restaurant im Herzen von Amberg. [online]. Amberg: Barbara Scheuer, 2021 [Zugriff am: 2021-8-19]. Verfügbar unter: https://www.russwurmhaus-amberg.de/restaurant-biergarten/

Steak Lounge: Beste regionale Küche in der Altstadt von Weiden [online]. Weiden i. d. Opf.: The Milestone Group, 2021 [Zugriff am: 2021-8-19]. Verfügbar unter: https://www.steaklounge-weiden.de/

9. ANHANG

Deutsch-Tschechisches gastronomisches Wörterbuch

(zusammengestellt mit dem Hilfe von Büchern: Tachovská kuchařka receptů, příběhů a vzpomínek/Tachauer Kochbuch der Rezepte, Geschichten und Erinnerungen; Tradiční jídla česko-bavorského příhraničí/Traditionelle Gerichte des böhmisch-bayerischen Grenzgebietes)

SUPPEN

Biersuppe	Polévka z piva
Blutsuppe	Polévka z krve
Bohnensuppe mit Rahm	Fazolová smetanová polévka
Brennnesselsuppe	Kopřivová polévka
Buttermilchsuppe	Polévka z podmáslí
Fleckerlsuppe	Flíčková polévka
Grießsuppe	Krupková polévka
Herbstmilchsuppe	Podzimní mléčná polévka
Kartoffelsuppe mit Rahm	Bramboračka se smetanou
Kartoffelsuppe	Bramborová polévka
Knoblauchsuppe	Oukrop
Kopfsalatsuppe	Salátovka
Krautsuppe mit Milch	Zelňačka s mlékem
Krautsuppe	Polévka zelňačka
Leberreissuppe	Polévka s játrovou rýží

Sauermilchsuppe	Polévka kyselka
Sauermilchsuppe	Polévka z kyselého mléka
Schwammerlsuppe	Houbová polévka
Selleriesuppe	Celerová polévka
Suppe mit Schwammerlpfannkuchen	Polévka s houbovým svítkem
Süßmilchsuppe	Polévka ze sladkého mléka

HAUPTGERICHTE

Armer hahn	Chudý kohout
Bayerischer Eierkuchen	Bavorská omeleta
Bieberl	Píprlák
Blutdotsch	Toč z krve
Brotsuppe mit Leberwurst	Chlebová polévka s jitrnicí
Dampfnudeln	pařené šišky
Dotsch mit Kraut	Toč se zelím
Durchgeschütteltest Kraut mit Klunkern	Protřesené zelí s klokány
Einfacher Nudelteig	Jednoduché těsto na nudle
Falsche Karbonaten aus Pilzen	Falešné karbanátky z hub
Fisolengulasch	Fazolový guláš
Fuchsenfutter	Liščí žrádlo
Gebratene Gans	Pečená husa
Gedünstetes Hänchen mit Kartoffeln	Dušené kuře s bramborem
Gefüllte Kalbsbrust	Plněné telecí hrudí

Gefüllte Kartoffelknödel	Bramborové nadívané knedlíky
Gefüllte Kohlrabi	Plněné kedlubny
Gefüllte Schweinsrollen	Plněné vepřové rolky
Gegossene „Buchtl“ aus Schweinblut	Lítá buchta z krve
Gespickter Rehbraten	Špikovaná srnčí pečeně
Grießknödel	Krupičkové knedlíky
Hackenfleischroulade	Sekaná
Halsbrecher	Praskokrky
Hammelfleisch auf Knoblauch	Skopové maso na česneku
Karbonaden	Karbanátky
Karpfen in Wein	Kapr na víně
Kartoffeldotsch mit Äpfeln	Bramborový toč s jablky
Kartoffeldotsch	Bramborový toč
Kartoffelliwanzen	Bramborové lívance
Kartoffeln mit Paprika	Brambory na paprice
Kartoffeln mit Schwammerln überbacken	Houbovec s brambory
Kartoffelpulver	Vošouchy
Käsespatzen	Sýroví vrabci
Knoblauch-kartoffeln	Brambory s česnekem
Kräutenockerln	Bylinkové nočky
Krautflecken	Zelné flíčky (halušky)
Krautnockerln mit Sauerkraut	Halušky se zelím
Krautwickerl	Zelné závitky
Krenfleisch	Vepřové s křenem

Nockerln	Nočky
Osterfülle	Velikonoční nádivka
Quarkknödel	Tvarohové knedlíky
Rehschlegel	Srnčí kýta
Rieberl	Rýpl
Rindenrolle mit Senf und Speck	Hovězí roláda s hořčicí a špekem
Rindsrouladen nach Hausmacherart	Hovězí závitky
Sahnekartoffeln	Brambory se smetanou
Saueres Erdäpfel-Gmöis	Bramborové kyselo
Schuhfleckerl	Fleky
Schupfnudeln	Bramborové šišky
Schwammelbrei	Houbová kaše
Schwammerlpichelsteiner	Houbovník
Schwarzer Dotsch	Černý toč
Schwarzer Fisch	Ryba na černo
Semmelwawa	Semlbába
Tokan	Tokan
Zapfen	Šlejšky
Zwetschkenknödel	Švestkové knedlíky

SOßEN

Birnensoße	Omáčka z hrušek
Blaubeeresoße	Borůvková omáčka
Gurkensoße	Okurková omáčka

Kaninchenbeuschelsoße	Omáčka z králičího osrdí
Kartoffelsoße	Bramborová omáčka
Knoblauchsoße	Česneková omáčka
Krensoße	Křenová omáčka
Saure Eiersoße	Vejce na kyselo
Saure Schwammerlsoße	Kyselá houbová omáčka
Schwammerlsoße	Houbová omáčka
Soße aus dem Sauerkrautsaft	Omáčka ze šťávy z kyselého zelí
Soße aus Dörrbirnen	Omáčka ze sušených hrušek
Tomatensoße	Rajčatová omáčka
Verschärfte Soße	Zaostřelá omáčka
Zwetschgen Soße	Omáčka ze švestek

BEILAGEN

Bacán mit Hefe	Kynutý bacán
Basáky (Knödel)	Knedlíky „basáky“
Böhmische Knödel	České knedlíky
Dalken	Vdolky
Kartoffelfladen (Pískorky)	Bramborové pískorky
Kartoffelknödel	Bramborové knedlíky
Kartoffelsalat	Bramborový salát
Kucmoch	Kucmoch

Paska	Páska
Reisbrot	Rýžový chléb
Weißbrot	Bílý chléb

SÜßIGKEITEN

Apfelmus	Povidla z jablek
Feine Krapfen	Jemné koblihy
Gedünstete Birnen	Dušené hrušky
Gottesgnaden	Boží milosti
Grießschmarrn	Krupičný trhanec
Gugelhupf aus Kartoffelmehl	Bábovka z bramborové mouky
Judas-Gebäck mit Honig	Medové jidášky
Kartoffeltaschen mit Powidl	Bramborové taštičky s povidly
Käsetascherln	Sýrové taštičky
Kücheln (Köichla)	Kejchle
Lebkuchen	Perníčky
Mandelpudding	Mandlový puding
Maultaschen	Maltošny
Milchdotsch	Mlíchtoč
Mischmasch	Merenda
Möhrenkuchen	Mrkvový koláč
Nussküsschen	Oříškové pusinky
Osterkuchen	Mazanec
Ribiskuchen mit Gelee	Rybízový koláč s želé

Ribissulz	Rybízový aspik
Rohrnudeln mit Rosinen	Šišky s rozinkami
Rumkranzerln	Rumové věnečky
Schnörkel	Čepeníčka
Spitzbuben	Uličníci
Winterküsse	Zimní pusinky
Zapfen	Šišky
Zwetschgen mit Milch überbacken	Švestky zapékané s mlékem

SCHMANKERL

Griebenplätzchen	Škvarkové placičky
Hasenpastete	Zaječí paštika
Heringssalat	Slanečkový salát
Käsekugeln	Sýrové kuličky
Krautpuffer	Hnětanka ze zelí
Obazda	Obazda
Putschalka	Pučálka, pálenec
Struwwelköpfe	Kosmatice

STEAKLOUNGE

HERZLICH WILLKOMMEN

und einen schönen, genussvollen und unterhaltsamen Abend in unserer Steaklounge.

Wir dürfen Sie einladen, mit uns genussvolle und gemütliche Stunden zu verbringen. Lassen Sie sich von unserer Speisekarte inspirieren und von uns beraten, denn wir möchten Sie gerne, in unserer kleinen Küche mit ausgewählter Qualität verwöhnen.

Wir als Gastgeber hoffen, dass Sie unseren Service, unsere Gastlichkeit und unser liebevolles Kochhandwerk genießen können.

Ihre Gastgeber
Steve Horter & Mattia Di Nardo
Küche & Service

STEAKLOUNGE

Unsere Preise sind in Euro angegeben und verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Bitte fragen Sie bei Bedarf nach Zusatzstoffen und Allergenen.

STEAKLOUNGE - WOCHENKARTE

Vorspeisen

Pfifferlingcremesuppe
mit Croutons und Speck
6,90

Involtini vom Rind im Parmaschinken
auf Tomaten-Rucola-Salat und Parmesan
9,90

Hauptgerichte

BBQ-Pulled-Pork-Burger
wahlweise mit Süßkartoffelpommes oder Steakpommes
10,90

Steaklounge „Fish & Chips“
mit hausgemachter Remouladensauce
14,90

Dessert

Hausgemachter Cheesecake
mit einer Vanillevollmilchsahne
6,90

UNSERE VORSPEISEN

Rindertatar vom Dry-Aged-Goldbeef nach Art des Hauses mit Wildkräutersalat und einem Wachtelspiegelei		10,90
Salatvariation mit Ziegenkäse im Parmaschinkenmantel mit einem Feigendressing		9,90
Kleines Burger-Trio mit dreierlei Käse, Aioli, BBQ, Sour-Cream und Salat		9,90
Steaklounge-Gröstl aus Kartoffeln, Rindfleisch, Zwiebeln und Ei	groß	8,90
	klein	5,90
Tapas-Platte mit Gambas al Ajillo, Chorizo im Portweinsud und gebratenen Rinderstreifen für 2 Personen		16,90
Vegetarische Tapas-Platte mit Pimientos de Padron, gebratene Knoblauchchampignons und Olivenmix für 2 Personen		10,90

STEAKLOUNGEKARTE

Unsere Steaks stammen von Höfen aus Bayern und Baden-Württemberg,
bei denen die Rinder in Bewegungsställen und im Sommer auf Weiden gehalten werden.

<u>Unsere Steaks servieren wir Ihnen inklusive eines Dips Ihrer Wahl.</u>

Filet vom Goldbeef *ist das edelste Stück vom Rind mit einer feinen Marmorierung wird auch als Tenderloin bezeichnet. Der Filetmuskel wird kaum beansprucht und ist daher sehr zart.*	200g 300g	25,50 35,50
Rib-Eye vom Goldbeef *ist aus dem vorderen Rücken des Rindes und gilt auch als das „Steak der Kenner". Charakteristisch ist das deutlich sichtbare Fettauge. Es ist fettdurchwachsener als das Rumpsteak und daher sehr saftig und geschmacksvoll.*	200g 300g	20,50 28,50
Strip Loin vom Goldbeef *wird aus dem hintern Rücken geschnitten. Der Steakklassiker zeichnet sich durch ein sehr saftiges und gleichzeitig bissfestes Fleisch aus. Charakteristisch ist sein Fettrand, der beim Braten nicht entfernt werden sollte, da er Geschmacksträger Nr. 1 ist.*	200g 300g	19,50 26,50
Australische Rindersteakhüfte *Die Steakhüfte gilt als feinstes Stück aus der Keule. Hüftsteaks aller Rassen sind besonders mager und weisen kaum eine Marmorierung auf. Das australische Rind ist besonders zart, da die Tiere 100 Tage auf besondere und streng kontrollierte Weise gefüttert werden.*	200g 300g	16,90 21,90
Filet vom Bison *Der Bison hat das edelste Fleisch von allen Rinderarten, es ist besonders mager, reich an Eiweiß, wichtigen Mineralien und hat so gut wie keine Fettmarmorierung.*	250g	54,50

Straußenfilet vom Straußenhof in Kotzenbach *Das rote bis dunkelrote Straußenfleisch erinnert farblich und geschmacklich an Rinderfilet. Die Konsistenz ist dabei sehr zart und saftig*	200g *300g*	26,50 *36,50*

UNSERE SPECIAL-CUTS

Butter-Aged Coté de Boeuf *ist ein Rib-Eye am Knochen, 4 – 6 Wochen abgehangen und danach nochmal 6 Wochen in einem Butterkokon gereift, dadurch ist das Fleisch besonders zart und einmalig im Geschmack*	pro100g	11,90
Spider-Steak Wet-Aged *Das Spider-Steak auch Fledermaus-Steak genannt ist sehr aromatisch, perfekt zum Kurzbraten und hat eine starke Marmorierung. Seinen Namen bekommt es durch sein Muster, das an ein Spinnennetz erinnert.*	200g	15,50

Special-Cuts aus unserem Dry Ager – lassen Sie sich von uns beraten:

Dry-Aged Tomahawk am Knochen *aus dem Dry Ager, 4 – 6 Wochen gereift, Gewicht auf Anfrage*	pro 100 g	6,90
Dry-Aged Roastbeef am Knochen *aus dem Dry Ager, reif alle 4 – 6 Wochen inklusive Knochen ca. 500g bis 700g*	pro 100g	6,90
Rinderfilet aus dem Dry Ager *erhältlich alle 2 – 3 Wochen*	200g 300g	34,50 44,50

GARSTUFEN

Blau *- Außen geröstet innen kalt und roh.*
Englisch *- Außen stark angeröstet und innen nahezu roh, der austretende Fleischsaft ist rot.*
Medium rare *- Das Fleisch ist innen im Kern noch leicht blutig und außen ist es stark angeröstet.*
Medium *- Das Fleisch ist innen komplett rosa und hat außen eine braune Kruste.*
Medium well *- Das Fleisch ist innen noch leicht rosa und außen stark angebraten.*
Durch *- Das Fleisch ist völlig durchgebraten, diese Garstufe ist für die Zubereitung unserer hochwertigen Steaks ungeeignet und daher leider nicht zu empfehlen.*

Fleisch aus dem Dry Ager hat bereits bei den Garstufen blau, englisch, medium rare und medium fast keinen austretenden, blutigen Fleischsaft mehr, da es dadurch noch länger abgehangen und veredelt ist.

UNSERE BEILAGEN

Steak-Dippers	3,50
Steakpommes	3,50
Süßkartoffelpommes	3,90
Trüffelpommes mit Trüffelmayo	8,90
Kartoffelecken	3,50
Ofenkartoffel mit Sour-Cream	3,90
Kartoffeltrüffelpüree	5,90

Gegrilltes Gemüse	3,50
Speckbohnen	3,50
Röstzwiebeln	2,50
Gebratene Pfifferlinge	6,90
Knoblauch-Baguette	3,50

STEAKLOUNGEDIPS

Aioli	2,50
BBQ-Sauce	2,50
BBQ-Aioli	2,50
Sour-Cream	2,50
Kräuterbutter	2,50
Steakbutter	2,50
Knoblauchbutter	2,50
Steaklounge-Sauce - sehr würzig	2,50
Jus	3,50
Pfefferrahmsauce	3,50

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Lachsfilet an Pfifferlingen und einem Kräuterkartoffelpüree	18,90
Zwiebelrostbraten, 200g Strip-Loin mit Röstzwiebeln, Kartoffelecken, Jus und kleinem Salat	20,90
Steaklounge-Burger aus 180g Rinderhack mit Aioli, BBQ-Sauce, Salat, zweierlei Käse, Speck und wahlweise mit Steakpommes oder Süßkartoffelpommes	12,90
Tagliatelle in einer Hummersauce mit einem Garnelenspieß	15,90
Tagliatelle mit Trüffel	18,90
Tagliatelle mit Sommergemüse - vegetarisch	10,90
Große Salatvariation mit Balsamico-Dressing	8,90
wahlweise mit	
gebratenen Garnelen	+6,90
gebratene Rinderstreifen	+5,90
gegrilltem Gemüse	+3,50

UNSERE DESSERTS

Brauner Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Vanilleeis	5,90
Weißer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Beerenragout	5,90
Creme Brûlée mit frischen Kirschen	6,90

GETRÄKEKARTE

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola	0,2	2,50
Coca Cola light	0,2	2,50
Mezzo Mix	0,2	2,50
Sprite	0,2	2,50
Fanta	0,2	2,50
Hausgemachte Holunderlimonade	0,4	2,50
Saft Apfel, Orange, Johannisbeeren-Nektar, Traube, Maracuja-Nektar	0,2	2,50
Saftschorle Apfel, Orange, Johannisbeeren-Nektar, Traube, Maracuja-Nektar	0,33	3,50
Fever Tree Tonic Water	0,2	3,20
Thomas Henry Tonic Water	0,2	3,20
Goldberg Tonic Water	0,2	3,20
Purezza Premium Water spritzig	0,75	4,60
Purezza Premium Water still	0,75	4,60
Purezza Premium Water spritzig	0,350	2,60
Purezza Premium Water still	0,350	2,60

Aperitif

Schloss Vaux Cuvée	0,1	5,20
Schloss Vaux Blanc de Noir	0,1	5,60
Martini Bianco	5cl	4,50
Martini Extra Dry	5cl	4,50
Martini Rosso	5cl	4,50
Martini Cocktail Gin I Martini Dry I Olive		7,50
Negroni Campari I Gin I Martini Rosso		7,50
Gimlet Gin I Lime Juice I Limette		7,50
Kir Royal Prosecco I Creme de Cassis	0,1	5,90
Aperol Spritz Aperol I Prosecco I Mineralwasser	0,25	6,90
Campari Orange Campari I Orangensaft	0,25	7,50
Tocco Rosso Campari I Holunderblütensirup I Prosecco I Mineralwasser	0,25	6,90
Hugo Holunderblütensirup I Prosecco I Mineralwasser	0,25	6,90
Lillet Wild Berry Lillet I Wild Berry I rote Früchte	0,25	6,90

Biere

Lammsbräu Zisch	0,33	2,90
Lammsbräu alkoholfrei	0,33	2,90
Bayreuther Hell	0,5	3,20
Bayreuther Hell	0,25	2,90
Maisel´s Hefeweizen	0,5	3,20
Maisel´s Hefeweizen	0,33	2,90
Maisel´s leichtes Hefeweizen	0,5	3,20
Maisel´s dunkles Hefeweizen	0,5	3,20
Maisel´s alkoholfreies Hefeweizen	0,5	3,20
Radler	0,5	3,30
Russ	0,5	3,20
Cola-Weizen	0,5	3,20

Warme Getränke

Espresso	1,80
Doppelter Espresso	2,20
Espresso Macchiato	2,50
Tasse Kaffee	2,60
Cappuccino	2,80
Milchkaffee	2,80
Heiße Schokolade	3,20
Tee	2,50

Kräuter, Schwarztee, Pfefferminze, Früchte

Spirituosen

Ziegler Williams Birne Edelbrand	2cl	5,60
Ziegler Alte Zwetschge Edelbrand	2cl	5,60
Ziegler Sauerkirsche Edelbrand	2cl	5,60
Ziegler Waldhimbeergeist	2cl	5,60
Ziegler Walnussgeist	2cl	5,60
Grappa di Chardonnay	2cl	5,60
Villa de Varda Grappa “Reserva”	2cl	5,60
Haselnuss Edellikör	2cl	5,50
Ramazotti	2cl	3,20
Averna	2cl	3,20
Sambuca	2cl	3,20
Baileys	2cl	3,20

Whisky, Cognac & Rum

Jack Daniels Tennessee Whisky	4cl	4,50
Nikka Whisky Blended Whisky	4cl	5,40
Glengannon Malt Whisky	4cl	4,70
Jameson Irish Whisky	4cl	4,70
Hennessy	4cl	5,20
Don Papa Rum	4cl	5,80

LONGDRINKS UND COCKTAILS

Whisky & Cola 8,50

Old Fashioned 7,10
6cl Whiskey, 2 Dashes Bitter, Zucker, Orangenzeste

Whisky Sour 7,10
6cl Whiskey, 3cl Zitronensaft, 2 cl Zuckersirup, Zitrone

Bacardi Cola 6,50
4cl Bacardi, Cola

Mojito 7,50
4cl Bacardi, 2cl Limettensaft, Minzblätter, 2 TL Zucker, Sodawasser

Bacardi Mule 6,50
4cl Bacardi, Ginger Beer

Don Papa Mule 7,80
4cl Don Papa, 1 Dash-Bitter, 1 Dash Cocos-Sirup, Ginger-Beer

Apperitivo 7,50
2cl Don Papa, 2cl Campari, Sodawasser

Screwdriver 6,40
4cl Vodka Stolicnaya, Orangensaft

Moscow Mule 7,90
4cl Vodka, 1cl Limettensaft, Ginger Beer, Minze

Black Russian 6,50
4cl Vodka, 2cl Kaffeelikör

Munich Mule 7,90
4cl Gin, 1cl Limettensaft, Ginger Beer, Minze

OFFENE WEISSWEINE

Sauvignon Blanc Duftet nach Zitrusfrüchten, Stachelbeeren, trocken Weingut Haas, Langenlonsheim	0,1	3,90
Gelber Muskateller Knackige Frische, leichte Restsüße, halbtrocken Weingut Klein, Pfalz	0,1	3,90
Weißer Burgunder Exotisch, etwas mineralisch, feine Kraft, trocken Weingut Reichsgraf von Kesselstatt, Mosel	0,1	3,90
Lugana di Bulgarini Frisch und fruchtig, gute Struktur, trocken Weingut Bulgarini, Lombardei	0,1	3,90
White Pepper Einfach delikat und knackig, mit schönem Fruchtextrakt, trocken Weingut Pfneisl, Burgenland	0,1	3,90

OFFENE ROSEWEINE

Taron Rosè Fruchtig und frisch, weich, harmonisch, trocken Bodegas Taròn, Rioja Alta	0,1	3,90
Hurlyburly Rosè Verführerisch, beering, erfrischend, trocken Weinschwestern, Württemberg	0,1	3,90
Blauer Portugieser Frisch, knackig, leichte Säure, trocken Weingut Haas, Langenlonsheim	0,1	3,90

OFFENE ROTWEINE

Black Pepper Intensives Aroma, relative Würze, leichte Pfeffernote, trocken Weingut Pfneisl, Burgenland	0,1	3,90
Taron Crianza Rioja Reife Beeren, fruchtig, samtige Tannine, trocken Bodegas Taròn, Rioja Alta	0,1	3,90
Andeluna Malbec Intensives Beerenaroma, Voluminös, dezente Würze, trocken Andeluna, Mendoza	0,1	3,90
Chateau Le Gardera Reifes Beerenaroma, reife und runde Tannine, trocken Chateau Suau, Bordeaux	0,1	4,90

FLASCHENWEINE UND SPRUDELIGES

Fragen Sie bitte nach unserer Weinkarte.

260/ Rumpsteak vom Grill
mit Pommes- frites, Kräuterbutter und Salat 13,80 €

261/ Zwiebelrostbraten
mit Bratkartoffeln und Salat 14,20 €

262/ Rindersteak vom Grill „natur“
mit Kräuterbutter und Salatteller 16,00 €

263/ Rindersteak vom Grill „Paris“
(Pfeffersteak) mit Pommes- frites und Salat 17,80 €

408/ Kesselgulasch
mit Kartoffeln oder böhm. Knödel und Salat 9,80 €

281/ Wiener Schnitzel (Kalb),
mit Pommes- frites und Salat 12,50 €

253/ Cordon- Bleu mit Pommes- frites und Salat 11,80 €

387/ 388/ Putenschnitzel „gebacken oder natur“
mit Kartoffelsalat und Salat 10,20 €

255/ Lendchen „Madagaskar“(Pfefferlendchen)
mit Kroketten und Salat 13,50 €

199/ Salat „Truthahn“ mit Joghurtdressing,
dazu Butter und Brot 9,00 €

197/ Salat „Chef“ mit Cocktailsoße),
Shrimps und Ei, dazu Butter und Brot 9,00 €

192/ Salat „Ratskeller“ mit Schinken und Spiegelei,
dazu Butter und Brot 7,80 €

325/ Gemüsestrudel mit Kartoffeln und Sauce Hollandaise 7,80 €

Frische Karpfen aus dem Bassin

467/ ½ Karpfen „Blau“ im Wurzelsud — nach Größe
mit flüssiger Butter, Kartoffeln und Salat

468/ ½ Karpfen „gebacken“ — nach Größe
mit Kartoffelsalat und Salat

469/ ½ Karpfen „Müllerin“ — nach Größe
mit Kartoffeln und Salat

470/ ½ Karpfen „Fränkische Art“ — nach Größe
mit Kartoffelsalat und Salat

Forellen

233/ ger. Forellenfilet mit Preiselbeermeerrettich, Butter und Toast 7,00 €

471/ Forelle „Blau“ im Wurzelsud
mit flüssiger Butter, Kartoffeln und Salat 12,80 €

472/ Forelle „gebacken“
mit Kartoffelsalat und Salat 12,80 €

473/ Forelle „Müllerin Art“ „gebraten“
mit Kartoffeln und Salat 12,80 €

476/ Forelle „Art des Hauses“ „gebraten“
mit Mandelblättern, Kartoffeln und Salat 12,80 €

474/ Forelle „böhmische Art“ „gebraten“
mit Kümmel, Knoblauch und Zwiebeln, dazu Kartoffeln und Salat 12,80 €

475/ Forelle „Waldler Art“ „gebraten“
mit Waldpilzen, dazu Kartoffeln und Salat 12,80 €

232/ Räucherlachs mit Sahnemeerrettich und Dotsch 7,50 €

460/ Seelachsfilet gebacken mit Remouladensoße, Kartoffelsalat und Salat 7,80 €

463/ Lachssteak vom Grill mit Kartoffeln, Kräuterbutter und Salat 14,00 €

465/ Zanderfilet vom Grill mit Kartoffeln, Kräuterbutter und Salat 14,50 €

Weinkarte

Chardonnay, trockener Franzose 0,2 l 4,80 €

grüner Veltliner, trockener Österreicher 0,2 l 3,80 €

Mosel, Bernkastler Riesling 0,2 l 3,80 €

Nahe, lieblich 0,2 l 3,80 €

Grauburgunder, trocken 0,2 l 4,00 €

Riesling & Weissburgunder, trocken 0,2 l 4,00 €

Volkacher Kirchberg (Boxbeutel), trockener Silvaner 0,25 l 5,00 €

Spätburgunder classic, trockener Pfälzer 0,25 l 4,80 €

Spätburgunder Weißherbst, fruchtig 0,2 l 4,80 €

Blaufränkischer, trocken, feinherb 0,2 l 4,00 €

Südtiroler Edelvernatsch, süffig 0,2 l 4,00 €

Merlot, trocken 0,2 l 4,80 €

Monte Rosso, süßer Italiener 0,2 l 4,00 €

Spätburgunder & Regent, trocken 0,2 l 4,00 €

Gaststätte Alpenrose

NEU BEI UNS

LENKA`S LIMONADE

ALA

LENKINADE

Apfelsaft, Spritz Wasser, frische Maracuja,
frische Minze, frische Gurke

0,5 L 5,50 €

ERFRISCHEND FRECH
SEI ORIGINAL
TRINK LENKINADE

Inh. Fam. Kraus
Pressather Str. 201
92637 Weiden

Tel.: 0961 / 26540
Mail: info@gaststaette-alpenrose.de
Web: www.gaststaette-alpenrose.de

Weils einfach guad is !

Gaststätte Alpenrose

SPEISEKARTE

VORSPEISE

Alpenrose Bratwurst Wrap gefüllt mit Radieschen~Rucola~Speck~Röstzwiebel~Senf	6,50 €
Fischsuppe Bouillabaisse Fischfilets~Fenchel~Thymian~Safran~geröstetes Weißbrot	6,20 €

HAUPTSPEISE

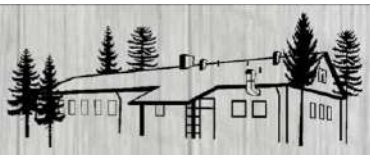
Mango Hähnchen Lauchzwiebeln~Koriander~Sesam~Couscous~Beilagensalat	12,50 €
Schweinebauch Teriyaki Orangensoße~Gemüse~knusprige Kartoffelwürfel	13,50 €
Schwammerl-Rostbraten Roastbeef~gemischte Schwammerl~Röstzwiebeln~Spätzle~~Salat	18,00 €
Spaghetti all` Amatriciana Pancetta Speck~Tomatensugo~Peperoncino~Rucola~Pecorino—Salat	10,50 €
Tafelspitz Böhmische Knödeln~Meerrettichsoße~Salat	11,90 €
Zanderfilet Zucchinigemüse~gelbe Paprikasalsa~Kräuter~Bandnudeln—Basilikumschaum	16,50 €
Pfifferlinge in Rahm Dotsch~Salat	13,50 €
Schweinefilet Medaillons Pfifferlinge in Rahm~selbstgemachte Wedges~Salat	17,50 €

Inh. Fam. Kraus
Pressather Str. 201
92637 Weiden

Tel.: 0961 / 26540
Mail: info@gaststaette-alpenrose.de
Web: www.gaststaette-alpenrose.de

Weils einfach guad is !

Gaststätte Alpenrose



SPEISEKARTE

♥ Schweineschnitzel Wiener Art	11,00 €
Pommes oder Kartoffelsalat~Salat	
♥ Cordon Bleu vom Schwein	12,50 €
Pommes~Salat	
♥ Schaschliktopf	10,00 €
Pommes~Salat	
♥ Schützenteller	16,80 €
Kurzgebratenes Fleisch~Grillgemüse~~Kräuterbutter Bratkartoffeln	
♥ Schweinsbrüstl	13,00 €
Kartoffel-Karotten-Meerrettichgemüse	

BROTZEITEN

♥ Currywurst	7,90 €
deftige Soße~Pommes	
♥ Wurstsalat	7,90 €
würzige Marinade~Steinofenbrot	

SALAT

♥ Truthahnsalat	8,80 €
gemischtes Salat~saftige Truthahnstreifen~Sweet-Chilli-Dressing	

DESSERT

♥ Crepe ala Mark	5,80 €
warme~Birne~Vanillecreme~Beeren	

Inh. Fam. Kraus
Pressather Str. 201
92637 Weiden

Tel.: 0961 / 26540
Mail: info@gaststaette-alpenrose.de
Web: www.gaststaette-alpenrose.de

Weils einfach guad is !

Apero: Erdbeer-Rhabarber Refresher

Prosecco / Minze / Erdbeeren / Rhabarber 7,50€

Menü

Süppchen von sonnengereiften Tomaten

Kräutersauerrahm / GemüseCrunch / Thymiancroutons 7,50€

zoe zoe zoe

Mediterranes Kalbsragout

Grillgemüse / Trüffelstampf / Pesto / Parmesan 19€

zoe zoe zoe

Vanille Panna Cotta

Erdbeermark / Joghurt / frische Erdbeeren / MinzKaramell 8,50€

3 Gänge Menü 30€

Vorspeisen

Italienische Burrata und Tomate

Basilikum / alte Tomaten / Bio Olivenöl / Balsam 10/14€

Vitello Tonnato ZoeClassic

Zartes Kalbfleisch / feine Thunfischcreme /
Zitronenfilets / Kapernfrüchte / Balsam / Baby Leaf 12/16€

Tatar vom Angusrinderfilet „Tokio Style"

Asiatische Gewürze / Wakame Algen / roter Weißkrautsalat
Wasabi Creme / Sprossen / Kresse 21€ / 28€

Feine Leber vom oberpfälzer Kalb in Salbeibutter

rosa gebraten / Äpfel / Zwiebel / Balsamico / Trüffelstampf 22,00€

Fischmarkt des Tages

Knackige Blattsalate / dreierlei Fischfilets vom Grill /
Gambarettis in Limonen-Knoblauchöl / Kresse / SenfHonigDip 23€

Frühlings Salat

mit gegrilltem Ziegenfrischkäse im Pancetta Mantel
oder
mit karamellisiertem Ziegenfrischkäse
oder
mit gegrilltem Gemüse und Parmesan
oder
mit gebratener Hähnchenbrust / Croutons / Parmesanspäne 16€

zu allen kalten Gerichten reichen wir hausgebackenes Steinofenbaguette

Burger vom Lückenriether Auerochsen

half £ Chili Cheese Burger / Zoe's Spezialsauce / Heumilch Bergkäse /
Jalapeños / Bacon / karamellisierte Zwiebeln / roter Weißkrautsalat /
Sour Cream / Süßkartoffelfritten 23€

Original Wienerschnitzel

Schnitzel vom Kalbsrücken in Brezenbrösel paniert, in Butterschmalz
gebraten / Preiselbeeren / lauwarmer Kartoffelgurkensalat 24€

Rib-Eye Steak vom Irischen Angusrind

aus dem Holzofen / mediterranes Grillgemüse Sour Cream /
Gourmetbutter / Tüte Lemon Pepper Fries
230 g / 29€ // 330 g / 38€

Medaillons vom oberpfälzer Kalbsfilet

mit Käse gratiniert / Waldpilze / Rahm / Kräuter / frische Pasta 26€

Filet vom Irischen Weideangusrind unter der Tomaten-Parmesankruste

Spargelbratkartoffeln / grüner Spargel / Pesto / Parmesan 32€

Knurrhahnfilet von Grill

Spargelrisotto / grüner Spargel / Pesto / Parmesan 24€

Dreierlei Medaillons vom Grill

Rind / Kalb / Hähnchen / mit Kräuterkruste überbacken
Speck-Bratkartöffelchen / Barolosoße 25€

Maishähnchen asiatisch

Maishähnchen Supreme / Asiatisches Gemüse
Glasnudeln / Rote Erdnuss-Currys Soße 22€

Pulled Bavarien Ox

Keule vom Lückenriether Auerochsen 22h bei 55° im Holzofen gegart / zerzupftes Ochsenfleisch / Hirtenkäse / Kirschtomaten / roter Weißkrautsalat / Sour Cream / Süßkartoffelfritten 22€

Veggi: Tagliatelle Buffalo

frische Pasta / Büffelmozzarella / Kirschtomaten
Junger Spinat / Frühlingszwiebeln 16€

Dessert

Schokokuchen mit fließendem Herz

Schokoladenmousse / MinzeCrunch / frische Erdbeeren 12€

Dessertvariation

Schokomousse / Tiramisu / Panna Cotta / frische Beeren / MinzeCrunch
13€

APERITIFS

MIT ALKOHOL

Gin Tonic	HENDRICK´S GIN | TONIC WATER	0,25l	8.00
Lillet Wild Berry	LILLET[1] | PROSECCO | FROZEN FRUITS	0,25l	6.50
Russian Wild Berry	PROSECCO | SCHWEPPES WILD BERRY[1] | FROZEN FRUITS	0,25l	6.50
Aperol Spritz	APEROL[1] | PROSECCO	0,25l	6.00
Limoncello Spritz	PROSECCO | LIMONCELLO	0,25l	6.00
Prosecco		0,10l	3.50

OHNE ALKOHOL

Sanbitter Soda	SANBITTER | SODA	0,25l	4.50
Sanbitter Tropic	SANBITTER | MARACUJA	0,25l	5.50

SUPPEN

Kartoffelschaumsuppe 5.50
Schwandorfer Erdäpfel | Brotwürfel | Trüffelöl

Tomatensuppe 5.00
Tomaten | Sahnehaube | Brotwürfel

Festtagssuppe 5.50
Suppe vom Ox | Pfannenkuchenstreifen | Weißwurststrudel | Leberspätzle | Liebstöckel | Gemüse

Pfannenkuchensuppe 4.50
Suppe vom Ox | Pfannenkuchenstreifen | Liebstöckel | Gemüse

VORSPEISEN

Bayerische Tapas 11.50
Obazda | Schnitzel | Knusperhendl | Kartoffelsalat[5] | Geräucherter Schinken | Schwandorfer Bauernbrot

Salat Scampi 11.50
Salatvariation | 3 Garnelen im Kartoffelmantel | Brotwürfel

Salat Pilze 8.50
Salatvariation | Egerlinge | Champignons | Brotwürfel

Liste der Zusatzstoffe in unseren Speisen | Alle Preise in Euro

1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoff |3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Geschmacksverstärker |
5 mit Süßungsmittel | 6 mit Stabilisator | 7 mit Koffein | 8 geschwefelt

LIEBLINGSSCHNITZEL

Cordon Bleu 14.50
Schweineschnitzel | Saftschinken[3,4,8] | Emmentaler | Butterschmalz[1] | Pommes Frites | Preiselbeere | Salat

Backhendl 14.50
Hähnchenbrustfilet | Knusperpanade | Omas Kartoffelsalat[5] | hausgemachte Zitronenmayonnaise | Salat

Knusperschnitzel 13.50
Schweineschnitzel | Cornflakes | Butterschmalz[1] | Bratkartoffel | Salat

Schwandorfer Schnitzelteller
Schnitzel Wiener Art | Knusperschnitzel | Backhendl | Butterschmalz[1] | Pommes Frites | Salat
14.50

Zigeunerschnitzel 14.50
Schweinerückensteak vom Grill | Zigeunersoße[1,2,5] | Röstzwiebel | Pommes Frites | Salat

Pfefferrahmschnitzel 14.50
Schweinerückensteak vom Grill | Soße von Bergpfeffer und grünem Pfeffer | Pommes Frites | Salat

Jägerschnitzel 14.50
Schnitzel „Wiener Art“ | Steinpilz-Champignonsoße[1] | Pommes Frites | Salat

Schnitzel „Wiener Art“ 12.50
Schweinelende | Semmelbrösel | Butterschmalz[1] | Omas Kartoffelsalat[5] | Salat

FLUSS UND MEER

Edelfischvariation 22.00
Fischfilets vom Grill | Garnelen im Kartoffelmantel | Mediterranes Gemüse | Reis | Salat

Zanderfilet 18.50
Zanderfilet vom Grill | Weißwein-Dill-Soße | Schwandorfer Erdäpfel | Schmortomaten | Salat

Fisch und Chips 16.50
Gebackene Fischfilets | Knusperpanade | Pommes Frites | hausgemachte Zitronenmayonnaise | Salat

Liste der Zusatzstoffe in unseren Speisen | Alle Preise in Euro

1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoff |3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Geschmacksverstärker |
5 mit Süßungsmittel | 6 mit Stabilisator | 7 mit Koffein | 8 geschwefelt

GRILLGERICHTE

Surf & Turf 32.00
Oberpfälzer Rinderfilet ca. 250g | Garnelen im Kartoffelmantel | Bratensaft[1,4] | Kartoffelgratin | Rösti | Salat

Rinderfilet Madagaskar 28.00
Oberpfälzer Rinderfilet ca. 250g | Soße vom Bergpfeffer und grünem Pfeffer | Kartoffelgratin | Rösti | Salat

Rinderfilet Baier 26.00
Oberpfälzer Rinderfilet ca. 250g | Kräuterbutter | Kräuterjus[1,4] | Pommes Frites | Salat

Rinderfilet Försterin 28.00
Oberpfälzer Rinderfilet ca. 250g | Steinpilz-Champignonsoße | Kartoffelgratin | Rösti | Salat

Rumpsteak Baier 22.00
Oberpfälzer Rinderlende ca. 250g | Kräuterbutter | Bratensaft[1,4] | Pommes Frites | Salat

UNSER BESTER

ZWIEBELROSTBRATEN

Oberpfälzer Rinderlende | hausgemachte Röstzwiebel | Bratensaft[1,4] | Bratkartoffel | Salat

19.50

Zigeunerspieß 16.50
Rind | Schwein | Speck | Hähnchen | Zigeunersoße[2,3,5] | Röstzwiebel | Pommes Frites | Salat

Schweinefilet Diabolo 16.50
Schweinefilet am Stück | Röstzwiebel | Teufelsdip | Pfefferrahmsoße | Pfefferoni | Rösti | Salat

Schwabenteller 16.00
Schweinefiletmedaillons | Steinpilz-Champignon Soße | hausgemachte Spätzle | Salat

Pfefferlendchen 16.00
Schweinefiletmedaillons | Soße vom Bergpfeffer und grünem Pfeffer | Pommes Frites | Salat

Liste der Zusatzstoffe in unseren Speisen | Alle Preise in Euro

1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoff |3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Geschmacksverstärker |
5 mit Süßungsmittel | 6 mit Stabilisator | 7 mit Koffein | 8 geschwefelt

SALATE

Fitness — 16.50
Salate der Saison | Hähnchenfilet | Rinderfiletstreifen | Parmesan | Kirschtomaten | Quinoa Samen | Crissini

Fischerin — 16.50
Salate der Saison | Garnelen im Kartoffelmantel | Gebackener Fisch | Parmesan | Kirschtomaten | Crissini

Falafel Vegan — 14.50
Salate der Saison | Kichererbsen | Kräuter | Crissini

Schlemmersalat — 14.50
Salate der Saison | Knusperhendl | Kirschtomaten | Crissini

VEGETARISCH

Pasta Verdure Vegan — 13.50
Hausgemachte Nudeln | Tomatensoße[5] | mediterranes Gemüse | Salat

Käsespätzle — 11.50
Hausgemachte Eierspätzle | Kurkuma | Emmentaler | Bio Bergkäse | Röstzwiebel | Salat

Allgäuer Kasknödel — 13.50
Semmel | Emmentaler | Bio Bergkäse | Salatbett | Kräuter

KINDER UND SENIOREN

Schnitzel „Wiener Art“[1] — 7.50
Schweinelende | Semmelbrösel | Pommes Frites | Salat

Schweinefilet — 11.50
Schweinefilet | Schwammerlsoße[1] oder Pfeffersoße[1] | Pommes Frites | Salat

Knuspernuggets — 6.00
Hähnchennuggets | Pommes Frites

Pommes Frites oder Spätzle mit Soße — 3.90

Liste der Zusatzstoffe in unseren Speisen | Alle Preise in Euro

1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoff |3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Geschmacksverstärker |
5 mit Süßungsmittel | 6 mit Stabilisator | 7 mit Koffein | 8 geschwefelt

WIRTSHAUSKLASSIKER

Schaschlik Spezial 8.90
Schweinefleisch | Speck | Zwiebel | Zigeunersoße[2,5] | Röstzwiebel | Pommes Frites

Schaschlik Baier 8.50
Schweinefleisch | Speck | Zwiebel | Currysoße Baier[2,5] | Pommes Frites

RINDER TARTAR
Oberpfälzer Rind | Zwiebel | Peperoni[2,3,5] | Essiggurkerl[2,5] | Ei | Gewürze | Schwandorfer Bauernbrot
13.50

Currywurst Diabolo 8.50
Currysoße Baier[2,5] | Röstzwiebel | Chiliflocken | Pommes Frites

Currywurst Baier 7.90
Currysoße Baier[2,5] | Pommes Frites

Oma´s Bratensulz 8.50
mit Bratkartoffel oder Schwandorfer Bauernbrot

WURSTSALAT BAIER
Stadtwurst | Baiers Spezialsoße | Zwiebel | Tomate | Käse | Schwandorfer Bauernbrot
9.50

Oberpfälzer Brotzeitplatte[1,2,4,5,8] 14.50
Wurst | Käse | Gurke | Tomate | Schwandorfer Bauernbrot

Obatzda 9.90
Käsetatar | Zwiebel | Ei | Schwandorfer Bauernbrot

Schweizer Wurstsalat 9.00
Stadtwurst | Essig | Öl | Zwiebel | Tomate | Käse | Schwandorfer Bauernbrot

Bayerischer Wurstsalat 8.50
Stadtwurst | Essig | Öl | Zwiebel | Schwandorfer Bauernbrot

Liste der Zusatzstoffe in unseren Speisen | Alle Preise in Euro

1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoff |3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Geschmacksverstärker |
5 mit Süßungsmittel | 6 mit Stabilisator | 7 mit Koffein | 8 geschwefelt

DESSERT

Palatschinken — 7.50
Pfannenkuchen[5] | Bourbon Vanilleeis[1,2,5] | Schokosoße | Sahne | Waffel

Apfelstrudel — 5.00
Strudel[5] | Bourbon Vanilleeis[1,2,5] | Sahne | Waffel

Apfelküchel — 5.90
3 Apfelküchel[5] | Zimt-Zucker | Bourbon Vanilleeis[1,2,5] | Sahne | Waffel

Heiße Liebe — 6.50
Bourbon Vanilleeis[1,2,5] | Heiße Himbeeren[5] | Sahne | Waffel

Schweizer Schokoladenbecher — 6.50
Bourbon Vanilleeis[1,2,5] | Schokoladeneis | Sahne | Schokoladensoße[2,5] | Waffel

Coup Dänemark — 6.50
Bourbon Vanilleeis[1,2,5] | Schokoladensoße[2,5] | Sahne | Waffel

Eisbiene — 3.50
Bourbon Vanilleeis[1,2,5] | Schokoladensoße[2,5] | Smarties[1,5] | Sahne | Waffel

Gemischtes Eis — 4.50
Erdbeereis[1,2,5] | Bourbon Vanilleeis[1,2,5] | Schokoladeneis[2,5] | Sahne | Waffel

DIGESTIF

Whiskey

SLYRS Schliersee	SINGLE MALT	2cl	7.00
SLYRS Schliersee	12 Jahre	2cl	8.50

Klare Brände

ALTE WILLIAMS BIRNE AUS DEM HOLZFASS	2cl	3.50
ALTE MARILLE	2cl	3.50

Kräuter

SCHLIERACHTALER	2cl	3.50
RAMAZOTTI | JÄGERMEISTER	2cl	3.50
BÄRWURZ | BLUTWURZ	2cl	3.50

Liste der Zusatzstoffe in unseren Speisen | Alle Preise in Euro

1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoff |3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Geschmacksverstärker |
5 mit Süßungsmittel | 6 mit Stabilisator | 7 mit Koffein | 8 geschwefelt

GETRÄNKE

Alkoholfreie Getränke

ALMDUDLER[1,2,3,5]				0,35l	3.50
COCA COLA[1,2,5,7]	CLASSIC | LIGHT	0,20l	2.60	0,50l	3.50
SPEZI[1,2,5,7]		0,20l	2.60	0,50l	3.50
MINERALWASSER	SPRITZIG	0,25l	2.20	0,50l	3.00
ADELHOLZENER	STILL			0,50l	3.50
LIMO[1,2,5]		0,20l	2.40	0,50l	3.50

Säfte

APFEL | ORANGE | SCHWARZE JOHANNISBEERE | TRAUBE | KIRSCHE | MARACUJA

SAFTSCHORLE	0,20l	2.50	0,50l	3.50
SAFT PUR	0,20l	3.50	0,50l	5.50

Kaffeespezialitäten

TASSE KAFFEE[7]		2.50
KÄNNCHEN KAFFEE[7]		4.50
CAPPUCCINO[7]		3.50
ESPRESSO[7]		2.20
ESPRESSO DOPPIO[7]		3.90
CAFE AFFOGATO[7]	ESPRESSO MIT VANILLEEIS[1,2,5]	3.90
CAFE CORRETTO[7]	ESPRESSO MIT 2 cl GRAPPA	5.50

Tee

RONNEFELDT PREMIUM 3.50

DARJEELING[BIO] | EARL GREY | PFEFFERMINZE | FRÜCHTE | BERGKRÄUTER[BIO] | GRÜNER TEE

Liste der Zusatzstoffe in unseren Speisen | Alle Preise in Euro

1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoff |3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Geschmacksverstärker |
5 mit Süßungsmittel | 6 mit Stabilisator | 7 mit Koffein | 8 geschwefelt

Wein & Bier

Weißwein

GRAUBURGUNDER	PFALZ | TROCKEN	0,25l	6.50	0,75l	18.--
RIESLING	PFALZ | TROCKEN	0,25l	6.50	1,00l	22.--
SILVANER	FRANKEN | TROCKEN	0,25l	6.50	1,00l	22.--
LUGANA	GARDASEE | TROCKEN			0,75l	29.--

Rosé

PORTUGIESER	PFALZ | LIEBLICH	0,25l	6.50	1,00l	22.--

Rotwein

DOMINA	FRANKEN | IM BOCKSBEUTEL | TROCKEN	0,25l	7.50		
SPÄTBURGUNDER	PFALZ	0,25l	6.50	0,75l	18.--
PRIMITIVO	ITALIEN | SAN MARZANO	0,25l	6.50	0,75l	18.--
MERLOT	ITALIEN | VENETO	0,25l	6.00		

Weinschorle

BAUERNWEIN	ITALIEN rot oder weiß	0,2l	3.50	0,50l	5.00

Fassbier

HELLES	PAULANER | MÜNCHEN	0,25l	2.60	0,50l	3.30
ZWICKL naturtrübes Kellerbier	PAULANER | MÜNCHEN	0,25l	2.60	0,50l	3.30
WEIZEN hell	PAULANER | MÜNCHEN	0,30l	2.80	0,50l	3.60
EDELSTOFF	AUGUSTINER | MÜNCHEN	0,25l	2.60	0,50l	3.60
EDELPILS	KNEITINGER | REGENSBURG	0,30l	2.80	0,50l	3.60
RADLER[1,2,3,5] süß oder sauer	PAULANER | MÜNCHEN	0,25l	2.60	0,50l	3.30
RUSS[1,2,3,5] / COLA WEIZEN[1,2,3,5,7]	PAULANER | MÜNCHEN			0,50l	3.60
GOASHOIBE[1,2,3,5,7]	DUNKLES BIER | COLA | KIRSCHLIKÖR			0,50l	5.50

Flaschenbiere

DUNKLES BIER	KNEITINGER | REGENSBURG	0,50l	3.60
DUNKLES RADLER[1,2,3,5]	KNEITINGER | REGENSBURG	0,50l	3.60
ALKOHOLFREIES BIER	HACKER PSCHORR | MÜNCHEN	0,50l	3.30
MEHRLWEIZEN	MEHRL BRÄU | SCHWANDORF	0,50l	3.60
ALKOHOLFREIES WEIZEN	PAULANER | MÜNCHEN	0,50l	3.60
DUNKLES WEIZEN	PAULANER | MÜNCHEN	0,50l	3.60
LEICHTES WEIZEN	RIEMHOFER | RIEDENBURG	0,50l	3.60

Liste der Zusatzstoffe in unseren Speisen | Alle Preise in Euro

1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoff |3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Geschmacksverstärker |
5 mit Süßungsmittel | 6 mit Stabilisator | 7 mit Koffein | 8 geschwefelt

APERITIFS

MIT ALKOHOL

Gin Tonic	BESTER GIN | TONIC WATER	0,25l	7.50
Lillet Wild Berry	LILLET[1] | PROSECCO | FROZEN FRUITS	0,25l	6.50
Russian Wild Berry	PROSECCO | SCHWEPPES WILD BERRY[1] | FROZEN FRUITS	0,25l	6.50
Aperol Spritz	APEROL[1] | PROSECCO	0,25l	6.00
Limoncello Spritz	PROSECCO | LIMONCELLO	0,25l	6.00
Prosecco		0,10l	3.50

OHNE ALKOHOL

Sanbitter Soda	SANBITTER | SODA	0,25l	4.50
Sanbitter Tropic	SANBITTER | MARACUJA	0,25l	5.50

SUPPEN

Kartoffelschaumsuppe 5.50
Schwandorfer Erdäpfel | Brotwürfel | Trüffelöl

Festtagssuppe 5.50
Suppe vom Ox | Pfannenkuchenstreifen | Weißwurststrudel | Leberspätzle | Liebstöckel | Gemüse

Rindssuppe mit Pfannkuchen oder Leberspätzle 4.50
Suppe vom Ox | Pfannenkuchenstreifen oder Leberspätzle | Liebstöckel | Gemüse

VORSPEISEN

Salat Pilze 8.50
Salatvariation | Egerlinge | Champignons | Brotwürfel

Salat Scampi 12.50
Salatvariation | 3 Garnelen im Kartoffelmantel | Brotwürfel

Liste der Zusatzstoffe in unseren Speisen | Alle Preise in Euro

1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoff |3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Geschmacksverstärker |
5 mit Süßungsmittel | 6 mit Stabilisator | 7 mit Koffein | 8 geschwefelt

FRISCH AUS DEM ROHR

Fränkisches Schäuferle 14.50
Knuspriges Schulterstück | Dunkelbiersoße[1,4]
hausgemachter Kartoffelknödel[3,8] | Salat

Festtagsbraten 13.50
Oberpfälzer Rind | Schwein | Dunkelbiersoße[1,4]
hausgemachter Kartoffelknödel[3,8] | Salat

Altbayerischer Schweinebraten 12.50
Saftiger Hals | knuspriges Wammerl | Dunkelbiersoße[1,4]
hausgemachter Kartoffelknödel[3,8] | Fasskraut[3,4,5]

Sauerbraten BÖFFLAMOTT 13.90
Oberpfälzer Rind | Schmorbratensoße[1,4,5] | hausgemachter Kartoffelknödel[3,8] | Salat

Rinderrahmbraten 13.90
Oberpfälzer Rind | Rahmsoße | hausgemachter Kartoffelknödel[3,8] | Salat

Jägerbraten 12.50
Saftiger Schweinebraten | Waldpilzsoße
hausgemachter Kartoffelknödel[3,8] | Salat

Oma´s Krustenbraten 12.50
Knuspriges Wammerl | Dunkelbiersoße[1,4]
hausgemachter Kartoffelknödel[3,8] | Salat

Oberpfälzer Schweinebraten 11.50
Oberpfälzer Schweinebraten vom Hals | Dunkelbiersoße[1,4]
hausgemachter Kartoffelknödel[3,8] | Salat

FLUSS UND MEER

Edelfischvariation 22.00
Fischfilets vom Grill | Garnelen im Kartoffelmantel | Mediterranes Gemüse | Reis | Salat

Zanderfilet 18.50
Zanderfilet vom Grill | Weißwein-Dill-Soße | Schwandorfer Erdäpfel | Schmortomaten | Salat

Fisch und Chips 16.50
Gebackene Fischfilets | Knusperpanade | Pommes Frites | hausgemachte Zitronenmayonnaise | Salat

Liste der Zusatzstoffe in unseren Speisen | Alle Preise in Euro

1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoff |3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Geschmacksverstärker |
5 mit Süßungsmittel | 6 mit Stabilisator | 7 mit Koffein | 8 geschwefelt

GRILLGERICHTE

Rinderfilet Madagaskar 28.00
Oberpfälzer Rinderfilet ca. 250g | Soße vom Bergpfeffer und grünem Pfeffer | Kartoffelgratin | Rösti | Salat

Rinderfilet Försterin 28.00
Oberpfälzer Rinderfilet ca. 250g | Steinpilz-Champignonsoße | Kartoffelgratin | Rösti | Salat

Rinderfilet Baier 26.00
Oberpfälzer Rinderfilet ca. 250g | Kräuterbutter | Kräuterjus[1,4] | Pommes Frites | Salat

Schwabenteller 16.00
Schweinefiletmedaillons | Steinpilz-Champignon Soße | hausgemachte Spätzle | Salat

Pfefferlendchen 16.00
Schweinefiletmedaillons | Soße vom Bergpfeffer und grünem Pfeffer | Pommes Frites | Salat

UNSER BESTER

ZWIEBELROSTBRATEN
Oberpfälzer Rinderlende | hausgemachte Röstzwiebel | Bratensaft[1,4] | Bratkartoffel | Salat

19.50

LIEBLINGSSCHNITZEL

Cordon Bleu 14.50
Schweineschnitzel | Saftschinken[3,4,8] | Emmentaler | Butterschmalz[1] | Pommes Frites | Preiselbeere | Salat

Schwandorfer Schnitzelteller 14.50
Schnitzel Wiener Art | Knusperschnitzel | Backhendl | Butterschmalz[1] | Pommes Frites | Salat

Backhendl 14.50
Hähnchenbrustfilet | Knusperpanade | Omas Kartoffelsalat[5] | hausgemachte Zitronenmayonnaise | Salat

Schnitzel „Wiener Art“ 12.50
Schweinelende | Semmelbrösel | Butterschmalz[1] | Omas Kartoffelsalat[5] | Salat

Liste der Zusatzstoffe in unseren Speisen | Alle Preise in Euro

1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoff |3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Geschmacksverstärker |
5 mit Süßungsmittel | 6 mit Stabilisator | 7 mit Koffein | 8 geschwefelt

SALAT

Fitness 16.50
Salate der Saison | Hähnchenfilet | Rinderfiletstreifen | Parmesan | Kirschtomaten | Quinoa Samen | Crissini

Fischerin 16.50
Salate der Saison | Garnelen im Kartoffelmantel | Gebackener Fisch | Parmesan | Kirschtomaten | Crissini

Falafel Vegan 14.50
Salate der Saison | Kichererbsen | Kräuter | Crissini

Schlemmersalat 14.50
Salate der Saison | Knusperhendl | Kirschtomaten | Crissini

VEGETARISCH

Pasta Verdure Vegan 13.50
Hausgemachte Nudeln | Tomatensoße[5] | mediterranes Gemüse | Salat

Käsespätzle 11.50
Hausgemachte Eierspätzle | Kurkuma | Emmentaler | Bio Bergkäse | Röstzwiebel | Salat

Allgäuer Kasknödel 13.50
Semmel | Emmentaler | Bio Bergkäse | Salatbett | Kräuter

KINDER UND SENIOREN

Schnitzel „Wiener Art“[1] 7.50
Schweinelende | Semmelbrösel | Pommes Frites | Salat

Schweinefilet 11.50
Schweinefilet | Schwammerlsoße[1] oder Pfeffersoße[1] | Pommes Frites | Salat

Knuspernuggets 6.00
Hähnchennuggets | Pommes Frites

Pommes Frites oder Spätzle mit Soße 4.00

Liste der Zusatzstoffe in unseren Speisen | Alle Preise in Euro

1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoff |3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Geschmacksverstärker |
5 mit Süßungsmittel | 6 mit Stabilisator | 7 mit Koffein | 8 geschwefelt

DESSERT

Palatschinken — 7.50
Pfannenkuchen[5] | Bourbon Vanilleeis[1,2,5] | Schokosoße | Sahne | Waffel

Apfelstrudel — 5.00
Strudel[5] | Bourbon Vanilleeis[1,2,5] | Sahne | Waffel

Apfelküchel — 5.90
3 Apfelküchel[5] | Zimt-Zucker | Bourbon Vanilleeis[1,2,5] | Sahne | Waffel

Heiße Liebe — 6.50
Bourbon Vanilleeis[1,2,5] | Heiße Himbeeren[5] | Sahne | Waffel

Schweizer Schokoladenbecher — 6.50
Bourbon Vanilleeis[1,2,5] | Schokoladeneis | Sahne | Schokoladensoße[2,5] | Waffel

Coup Dänemark — 6.50
Bourbon Vanilleeis[1,2,5] | Schokoladensoße[2,5] | Sahne | Waffel

Eisbiene — 3.50
Bourbon Vanilleeis[1,2,5] | Schokoladensoße[2,5] | Smarties[1,5] | Sahne | Waffel

Gemischtes Eis — 4.50
Erdbeereis[1,2,5] | Bourbon Vanilleeis[1,2,5] | Schokoladeneis[2,5] | Sahne | Waffel

DIGESTIF

Whiskey

SLYRS	SINGLE MALT	2cl	7.00
SLYRS	12 Jahre	2cl	8.50

Klare Brände

ALTE WILLIAMS BIRNE AUS DEM HOLZFASS	2cl	3.50
ALTE MARILLE	2cl	3.50

Kräuter

SCHLIERACHTALER	2cl	3.50
RAMAZOTTI | JÄGERMEISTER	2cl	3.50
BÄRWURZ | BLUTWURZ	2cl	3.50

Liste der Zusatzstoffe in unseren Speisen | Alle Preise in Euro

1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoff |3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Geschmacksverstärker |
5 mit Süßungsmittel | 6 mit Stabilisator | 7 mit Koffein | 8 geschwefelt

Wein & Bier

Weißwein

GRAUBURGUNDER	PFALZ | TROCKEN	0,25l	6.50	0,75l	18.--
RIESLING	PFALZ | TROCKEN	0,25l	6.50	1,00l	22.--
SILVANER	FRANKEN | TROCKEN	0,25l	6.50	1,00l	22.--
LUGANA	GARDASEE | TROCKEN			0,75l	29.--

Rosé

PORTUGIESER	PFALZ | LIEBLICH	0,25l	6.50	1,00l	22.--

Rotwein

DOMINA	FRANKEN | IM BOCKSBEUTEL | TROCKEN	0,25l	7.50		
SPÄTBURGUNDER	PFALZ	0,25l	6.50	0,75l	18.--
PRIMITIVO	ITALIEN | SAN MARZANO	0,25l	6.50	0,75l	18.--
MERLOT	ITALIEN | VENETO	0,25l	6.00		

Weinschorle

BAUERNWEIN	ITALIEN rot oder weiß	0,2l	3.50	0,50l	5.00

Fassbier

HELLES	PAULANER | MÜNCHEN	0,25l	2.60	0,50l	3.30
ZWICKL naturtrübes Kellerbier	PAULANER | MÜNCHEN	0,25l	2.60	0,50l	3.30
WEIZEN hell	PAULANER | MÜNCHEN	0,30l	2.80	0,50l	3.60
EDELSTOFF	AUGUSTINER | MÜNCHEN	0,25l	2.60	0,50l	3.60
EDELPILS	KNEITINGER | REGENSBURG	0,30l	2.80	0,50l	3.60
RADLER[1,2,3,5] süß oder sauer	PAULANER | MÜNCHEN	0,25l	2.60	0,50l	3.30
RUSS[1,2,3,5] / COLA WEIZEN[1,2,3,5,7]	PAULANER | MÜNCHEN			0,50l	3.60
GOASHOIBE[1,2,3,5,7]	DUNKLES BIER | COLA | KIRSCHLIKÖR			0,50l	5.50

Flaschenbiere

DUNKLES BIER	KNEITINGER | REGENSBURG	0,50l	3.60
DUNKLES RADLER[1,2,3,5]	KNEITINGER | REGENSBURG	0,50l	3.60
ALKOHOLFREIES BIER	HACKER PSCHORR | MÜNCHEN	0,50l	3.30
MEHRLWEIZEN	MEHRL BRÄU | SCHWANDORF	0,50l	3.60
ALKOHOLFREIES WEIZEN	PAULANER | MÜNCHEN	0,50l	3.60
DUNKLES WEIZEN	PAULANER | MÜNCHEN	0,50l	3.60
LEICHTES WEIZEN	RIEMHOFER | RIEDENBURG	0,50l	3.60

Liste der Zusatzstoffe in unseren Speisen | Alle Preise in Euro

1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoff |3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Geschmacksverstärker |
5 mit Süßungsmittel | 6 mit Stabilisator | 7 mit Koffein | 8 geschwefelt

GETRÄNKE

Alkoholfreie Getränke

ALMDUDLER[1,2,3,5]				0,35l	3.50
COCA COLA[1,2,5,7]	CLASSIC | LIGHT	0,20l	2.60	0,50l	3.50
SPEZI[1,2,5,7]		0,20l	2.60	0,50l	3.50
MINERALWASSER	SPRITZIG	0,25l	2.20	0,50l	3.00
ADELHOLZENER	STILL			0,50l	3.50
LIMO[1,2,5]		0,20l	2.40	0,50l	3.50

Säfte

APFEL | ORANGE | SCHWARZE JOHANNISBEERE | TRAUBE | KIRSCHE | MARACUJA

SAFTSCHORLE	0,20l	2.50	0,50l	3.50
SAFT PUR	0,20l	3.50	0,50l	5.50

Kaffeespezialitäten

TASSE KAFFEE[7]		2.50
KÄNNCHEN KAFFEE[7]		4.50
CAPPUCCINO[7]		3.50
ESPRESSO[7]		2.20
ESPRESSO DOPPIO[7]		3.90
CAFE AFFOGATO[7]	ESPRESSO MIT VANILLEEIS[1,2,5]	3.90
CAFE CORRETTO[7]	ESPRESSO MIT 2 cl GRAPPA	5.50

Tee

RONNEFELDT PREMIUM 3.50

DARJEELING[BIO] | EARL GREY | PFEFFERMINZE | FRÜCHTE | BERGKRÄUTER[BIO] | GRÜNER TEE

Liste der Zusatzstoffe in unseren Speisen | Alle Preise in Euro

1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoff |3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Geschmacksverstärker |
5 mit Süßungsmittel | 6 mit Stabilisator | 7 mit Koffein | 8 geschwefelt

GASTHOF
BAIER
1932
DAS WIRTSHAUS

Mittagsmenü

Buchstabensuppe
Kräftige Suppe vom Ox
mit Buchstabennudeln

Zanderfilet
Fischfilet vom Grill
mit Kartoffel-Gurkensalat

Espresso
oder
1 Kugel Eis
nur
12.--

Hütten Cordon Bleu
Schnitzel aus der Schweinelende
mit Obazden und Schinken gefüllt,
dazu Waldpilzsoße, Herzoginkartoffeln und Salat
14.50

Toast Hawaii
Toast mit Ananas – Schinken – Käse überbacken
dazu Preiselbeeren und Salat
9.50

Guten Appetit!

GASTHOF
BAIER
1932
DAS WIRTSHAUS

Wos guad's vorweg

PFANNENKUCHENSUPPE 4.50
Suppe vom OX mit
Pfannenkuchenstreifen und Gemüse

LEBERSPÄTZLE 4.50
Suppe vom OX mit
mit Leberspätzle und Gemüse

TOMATENSUPPE 5.00
Fruchtige Suppe von sonnengereiften Tomaten,
mit gerösteten Brotwürferln

Salatschüssel

FITNESS 16.50
Großer bunter Salatteller mit Rinderfiletstreifen und Hähnchenfiletstreifen, Parmesan, Quinoa Samen und Crissini

SCAMPI 16.50
Großer bunter Salatteller mit Garnelen
im Kartoffelmantel, Parmesan und Crissini

FALAFEL Vegan 14.50
Großer bunter Salatteller mit
Falafelbällchen und Crissini

Lieblingsschnitzel

CORDON BLEU [2 3 6] 14.50
Zartes Schnitzel mit saftigem Schinken und nussigem Emmentaler gefüllt, in Butterschmalz ausgebacken, dazu Pommes Frites und Salat

BACKHENDL 14.50
Knusprig gebackene Hähnchenbrustfilets mit
hausgemachter Zitronenmayonnaise,
Omas Kartoffelsalat und Salat

KNUSPERSCHNITZEL 13.50
Schweinerücken mit Cornflakes paniert,
in Butterschmalz ausgebacken, dazu Pommes Frites und Salat

ZIGEUNERSCHNITZEL 14.00
Schweinerückensteak vom Grill in feiner Zigeunersoße
dazu Pommes Frites, Röstzwiebel und Salat

SCHNITZEL „WIENER ART“ 12.50
Vom Schwein in Butterschmalz ausgebacken, mit
hausgemachtem Kartoffelsalat und Salat

JÄGERSCHNITZEL 14.50
Schweinerückensteak vom Grill in feiner Waldpilzsoße mit
hausgemachten Eierspätzle und Salat

Liste der Zusatzstoffe in unseren Speisen | Alle Preise in Euro

1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoff |3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Geschmacksverstärker |
5 mit Süßungsmittel | 6 mit Stabilisator | 7 mit Koffein | 8 geschwefelt

GASTHOF
BAIER
1932
DAS WIRTSHAUS

Vom Grill

SCHWABENTELLER 16.00
Zarte Schweinemedaillons auf feiner
Champignonrahmsoße mit Eierspätzle und Salat

PFEFFERLENDCHEN 16.00
Zarte Schweinefiletmedaillons auf würziger
Pfefferrahmsoße mit Pommes Frites und Salat

ZWIEBELROSTBRATEN 19.50
Bayerische Rinderlende vom Grill mit hausgemachten
Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Salat

RUMPSTEAK BAIER 22.00
250g Rindersteak vom Grill mit Kräuterbutter,
Pommes Frites und Salat

Wirtshausklassiker

ALLGÄUER KÄSESPÄTZLE 11.50
Hausgemachte Eierspätzle mit würzigem Käse,
dazu Röstzwiebeln und gemischtem Salat

CURRYWURST „DIABOLO“ 1 2 3 6 8.50
Der Klassiker mit unserer leckeren Currysoße,
Chiliflocken, Röstzwiebel und Pommes Frites

SCHASCHLIK 1 2 8.50
mit feiner Soße und Pommes Frites

OMA`S BRATENSULZ 8,50
mit knusprigen Bratkartoffeln

Süsse Sünde

APFELSTRUDEL 5.00
Warmer Apfelstrudel mit
Bourbon Vanilleeis und Sahne

HEISSE LIEBE 6,50
Bourbon Vanilleeis mit
heißen Himbeeren und Sahne

COUPE DÄNEMARK 6,50
Bourbon Vanilleeis mit
Schokoladensoße und Sahne

GEMISCHTES EIS 4.50
Bourbon Vanilleeis, Schokoladeneis, Erdbeereis
mit Sahne und Waffel

Guten Appetit!

Liste der Zusatzstoffe in unseren Speisen | Alle Preise in Euro

1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoff |3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Geschmacksverstärker |
5 mit Süßungsmittel | 6 mit Stabilisator | 7 mit Koffein | 8 geschwefelt

Brauerei-Gasthof Schmidt Bräu
Gutbürgerliche Küche & Kroatische Spezialitäten

Vorspeisen

Gebackener Camembert 7.20 €

Gebackener Schafskäse 7.90 €

Antipasti-Teller 10.50 €
Parmaschinken, Parmesan, Mailänder-Salami, Oliven, Pepperoni und Baguette

Suppen

Tagessuppe 2.50 €

Gulaschsuppe 7] 3.50 €

Zwiebelsuppe 3.50 €

Gutbürgerliche Küche

Tagesgericht 9.50 €
bitte sprechen Sie unser Servicepersonal an

Schweinebraten 10.80 €
Schweinehals – mit hausgemachten Kartoffelknödeln und Salat

Jägerbraten 11.50 €
Schweinehals – mit Champignonrahmsoße, dazu Spätzle und Salat

Tellerfleisch 10.80 €
mit Salzkartoffeln, Sahnemeerrettich und Salat

Cordon Bleu 6] 14.50 €
Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Pommes und Salat

Schnitzel „Wiener Art“ 11.80 €
Schweineschnitzel paniert, dazu Pommes und Salat

Rahmschnitzel 13.80 €
Schweineschnitzel mit Rahmsoße, dazu Spätzle und Salat

Schweinerückensteak 11.50 €
vom Rost – mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu Pommes und Salat

Truthahnschnitzel 13.20 €
gebacken – mit Pommes und Salat

Schweinelendchen „St. Hubertus“ 16.50 €
mit Champignons in Rahmsoße, dazu Spätzle und Salat

Wiener Rostbraten – ca. 300g. 23.50 €
vom Rind – mit gerösteten Zwiebeln, dazu Pommes und Salat

Kroatische Spezialitäten

Cevapcici 11.50 €
Hackfleischröllchen – mit Pommes, Djuvec-Reis und Salat

Pljeskavica 13.80 €
Hackfleisch gefüllt mit Schafskäse, dazu Pommes, Djuvec-Reis und Salat

Vegetarische Pljeskavica 13.80 €
Gebackener Schafskäse, dazu Pommes, Djuvec-Reis und Salat

Ražnjici 11.50 €
Zwei Fleischspieße, mit Pommes, Djuvec-Reis und Salat

Leber „gegrillt“ 11.50 €
Leber gegrillt, dazu Pommes, Djuvec-Reis und Salat

Grillteller 13.50 €
Hackfleisch, Kotelette, Schnitzel, Cevapcici, dazu Pommes, Djuvec-Reis und Salat

Balkan-Teller 14.80 €
Hackfleisch, Kotelette, Roastbeef, Cevapcici, Paprika, Zwiebelringe, dazu Pommes, Djuvec-Reis und Salat

Lustiger Bosniak 6] 23.50 €
Rumpsteak, gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Pommes, Djuvec-Reis und Salat

Pola-Pola 11.50 €
½ Cevapcici / ½ Ražnjici, mit Pommes, Djuvec-Reis und Salat

Muckalica – (scharf) 13.50 €
gedünstetes Schweinefleisch mit Gemüse, Paprika, Tomaten, Zwiebeln, dazu Butterreis und Salat

Ljublijana – (Leibach) 6] 8] 14.30 €
Schnitzel mit Schinken und Käse überbacken, in Rotweinsoße, dazu Pommes und Salat

Potpourri-Platte – für 2 Personen 32.00 €
Hackfleisch, Rumpsteak, Kotelette, Schnitzel, Cevapcici, dazu Pommes, Djuvec-Reis, feines Gemüse und Salat

Dubrovnik-Platte – für 2 Personen 35.00 €
Hackfleisch, Rumpsteak, Kotelette, Schweinefilet, Cevapcici, dazu Pommes, Kroketten, Djuvec-Reis, feines Gemüse und Salat

Salate

Insalata „Italia“ 6] 11.50 €
grüner Salat, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Schinken, Eier, Käse, Thunfisch

Salat „Scampi“ 17.50 €
grüner Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Scampi

Salat „Pute“ 13.50 €
grüner Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, pikante Putenstreifen

Salat „Försterin“ 17.50 €
grüner Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, marinierte Champignons und Roastbeefstreifen

Steaks & Filets

Chef-Topf 1] 2] 20.50 €
Verschiedene Filets mit Röstkartoffeln, Gemüse, Sauce Hollandaise, überbacken und Salat

Lendchen „Croatia“ 5] 17.50 €
Schweinelendchen mit Ananas in Curry-Soße, dazu Butterreis und Salat

Rumpsteak „Maitrè de Hôtel“ – ca. 300g. 23.50 €
Rumpsteak mit Kräuterbutter, dazu Pommes und Salat

Rumpsteak „Madagaska“ – ca. 300g. 23.50 €
Rumpsteak mit grünem Pfeffer, dazu Kroketten und Salat

Rinderfilet „Champignon“ – ca. 250g. 28.50 €
mit Champignonrahmsoße, dazu Pommes und Salat

Rinderfilet „Natur“ – ca. 250g. 28.50 €
mit Bratkartoffeln und Gemüse

Fischgerichte

Fischfilet „gebacken“ 10.80 €
mit Remoulade, dazu Salzkartoffeln und Salat

Zanderfilet „gegrillt“ 17.50 €
in Kräuterrahmsoße, dazu Salzkartoffeln und Blattspinat

Calamari „fritti“ 10.80 €
Tintenfischringe gebacken, dazu Pommes und Salat

Nudelgerichte

Spaghetti Napoli 7.80 €
mit Tomatensoße

Spaghetti Bolognese 8.80 €
mit Hackfleischsoße

Spaghetti Carbonara 6] 8.80 €
mit Sahnesoße, Schinken und Ei

Spaghetti Maradona 10.50 €
feurig scharf, mit Tomaten, Oliven, Peperoncini und Mozzarella

Frische Tagliatelle Frutti di Mare 12.50 €
mit Tomatensoße, Knoblauch und Meeresfrüchten

Frische Tagliatelle à la Chef 17.50 €
mit Tomatensoße, Knoblauch und Scampi

Rigatoni Bolognese 8.80 €
mit Hackfleischsoße

Rigatoni al Forno 6] 9.50 €
mit Sahnesoße, Schinken und Champignons, überbacken

Rigatoni Panna 6] 8.50 €
mit Sahnesoße, Schinken und Champignons

Biere

Bischofshof	**Pils vom Fass**	0.3l | 0.5l	2.80 € | 3.30 €
Bischofshof	**Helles vom Fass**	0.25l | 0.5l	2.50 € | 3.20 €
Bischofshof	**Helles Alkoholfrei**	0.5l	3.20 €
Weltenburger	**Weizen Hell**	0.5l	3.50 €
Bischofshof	**Weizen Dunkel**	0.5l	3.70 €
Bischofshof	**Weizen Leicht**	0.5l	3.70 €
Weltenburger	**Barock Dunkel**	0.5l	3.70 €
Weltenburger	**Weizen Alkoholfrei**	0.5l	3.70 €
	Radler	0.5l	3.20 €
	Cola-Weizen 1] 12]	0.5l	3.50 €
	Russen-Halbe	0.5l	3.50 €

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola 1] 12] / **Coca Cola Light** 1] 4] 5] 12]	0.2l | 0.4l	2.70 € | 3.70 €
Orangenlimo 3] 4] 5] / **Zitronenlimo**	0.2l | 0.4l	2.50 € | 3.30 €
Spezi 1] 3] 4] 5] 12]	0.2l | 0.4l	2.70 € | 3.50 €
Saftschorle – Apfel, Orange, Traube, Johannisbeere	0.2l | 0.4l	2.70 € | 3.50 €
Verschiedene Säfte – Apfel, Orange, Traube, Johannisbeere	0.2l	3.00 €
Tafelwasser	0.2l | 0.4l	2.30 € | 2.80 €
Mineralwasser Naturell	0.2l | 0.4l	2.30 € | 2.80 €
Mineralwasser Naturell	0.75l	6.00 €
San Pellegrino Sparkling Mineral Water	0.75l	6.00 €
Bitter Lemon 3] 13]	0.2l	2.80 €
Eistee 12]	0.4l	2.30 €
Karamalz 1]	0.33l	2.80 €

Warme Getränke

Tasse Kaffee (auch koffeinfrei erhältlich)	2.50 €
Haferl Kaffee (auch koffeinfrei erhältlich)	3.00 €
Kännchen Kaffee (auch koffeinfrei erhältlich)	3.50 €
Cappuccino / Milchkaffee	2.80 €
Latte Macchiato	3.50 €
Espresso	2.00 €
Heiße Schokolade	3.00 €
Tee mit Rum	4.00 €
Verschiedene Teesorten Früchtetee, Pfefferminztee, Kamillentee, Schwarzer Tee	2.50 €

Schnäpse & Liköre

Schnaps / Likör Vodka, Ramazzotti, Fernet Branca, Underberg, Jägermeister, Edelkirsch, Amaretto, Juliška, Sambuca, Šljivovic, Grappa, Doornkaat, Williams Birne, Obstler, Himbeergeist, Tequila, Malteser, Rum, Asbach, 6-Ämter, Bärwurz, Blutwurz	2 cl	2.50 €

Aperitifs

Hugo 8] Holunderblütensirup / Prosecco / Soda / Minze	0.2l	5.20 €
Hugo „Cassis“ 8] Cassissirup / Prosecco / Johannisbeersaft / Soda	0.2l	5.20 €
Aperol Spritz 1] 2] 8] 13] Aperol / Prosecco / Soda / Orange	0.2l	5.20 €
Rosato Mio Ramazzotti Aperitivo Rosato / Prosecco / Orange	0.2l	5.20 €
Campari Amalfi 1] 3] 13] Campari / Bitter Lemon / Zitrone	0.2l	5.20 €

Offene Weine / Flaschenweine

WEIßWEINE

Soave – trocken Qualitätswein – Herkunft: del Garda, Italien	0.25l | 0.75l	5.40 € | 16.00 €
Graševina – trocken Qualitätswein – Herkunft: Kutjevo, Kroatien	0.25l | 1.00l	5.40 € | 21.00 €
Müller Thurgau – trocken Qualitätswein – Herkunft: Kitzingen am Main, Deutschland	0.25l | 1.00l	5.40 € | 21.00 €
Laški Riesling – halbtrocken Qualitätswein – Herkunft: Gorna Radgona, Slowenien	0.25l | 1.00l	5.40 € | 21.00 €

ROTWEINE

Bardolino – trocken Qualitätswein – Herkunft: del Garda, Italien	0.25l | 0.75l	5.40 € | 16.00 €
Plavac – trocken Qualitätswein – Herkunft: Tikveško Vinogorje, Mazedonien	0.25l | 1.00l	5.40 € | 21.00 €
Široko – halbtrocken Qualitätswein – Herkunft: Goriška Brda, Slowenien	0.25l | 1.00l	5.40 € | 21.00 €
Dornfelder – lieblich Qualitätswein – Herkunft: Worms/Rheinhessen, Deutschland	0.25l | 1.00l	5.40 € | 21.00 €
Merlot – trocken Qualitätswein – Herkunft: Veneto, Italien	0.25l | 0.75l	5.40 € | 16.00 €

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung

1] mit Farbstoff 2] mit Konservierungsstoff 3] mit Antioxidationsmittel 4] enth. eine Phenylalaninquelle 5] mit Süßungsmittel 6] mit Nitritpökelsalz 7] mit Geschmacksverstärker 8] geschwefelt 10] mit Phosphat 12] koffeinhaltig 13] chininhaltig

Eine Übersicht aller Allergene bekommen Sie bei unseren Mitarbeitern, die Ihnen auch gern all Ihre Fragen beantworten.

SONN- & FEIERTAGSKARTE

Brauerei-Gasthof Schmidt Bräu
Gutbürgerliche Küche & Kroatische Spezialitäten

Leberspätzlesuppe 3.00 €

Gebackener Camembert 7.20 €
dazu gefüllte Birne mit Preiselbeeren und Weißbrot

Sonntagsbraten 12.50 €
bitte sprechen Sie unser Servicepersonal an

Schweinebraten 10.80 €
Schweinehals – mit hausgemachten Kartoffelknödeln und Salat

Jägerbraten 11.50 €
Schweinehals – mit Champignonrahmsoße, dazu Spätzle und Salat

Schweinelendchen „St. Hubertus“ 16.50 €
mit Champignons in Rahmsoße, dazu Spätzle und Salat

Schweinerückensteak 11.50 €
vom Rost – mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu Pommes und Salat

Cordon Bleu 6] 14.50 €
Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Pommes und Salat

Rahmschnitzel 13.80 €
Schweineschnitzel mit Rahmsoße, dazu Spätzle und Salat

Jägerschnitzel 14.30 €
Schweineschnitzel mit Jägersoße, dazu Spätzle und Salat

Truthahnschnitzel 13.20 €
gebacken – mit Pommes und Salat

Schnitzel „Wiener Art“ 11.80 €
Schweineschnitzel paniert, dazu Pommes und Salat

Vegetarische Pljeskavica 13.80 €
Gebackener Schafskäse, dazu Pommes, Djuvec-Reis und Salat

Grillteller 13.50 €
Hackfleisch, Kotelette, Schnitzel, Cevapcici, dazu Pommes, Djuvec-Reis und Salat

Lustiger Bosniak 6] 23.50 €
Rumpsteak, gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Pommes, Djuvec-Reis und Salat

Rumpsteak „Maitrè de Hôtel“ – ca. 300g. 23.50 €
Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu Pommes und Salat

Rumpsteak „Madagaska“ – ca. 300g. 23.50 €
Rumpsteak mit grünem Pfeffer, dazu Kroketten und Salat

Wiener Zwiebelrostbraten – ca. 300g. 23.50 €
vom Rind – mit gerösteten Zwiebeln, dazu Pommes und Salat

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung

1] mit Farbstoff 2] mit Konservierungsstoff 3] mit Antioxidationsmittel 4] enth. eine Phenylalaninquelle 5] mit Süßungsmittel 6] mit Nitritpökelsalz 7] mit Geschmacksverstärker 8] geschwefelt 10] mit Phosphat 12] koffeinhaltig 13] chininhaltig
Eine Übersicht aller Allergene bekommen Sie bei unseren Mitarbeitern, die Ihnen auch gern all Ihre Fragen beantworten.

Biere

Bischofshof	**Pils vom Fass**	0.3l | 0.5l	2.80 € | 3.30 €
Bischofshof	**Helles vom Fass**	0.25l | 0.5l	2.50 € | 3.20 €
Bischofshof	**Helles Alkoholfrei**	0.5l	3.20 €
Weltenburger	**Weizen Hell**	0.5l	3.50 €
Bischofshof	**Weizen Dunkel**	0.5l	3.70 €
Bischofshof	**Weizen Leicht**	0.5l	3.70 €
Weltenburger	**Barock Dunkel**	0.5l	3.70 €
Weltenburger	**Weizen Alkoholfrei**	0.5l	3.70 €
	Radler	0.5l	3.20 €
	Cola-Weizen 1] 12]	0.5l	3.50 €
	Russen-Halbe	0.5l	3.50 €

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola 1] 12] / **Coca Cola Light** 1] 4] 5] 12]	0.2l | 0.4l	2.70 € | 3.70 €
Orangenlimo 3] 4] 5] / **Zitronenlimo**	0.2l | 0.4l	2.50 € | 3.30 €
Spezi 1] 3] 4] 5] 12]	0.2l | 0.4l	2.70 € | 3.50 €
Saftschorle – Apfel, Orange, Traube, Johannisbeere	0.2l | 0.4l	2.70 € | 3.50 €
Verschiedene Säfte – Apfel, Orange, Traube, Johannisbeere	0.2l	3.00 €
Tafelwasser	0.2l | 0.4l	2.30 € | 2.80 €
Mineralwasser Naturell	0.2l | 0.4l	2.30 € | 2.80 €
Mineralwasser Naturell	0.75l	6.00 €
San Pellegrino Sparkling Mineral Water	0.75l	6.00 €
Bitter Lemon 3] 13]	0.2l	2.80 €
Eistee 12]	0.4l	2.30 €
Karamalz 1]	0.33l	2.80 €

Warme Getränke

Tasse Kaffee (auch koffeinfrei erhältlich)	2.50 €
Haferl Kaffee (auch koffeinfrei erhältlich)	3.00 €
Kännchen Kaffee (auch koffeinfrei erhältlich)	3.50 €
Cappuccino / Milchkaffee	2.80 €
Latte Macchiato	3.50 €
Espresso	2.00 €
Heiße Schokolade	3.00 €
Tee mit Rum	4.00 €
Verschiedene Teesorten Früchtetee, Pfefferminztee, Kamillentee, Schwarzer Tee	2.50 €

Schnäpse & Liköre

Schnaps / Likör Vodka, Ramazzotti, Fernet Branca, Underberg, Jägermeister, Edelkirsch, Amaretto, Juliška, Sambuca, Šljivovic, Grappa, Doornkaat, Williams Birne, Obstler, Himbeergeist, Tequila, Malteser, Rum, Asbach, 6-Ämter, Bärwurz, Blutwurz	2 cl	2.50 €

Aperitifs

Hugo 8] Holunderblütensirup / Prosecco / Soda / Minze	0.2l	5.20 €
Hugo „Cassis“ 8] Cassissirup / Prosecco / Johannisbeersaft / Soda	0.2l	5.20 €
Aperol Spritz 1] 2] 8] 13] Aperol / Prosecco / Soda / Orange	0.2l	5.20 €
Rosato Mio Ramazzotti Aperitivo Rosato / Prosecco / Orange	0.2l	5.20 €
Campari Amalfi 1] 3] 13] Campari / Bitter Lemon / Zitrone	0.2l	5.20 €

Offene Weine / Flaschenweine

WEIßWEINE

Soave – trocken Qualitätswein – Herkunft: del Garda, Italien	0.25l | 0.75l	5.40 € | 16.00 €
Graševina – trocken Qualitätswein – Herkunft: Kutjevo, Kroatien	0.25l | 1.00l	5.40 € | 21.00 €
Müller Thurgau – trocken Qualitätswein – Herkunft: Kitzingen am Main, Deutschland	0.25l | 1.00l	5.40 € | 21.00 €
Laški Riesling – halbtrocken Qualitätswein – Herkunft: Gorna Radgona, Slowenien	0.25l | 1.00l	5.40 € | 21.00 €

ROTWEINE

Bardolino – trocken Qualitätswein – Herkunft: del Garda, Italien	0.25l | 0.75l	5.40 € | 16.00 €
Plavac – trocken Qualitätswein – Herkunft: Tikveško Vinogorje, Mazedonien	0.25l | 1.00l	5.40 € | 21.00 €
Široko – halbtrocken Qualitätswein – Herkunft: Goriška Brda, Slowenien	0.25l | 1.00l	5.40 € | 21.00 €
Dornfelder – lieblich Qualitätswein – Herkunft: Worms/Rheinhessen, Deutschland	0.25l | 1.00l	5.40 € | 21.00 €
Merlot – trocken Qualitätswein – Herkunft: Veneto, Italien	0.25l | 0.75l	5.40 € | 16.00 €

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung

1] mit Farbstoff 2] mit Konservierungsstoff 3] mit Antioxidationsmittel 4] enth. eine Phenylalaninquelle 5] mit Süßungsmittel 6] mit Nitritpökelsalz 7] mit Geschmacksverstärker 8] geschwefelt 10] mit Phosphat 12] koffeinhaltig 13] chininhaltig

Eine Übersicht aller Allergene bekommen Sie bei unseren Mitarbeitern, die Ihnen auch gern all Ihre Fragen beantworten.

Brauerei-Gasthof Schmidt Bräu
Gutbürgerliche Küche & Kroatische Spezialitäten

Vorspeisen

Gebackener Camembert 7.20 €

Gebackener Schafskäse 7.90 €

Antipasti-Teller 10.50 €
Parmaschinken, Parmesan, Mailänder-Salami, Oliven, Pepperoni und Baguette

Suppen

Tagessuppe 2.50 €

Gulaschsuppe 7] 3.50 €

Zwiebelsuppe 3.50 €

Gutbürgerliche Küche

Tagesgericht 9.50 €
bitte sprechen Sie unser Servicepersonal an

Schweinebraten 10.80 €
Schweinehals – mit hausgemachten Kartoffelknödeln und Salat

Jägerbraten 11.50 €
Schweinehals – mit Champignonrahmsoße, dazu Spätzle und Salat

Tellerfleisch 10.80 €
mit Salzkartoffeln, Sahnemeerrettich und Salat

Cordon Bleu 6] 14.50 €
Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Pommes und Salat

Schnitzel „Wiener Art“ 11.80 €
Schweineschnitzel paniert, dazu Pommes und Salat

Rahmschnitzel 13.80 €
Schweineschnitzel mit Rahmsoße, dazu Spätzle und Salat

Schweinerückensteak 11.50 €
vom Rost – mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu Pommes und Salat

Truthahnschnitzel 13.20 €
gebacken – mit Pommes und Salat

Schweinelendchen „St. Hubertus“ 16.50 €
mit Champignons in Rahmsoße, dazu Spätzle und Salat

Wiener Rostbraten – ca. 300g. 23.50 €
vom Rind – mit gerösteten Zwiebeln, dazu Pommes und Salat

Kroatische Spezialitäten

Cevapcici 11.50 €
Hackfleischröllchen – mit Pommes, Djuvec-Reis und Salat

Pljeskavica 13.80 €
Hackfleisch gefüllt mit Schafskäse, dazu Pommes, Djuvec-Reis und Salat

Vegetarische Pljeskavica 13.80 €
Gebackener Schafskäse, dazu Pommes, Djuvec-Reis und Salat

Ražnjici 11.50 €
Zwei Fleischspieße, mit Pommes, Djuvec-Reis und Salat

Leber „gegrillt“ 11.50 €
Leber gegrillt, dazu Pommes, Djuvec-Reis und Salat

Grillteller 13.50 €
Hackfleisch, Kotelette, Schnitzel, Cevapcici, dazu Pommes, Djuvec-Reis und Salat

Balkan-Teller 14.80 €
Hackfleisch, Kotelette, Roastbeef, Cevapcici, Paprika, Zwiebelringe, dazu Pommes, Djuvec-Reis und Salat

Lustiger Bosniak 6] 23.50 €
Rumpsteak, gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Pommes, Djuvec-Reis und Salat

Pola-Pola 11.50 €
½ Cevapcici / ½ Ražnjici, mit Pommes, Djuvec-Reis und Salat

Muckalica – (scharf) 13.50 €
gedünstetes Schweinefleisch mit Gemüse, Paprika, Tomaten, Zwiebeln, dazu Butterreis und Salat

Ljublijana – (Leibach) 6] 8] 14.30 €
Schnitzel mit Schinken und Käse überbacken, in Rotweinsoße, dazu Pommes und Salat

Potpourri-Platte – für 2 Personen 32.00 €
Hackfleisch, Rumpsteak, Kotelette, Schnitzel, Cevapcici, dazu Pommes, Djuvec-Reis, feines Gemüse und Salat

Dubrovnik-Platte – für 2 Personen 35.00 €
Hackfleisch, Rumpsteak, Kotelette, Schweinefilet, Cevapcici, dazu Pommes, Kroketten, Djuvec-Reis, feines Gemüse und Salat

Salate

Insalata „Italia“ 6] 11.50 €
grüner Salat, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Schinken, Eier, Käse, Thunfisch

Salat „Scampi“ 17.50 €
grüner Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Scampi

Salat „Pute“ 13.50 €
grüner Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, pikante Putenstreifen

Salat „Försterin“ 17.50 €
grüner Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, marinierte Champignons und Roastbeefstreifen

Steaks & Filets

Chef-Topf 1] 2] 20.50 €
Verschiedene Filets mit Röstkartoffeln, Gemüse, Sauce Hollandaise, überbacken und Salat

Lendchen „Croatia“ 5] 17.50 €
Schweinelendchen mit Ananas in Curry-Soße, dazu Butterreis und Salat

Rumpsteak „Maitrè de Hôtel“ – ca. 300g. 23.50 €
Rumpsteak mit Kräuterbutter, dazu Pommes und Salat

Rumpsteak „Madagaska“ – ca. 300g. 23.50 €
Rumpsteak mit grünem Pfeffer, dazu Kroketten und Salat

Rinderfilet „Champignon“ – ca. 250g. 28.50 €
mit Champignonrahmsoße, dazu Pommes und Salat

Rinderfilet „Natur“ – ca. 250g. 28.50 €
mit Bratkartoffeln und Gemüse

Fischgerichte

Fischfilet „gebacken“ 10.80 €
mit Remoulade, dazu Salzkartoffeln und Salat

Zanderfilet „gegrillt“ 17.50 €
in Kräuterrahmsoße, dazu Salzkartoffeln und Blattspinat

Calamari „fritti“ 10.80 €
Tintenfischringe gebacken, dazu Pommes und Salat

Nudelgerichte

Spaghetti Napoli 7.80 €
mit Tomatensoße

Spaghetti Bolognese 8.80 €
mit Hackfleischsoße

Spaghetti Carbonara 6] 8.80 €
mit Sahnesoße, Schinken und Ei

Spaghetti Maradona 10.50 €
feurig scharf, mit Tomaten, Oliven, Peperoncini und Mozzarella

Frische Tagliatelle Frutti di Mare 12.50 €
mit Tomatensoße, Knoblauch und Meeresfrüchten

Frische Tagliatelle à la Chef 17.50 €
mit Tomatensoße, Knoblauch und Scampi

Rigatoni Bolognese 8.80 €
mit Hackfleischsoße

Rigatoni al Forno 6] 9.50 €
mit Sahnesoße, Schinken und Champignons, überbacken

Rigatoni Panna 6] 8.50 €
mit Sahnesoße, Schinken und Champignons

Biere

Bischofshof	**Pils vom Fass**	0.3l | 0.5l	2.80 € | 3.30 €
Bischofshof	**Helles vom Fass**	0.25l | 0.5l	2.50 € | 3.20 €
Bischofshof	**Helles Alkoholfrei**	0.5l	3.20 €
Weltenburger	**Weizen Hell**	0.5l	3.50 €
Bischofshof	**Weizen Dunkel**	0.5l	3.70 €
Bischofshof	**Weizen Leicht**	0.5l	3.70 €
Weltenburger	**Barock Dunkel**	0.5l	3.70 €
Weltenburger	**Weizen Alkoholfrei**	0.5l	3.70 €
	Radler	0.5l	3.20 €
	Cola-Weizen 1] 12]	0.5l	3.50 €
	Russen-Halbe	0.5l	3.50 €

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola 1] 12] / **Coca Cola Light** 1] 4] 5] 12]	0.2l | 0.4l	2.70 € | 3.70 €
Orangenlimo 3] 4] 5] / **Zitronenlimo**	0.2l | 0.4l	2.50 € | 3.30 €
Spezi 1] 3] 4] 5] 12]	0.2l | 0.4l	2.70 € | 3.50 €
Saftschorle – Apfel, Orange, Traube, Johannisbeere	0.2l | 0.4l	2.70 € | 3.50 €
Verschiedene Säfte – Apfel, Orange, Traube, Johannisbeere	0.2l	3.00 €
Tafelwasser	0.2l | 0.4l	2.30 € | 2.80 €
Mineralwasser Naturell	0.2l | 0.4l	2.30 € | 2.80 €
Mineralwasser Naturell	0.75l	6.00 €
San Pellegrino Sparkling Mineral Water	0.75l	6.00 €
Bitter Lemon 3] 13]	0.2l	2.80 €
Eistee 12]	0.4l	2.30 €
Karamalz 1]	0.33l	2.80 €

Warme Getränke

Tasse Kaffee (auch koffeinfrei erhältlich)	2.50 €
Haferl Kaffee (auch koffeinfrei erhältlich)	3.00 €
Kännchen Kaffee (auch koffeinfrei erhältlich)	3.50 €
Cappuccino / Milchkaffee	2.80 €
Latte Macchiato	3.50 €
Espresso	2.00 €
Heiße Schokolade	3.00 €
Tee mit Rum	4.00 €
Verschiedene Teesorten Früchtetee, Pfefferminztee, Kamillentee, Schwarzer Tee	2.50 €

Schnäpse & Liköre

Schnaps / Likör Vodka, Ramazzotti, Fernet Branca, Underberg, Jägermeister, Edelkirsch, Amaretto, Juliška, Sambuca, Šljivovic, Grappa, Doornkaat, Williams Birne, Obstler, Himbeergeist, Tequila, Malteser, Rum, Asbach, 6-Ämter, Bärwurz, Blutwurz	2 cl	2.50 €

Aperitifs

Hugo 8] Holunderblütensirup / Prosecco / Soda / Minze	0.2l	5.20 €
Hugo „Cassis“ 8] Cassissirup / Prosecco / Johannisbeersaft / Soda	0.2l	5.20 €
Aperol Spritz 1] 2] 8] 13] Aperol / Prosecco / Soda / Orange	0.2l	5.20 €
Rosato Mio Ramazzotti Aperitivo Rosato / Prosecco / Orange	0.2l	5.20 €
Campari Amalfi 1] 3] 13] Campari / Bitter Lemon / Zitrone	0.2l	5.20 €

Offene Weine / Flaschenweine

WEIßWEINE

Soave – trocken Qualitätswein – Herkunft: del Garda, Italien	0.25l | 0.75l	5.40 € | 16.00 €
Graševina – trocken Qualitätswein – Herkunft: Kutjevo, Kroatien	0.25l | 1.00l	5.40 € | 21.00 €
Müller Thurgau – trocken Qualitätswein – Herkunft: Kitzingen am Main, Deutschland	0.25l | 1.00l	5.40 € | 21.00 €
Laški Riesling – halbtrocken Qualitätswein – Herkunft: Gorna Radgona, Slowenien	0.25l | 1.00l	5.40 € | 21.00 €

ROTWEINE

Bardolino – trocken Qualitätswein – Herkunft: del Garda, Italien	0.25l | 0.75l	5.40 € | 16.00 €
Plavac – trocken Qualitätswein – Herkunft: Tikveško Vinogorje, Mazedonien	0.25l | 1.00l	5.40 € | 21.00 €
Široko – halbtrocken Qualitätswein – Herkunft: Goriška Brda, Slowenien	0.25l | 1.00l	5.40 € | 21.00 €
Dornfelder – lieblich Qualitätswein – Herkunft: Worms/Rheinhessen, Deutschland	0.25l | 1.00l	5.40 € | 21.00 €
Merlot – trocken Qualitätswein – Herkunft: Veneto, Italien	0.25l | 0.75l	5.40 € | 16.00 €

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung

1] mit Farbstoff 2] mit Konservierungsstoff 3] mit Antioxidationsmittel 4] enth. eine Phenylalaninquelle 5] mit Süßungsmittel 6] mit Nitritpökelsalz 7] mit Geschmacksverstärker 8] geschwefelt 10] mit Phosphat 12] koffeinhaltig 13] chininhaltig

Eine Übersicht aller Allergene bekommen Sie bei unseren Mitarbeitern, die Ihnen auch gern all Ihre Fragen beantworten.

Rußwurmhaus

Oberpfälzer Leberknödelsuppe	4,20 €
Kürbiscremesuppe verfeinert mit Kürbiskernöl und Sahnehäubchen	4,50 €
Schottischer Räucherlachs mit Amberger Dotsch mit Senf-Dillsauce und Blattsalat	9,50 €
Frisch geräuchertes Forellenfilet mit Amberger Dotsch Sahnemeerrettich und Salatbugett	10,80 €
Knackige Blattsalate in Aceto-Balsamico-Dressing serviert mit gebratenen Garnelen und Baguette	12,50 €
Knackige Blattsalate in Aceto-Balsamico-Dressing serviert mit gebratenen Rinderfiletstreifen und ofenfrischen Weißbrot	15,50 €
Salat "Griechische Art" Blattsalate mit Oliven, Paprika, Zwiebelringe, Tomaten, Eier und panierten Feta-Käse	12,50 €

Änderungen vorbehalten

Rußwurmhaus

Krustlbraten 10,50 €
serviert in deftiger Dunkelbiersauce
mit Kartoffelknödel und bayrisch Kraut

Knusprig gebratenes Schweineschäuferl 13,90 €
serviert in deftiger Dunkelbiersauce
mit Kartoffelknödel und bayrisch Kraut

Spanferkelbraten 13,90 €
serviert in deftiger Biersauce
mit Kartoffelknödel und gem. Salat

Oberpfälzer Sauerbrauten 13,90 €
serviert in edler Sauerrahmsauce
mit Semmelknödel und gem. Salat

Deftig gefüllte Rinderroulade 14,50 €
in feiner Rahmsauce
mit Kartoffelknödel und gem. Salat

Kalbsbraten 15,50 €
in feiner Rahmsauce mit gebratenen Pfifferlingen
dazu Kartoffelknödel und gem. Salat

Hirschkalbsbraten 16,90 €
in feiner Wildrahmsauce
dazu Kartoffelknödel und Preiselbeerbirne

Zart gebratene Gänsebrust 18,90 €
in einer traumhaften Sauce
dazu Kartoffelknödel und Blaukraut

Änderungen vorbehalten

Rußwurmhaus

Schweineschnitzel "Wiener Art" 11,90 €
mit Kartoffelsalat oder Pommes
und gem. Salat

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken 18,90 €
mit Kartoffelsalat oder Pommes
und gem. Salat

Zigeunerschnitzel 12,50 €
serviert in einer feurigen Sauce
mit Pommes oder Basmati-Reis

Schweinemedaillons 20,90 €
serviert in feiner Steinpilzrahmsauce
mit hausgemachten Spätzle und gem. Salat

"Rußwurmpfandl" 17,90 €
Schweinemedaillons vom Grill
auf Käsespätzle mit Rahmchampignons
und Emmentaler überbacken dazu gem. Salat

Zwiebelrostbraten 20,50 €
auf deftiger Sauce mit knusprigen
Zwiebelringen belegt, dazu Pommes

Rumpsteak vom Grill (argentinisches Angusrind) 19,90 €
mit hausgemachter Kräuterbutter
dazu Pommes und gem. Salat

Rinderfiletsteak vom Grill 23,90 €
dazu Pommes und gem. Salat

Änderungen vorbehalten

Rußwurmhaus

Gebackenes Karpfenfilet 15,50 €
mit Kartoffelsalat und gem. Salat

Frischer Saibling 17,90 €
mit Petersiliekartoffel, Zitronenbutter
und gem. Salat

Rösch gebratenes Zanderfilet 18,90 €
in feiner Zitronen-Dillsauce
mit edlem Basmati-Reis und gem. Salat

Geschnetzeltes "Thailändische Art 13,50 €
vom Roastbeef und Schweinelendchen
in pikanter süß-sauer-Sauce mit asiatischem
Röstgemüse, dazu edler Basmati-Reis

Nudelpfanne - Vegetarisch 13,90 €
fein gefüllte Nudeln in edler Kräuter-Sahne-Sauce
mit gebratenen Pfifferlingen und Zuckererbsen

Spaghettini - feine Bandnudeln 17,90 €
serviert Rahmsteinpilzen

Saure Rahmsteinpilze 17,90 €
mit Kartoffel oder Semmelknödel

Änderungen vorbehalten

Rußwurmhaus

Oberpfälzer Leberknödelsuppe	4,20 €
Kürbiscremesuppe verfeinert mit Kürbiskernöl und Sahnehäubchen	4,50 €
Schottischer Räucherlachs mit Amberger Dotsch mit Senf-Dillsauce und Blattsalat	9,50 €
Frisch geräuchertes Forellenfilet mit Amberger Dotsch Sahnemeerrettich und Salatbugett	10,80 €
Knackige Blattsalate in Aceto-Balsamico-Dressing serviert mit gebratenen Garnelen und Baguette	12,50 €
Knackige Blattsalate in Aceto-Balsamico-Dressing serviert mit gebratenen Rinderfiletstreifen und ofenfrischen Weißbrot	15,50 €
Salat "Griechische Art" Blattsalate mit Oliven, Paprika, Zwiebelringe, Tomaten, Eier und panierten Feta-Käse	12,50 €

Änderungen vorbehalten

Rußwurmhaus

Krustlbraten 10,50 €
serviert in deftiger Dunkelbiersauce
mit Kartoffelknödel und bayrisch Kraut

Knusprig gebratenes Schweineschäuferl 13,90 €
serviert in deftiger Dunkelbiersauce
mit Kartoffelknödel und bayrisch Kraut

Spanferkelbraten 13,90 €
serviert in deftiger Biersauce
mit Kartoffelknödel und gem. Salat

Oberpfälzer Sauerbrauten 13,90 €
serviert in edler Sauerrahmsauce
mit Semmelknödel und gem. Salat

Deftig gefüllte Rinderroulade 14,50 €
in feiner Rahmsauce
mit Kartoffelknödel und gem. Salat

Kalbsbraten 15,50 €
in feiner Rahmsauce mit gebratenen Pfifferlingen
dazu Kartoffelknödel und gem. Salat

Hirschkalbsbraten 16,90 €
in feiner Wildrahmsauce
dazu Kartoffelknödel und Preiselbeerbirne

Zart gebratene Gänsebrust 18,90 €
in einer traumhaften Sauce
dazu Kartoffelknödel und Blaukraut

Änderungen vorbehalten

Rußwurmhaus

Schweineschnitzel "Wiener Art" 11,90 €
mit Kartoffelsalat oder Pommes
und gem. Salat

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken 18,90 €
mit Kartoffelsalat oder Pommes
und gem. Salat

Zigeunerschnitzel 12,50 €
serviert in einer feurigen Sauce
mit Pommes oder Basmati-Reis

Schweinemedaillons 20,90 €
serviert in feiner Steinpilzrahmsauce
mit hausgemachten Spätzle und gem. Salat

"Rußwurmpfandl" 17,90 €
Schweinemedaillons vom Grill
auf Käsespätzle mit Rahmchampignons
und Emmentaler überbacken dazu gem. Salat

Zwiebelrostbraten 20,50 €
auf deftiger Sauce mit knusprigen
Zwiebelringen belegt, dazu Pommes

Rumpsteak vom Grill (argentinisches Angusrind) 19,90 €
mit hausgemachter Kräuterbutter
dazu Pommes und gem. Salat

Rinderfiletsteak vom Grill 23,90 €
dazu Pommes und gem. Salat

Änderungen vorbehalten

Rußwurmhaus

Gebackenes Karpfenfilet 15,50 €
mit Kartoffelsalat und gem. Salat

Frischer Saibling 17,90 €
mit Petersiliekartoffel, Zitronenbutter
und gem. Salat

Rösch gebratenes Zanderfilet 18,90 €
in feiner Zitronen-Dillsauce
mit edlem Basmati-Reis und gem. Salat

Geschnetzeltes "Thailändische Art 13,50 €
vom Roastbeef und Schweinelendchen
in pikanter süß-sauer-Sauce mit asiatischem
Röstgemüse, dazu edler Basmati-Reis

Nudelpfanne - Vegetarisch 13,90 €
fein gefüllte Nudeln in edler Kräuter-Sahne-Sauce
mit gebratenen Pfifferlingen und Zuckererbsen

Spaghettini - feine Bandnudeln 17,90 €
serviert Rahmsteinpilzen

Saure Rahmsteinpilze 17,90 €
mit Kartoffel oder Semmelknödel

Änderungen vorbehalten

Cafe~Bar~Restaurant

Sonntag, 04. Juli 2021

Krustenbraten
Schweiners mit Kruste, Biersauce, Kraut und Reibeknödel
9,90

Schäuferl
knusprig gebraten mit Biersauce, Kraut und Reibeknödel
11,50

Schweinshaxe
Mit Dunkelbiersauce, Reibeknödel und ein Schälchen Kartoffelsalat
10,90

Käsegipfel
Schweinemedaillons vom Rost mit Zucchini „getürmt", mit Käse überbacken und einem Gipfelkreuz aus Speck und Peperoni auf unserer Schwammerlsoß und Rösti
15,60

Rinderfiletsteak „VIP"
zartes Filetsteak vom Rind, auf dem Grill gegart auf mildem Pfefferrahm, dazu Rösti und frisches Champignongemüse, Schälchen Salat
21,50

Scholle
gebacken mit Remouladensauce, Kartoffelsalat, Schälchen Salat
10,90

Wammerl
knusprig gebraten mit Sauce und hausgemachten Kartoffelsalat
9,90

Salatplatte mit Chili Cheese Nuggets
frische Salate mit unseren Hausdressings, gebackenen Chili Cheese Nuggets und Dip, Baguette
10,90

Hütten Cordon bleu
Schweineschnitzel mit Kartoffelkäse, Schinken und Röstzwiebel gefüllt, paniert und in Butter gebraten mit Kartoffelsalat, Schälchen Salat
14,50

Öffnungszeiten: Täglich 10.00 - 23.00 Uhr
durchgehende warme Küche

Cafe-Bar-Restaurant

Zwiebelsuppe mit Käsebaguette AG	**4,50**
Tomate Mozzarella bunt arrangiert mit Baguette AG	**6,80**
Rindercarpaccio mit Rucola, Kirschtomate und Parmigiano, Baguette A	**9,50**
Schweineschnitzel „Wiener Art " mit Pommes frites und ein Schälchen Salat AC	**9,90**
Chilinudeln Rinderstreifen geröstet mit Pilzen und Gemüse mit Rigatoni in Chili-Kräutersoße AG	**11,90**
„Beschwipstes Pfeffersteak" Rumpsteak in Pfeffersoße mit Rum und Cognac, Gemüsespieß, Texas Fries(scharfe Pommes), Schälchen Salat G 13	**18,90**
Salatplatte „Haus" frische Salate mit unseren Hausdressings, gebratene Putenstreifen in Honig-Sesam Kruste, dazu Baguette AGK	**10,90**
Schnitzel überbacken gebackenes Schweineschnitzel mit Schinken und Käse überbacken mit Rahmsauce, Pommes frites, Schälchen Salat ACG 5	**12,90**
Lachsfilet gegrillt mit Spinat und Mozzarella überbacken auf Rahmsoße, Rösti, Schälchen Salat AGD	**15,90**
Rigatoni al forno Rigatoni in Bolognese-Sahnesoße, mit Käse überbacken AG	**8,70**
Rigatoni „Mama Rosa" buntes Gemüse mit Rigatoni in Sahnesoße AG	**9,80**
Schweinemedaillons „Puszta" vom Rost m. pikanter Sauce, Pommes frites, Schäl. Salat 5 8 AG	**13,80**
Farfalle VIP Putenstreifen geröstet mit Schmetterlingsnudeln in Sahnesoße AG	**8,50**
Farfalle „Lachs" Schmetterlingsnudeln mit Lachstücken in Weißwein-Sahnesoße ADG 13	**9,20**
Currywurst mit hausgemachter Sauce und Pommes frites 5	**5,90**
VIP-Salat Salatplatte mit frischen, gebackenen Champignons, Baguette AGC	**8,90**
Salat „Gamberino" Salatplatte mit gebratenen Garnelen, Knoblauchdip, Baguette ADG	**13,80**
Camembert gebacken mit Preiselbeeren, Schälchen Salat, Toastbrot AG	**6,80**
ThaiCurry mit Putenfleisch Sprossen, frisches Gemüse, Reis, Schälchen Salat G	**13,90**
ThaiCurry vegetarisch mit Reis, Schälchen Salat G	**9,90**
Hawaii-Toast mit einem Schälchen Salat 5 GA	**4,90**
Reibekuchen mit Räucherlachs garniert mit Preiselbeerschmand und ein Schälchen Salat ADG	**10,80**

It's Time for Baguette

Knusper-Baguette 20 cm
Hähnchen im Cornflakesmantel, Cocktailsauce,
Salat, Tomate, Gurke, Zwiebel
Kürbisbaguette
6,90

Texas-Baguette 20 cm
Rindersteak, Chili Salsa
Lollo Rosso, Tomate, Jalapenos, Cheddarkäse
„Spezialbaguette"
7,90

„VIP-Boot Hot" 30 cm
Schinken, Käse,
pikante Sauce
Baguette
6,40

Immer MONTAGS ab 17:00 Uhr!

VIP CAFE-BAR-RESTAURANT

Veggie-Baguette 20 cm
gebratenes Grillgemüse, Käse
Salat, Schmanddipp
Chiabatta
6,20

Knoblauch-Käse-Baguette
frischer Knoblauch, Käse, Cayennepfeffer
Baguette
4,50

U-Boot ca. 20 cm
Schinken, Käse,Salat, Tomate, Gurke, Majonnaise
Baguette
4,20

BBQ-Baguette 20 cm
geröstetes Hackfleisch mit Tomaten, Barbecuesauce
Cheddarkäse, Tomate
Spezialbaguette
5,90

Pizzabaguette ca 30 cm
Schinken, Champignons, Salami, Peperoni
Tomate, Käse
7,90

Ab 11.01.2021
immer FREITAGS
ab 17:00 Uhr!

09973/802650

LUST AUF WOK

China-Wok
Süß-scharfe Sauce
Bratnudeln
frisches buntes Gemüse
8,20

Thai Wok
Thai Chili-Knoblauchsauce
Basmatireis
frisches buntes Gemüse
8,50

Kanton Wok
Wok Sauce
Reisnudeln
frisches buntes Gemüse
8,80

Japan Wok
Teriyaki Sauce
Duftreis
frisches buntes Gemüse mit Sesam
8,90

Toppings:

Hähnchen	4,00
Rindfleisch	4,50
Garnelen	4,50
Schweinefleisch	3,50

VIP CAFE-BAR-RESTAURANT

Ab 11.01.2021
immer SAMSTAGS
ab 17:00 Uhr!

09973/802650

VIP's BURGER

Cabrio-Burger
Rinderhacksteak, Senf-BBQ-Sauce, Spiegelei
Tomate, Zwiebel, Essiggurke, Salat
Steakhousepommes
10,90

Cheese-Burger
Rinderhacksteak, Tomaten- Senfdip, Cheddarkäse
Salat, Tomate, Zwiebel, Essiggurke
Steakhousepommes
10,50

Veggie-Burger
frisches Grillgemüse,Zwiebelmarmelade, Riesenrösti
Salat, Tomate, Gurken,
Mozzarellasticks
9,90

Jack Burger
Rinderhacksteak, Speck, Jack Daniels BBQ-Sauce, Senfdip
Salat, Tomate, Zwiebel, Zwiebelringe im Backteig
Steakhousepommes
12,90

Chicken Burger
Hähnchensteak, Cheddarkäse, Tomaten-BBQdip
Salat, Zwiebel, Tomate, Gurke
Steakhousepommes
9,90

VIP CAFE-BAR-RESTAURANT

Schmankerl

CAFE - RESTAURANT
AM VOITHENBERG

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites — **10,50**
A,C

Chili Nudeln Rinderstreifen geröstet m. frischen Pilzen und Gemüsestreifen mit Rigatoni in Chili-Kräutersauce — **11.90**
A,G

Rumpsteak vom Rost mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Schälchen Salat — **17,90**
G

Salatplatte „Voithenberg“ frische Salate mit unseren Hausdressing, dazu gebratene Putenstreifen mit Gemüse in Honig-Sesamkruste und Baguette — **12,50**
A,G,K

Rigatoni al forno — **8,90**
Schinken und Champignons mit Sahne überbacken
5,A,G

Thai-Curry mit Pute/Rind Fleischstreifen geröstet mit Frischem Gemüse, Sprossen in gelber Thai-Currysauce, Reis und Schälchen Salat — **13,80**
4,5,A,G

Fisch

CAFE - RESTAURANT
AM VOITHENBERG

Reibekuchen mit Räucherlachs, Preiselbeerschmand, Schälchen Salat und Baguette **10,50**
A,D,G

Salatplatte „Garnele“ frische Salate mit Hausdressing, gebackene Garnelen im Kartoffelmantel, Knoblauch Dip u. Baguette **12,90**
A,D,G

OHNE FLEISCH

Camembert gebacken mit Preiselbeeren, Schälchen Salat und Toastbrot **6,80**
A,C,G

Thai Curry mit frischem Gemüse, Sprossen in gelber Thai-Currysauce, Reis und Schälchen Salat **10,50**
4,5,A,G

Käsespätzle mit kleinem Salat **8,50**
A,G

Bitte beachten Sie unsere Tagesangebote

Heute

CAFE - RESTAURANT
AM VOITHENBERG

Tagessuppe	**4,50**
Hawaii-Toast 10,A,G	**6,20**
Kaiserschmarrn mit Apfelmus 3,A,C,G	**5,90**
Currywurst mit hausgemachter Sauce und Pommes 5,6	**6,50**
Kleiner Salat G	**3,50**

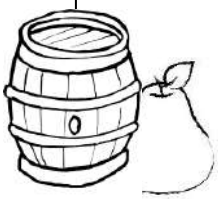
Time To Drink

Whiskey

SLYRS	SINGLE MALT	2cl	7.00
SLYRS	12 Jahre	2cl	8.50
JACK DANIELS		2cl	5.50
JACKY COLA[1,2,5,7]		4cl	6.50

Grappa

WALCHER	SÜDTIROL	2cl	5.50
GRAPPA DI CHARDONNAY	ITALIEN	2cl	4.00



B A I E R´s

ALTE WILLIAMS BIRNE

aus dem Holzfass

2cl 3.50

Cognac

ASBACH		2cl	3.50
RÜSCHERL[1,2,5,7]	ASBACH | COLA	4cl	5.50
REMY MARTIN		2cl	5.00

Liköre vom Schliersee

MARILLE	2cl	4.50
WILLIAMS BIRNE	2cl	4.50
HEIDELBEERE	2cl	4.50
HIMBEERE	2cl	4.50

Campari / Bacardi

CAMPARI[1] ORANGE	4cl	5.00
BACARDI COLA[1,2,5,7]	4cl	5.00

Liste der Zusatzstoffe in unseren Speisen | Alle Preise in Euro

1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoff |3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Geschmacksverstärker |
5 mit Süßungsmittel | 6 mit Stabilisator | 7 mit Koffein | 8 geschwefelt

Time To Drink

Klare Brände

ALTE WILLIAMS BIRNE AUS DEM HOLZFASS	2cl	3.50
ALTE MARILLE	2cl	3.50
ZWETSCHGE	2cl	3.50
HASELNUSS	2cl	3.50
HIMBEERE	2cl	3.50
KÜMMEL	2cl	3.50

Kräuter

SCHLIERACHTALER	2cl	3.50
AQUAVIT LINIE	2cl	3.50
BLUTWURZ	2cl	3.50
BÄRWURZ	2cl	3.50
RAMAZOTTI	2cl	3,50
JÄGERMEISTER	2cl	3,50

Liköre

ECKES KIRSCHLIKÖR[5]	2cl	3,50
AMARETTO	2cl	3,50
BAILEYS	2cl	3,50

Wodka

ABSOLUT WODKA		2cl	3.50
WODKA RED BULL[3,5,7]	1 DOSE RED BULL MIT 4 cl WODKA		7.00

Liste der Zusatzstoffe in unseren Speisen

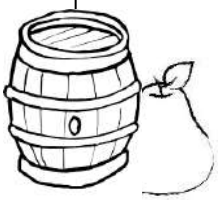
1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoff |3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Geschmacksverstärker |
5 mit Süßungsmittel | 6 mit Stabilisator | 7 mit Koffein | 8 geschwefelt

Whiskey

SLYRS	SINGLE MALT	2cl	7.00
SLYRS	12 Jahre	2cl	8.50
JACK DANIELS		2cl	5.50
JACKY COLA[1,2,5,7]		4cl	6.50

Grappa

WALCHER	SÜDTIROL	2cl	5.50
GRAPPA DI CHARDONNAY		2cl	4.00



B A I E R´s

ALTE WILLIAMS BIRNE

aus dem Holzfass

2cl 3.50

Cognac

ASBACH		2cl	3.50
RÜSCHERL[1,2,5,7]	ASBACH | COLA	4cl	5.50
REMY MARTIN		2cl	5.00

Liköre vom Schliersee

MARILLE	2cl	4.50
WILLIAMS BIRNE	2cl	4.50
HEIDELBEERE	2cl	4.50
HIMBEERE	2cl	4.50

Campari / Bacardi

CAMPARI[1] ORANGE	4cl	5.00
BACARDI COLA[1,2,5,7]	4cl	5.00

Liste der Zusatzstoffe in unseren Speisen | Alle Preise in Euro

1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoff |3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Geschmacksverstärker |
5 mit Süßungsmittel | 6 mit Stabilisator | 7 mit Koffein | 8 geschwefelt

Klare Brände

ALTE WILLIAMS BIRNE AUS DEM HOLZFASS	2cl	3.50
ALTE MARILLE	2cl	3.50
ZWETSCHGE	2cl	3.50
HASELNUSS	2cl	3.50
HIMBEERE	2cl	3.50
KÜMMEL	2cl	3.50

Kräuter

SCHLIERACHTALER	2cl	3.50
AQUAVIT LINIE	2cl	3.50
BLUTWURZ	2cl	3.50
BÄRWURZ	2cl	3.50
RAMAZOTTI	2cl	3,50
JÄGERMEISTER	2cl	3,50

Liköre

ECKES KIRSCHLIKÖR[5]	2cl	3,50
AMARETTO	2cl	3,50
BAILEYS	2cl	3,50

Wodka

ABSOLUT WODKA		2cl	3.50
WODKA RED BULL[3,5,7]	1 DOSE RED BULL MIT 4 cl WODKA		7.00

Liste der Zusatzstoffe in unseren Speisen

1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoff |3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Geschmacksverstärker |
5 mit Süßungsmittel | 6 mit Stabilisator | 7 mit Koffein | 8 geschwefelt

Information über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie in unserem Restaurant.

WLAN–SCHLÜSSEL: 3981175963996904

Tageskarte

¼ Bauernente frisch aus dem Ofen
Kartoffelknödel / Blaukraut / Reiberdatschi
17,50 €
*****

Knuspriger Schweinebraten
Natursoss / Reiberknödel / Sauerkraut
11,80 €
*****

Zarter Kalbsrahmbraten feine Butternudeln/ Gärtnersalat
16,80 €

Hirschkalbsbraten mit Breznknödel / Selleriemus / Preiselbeeren
17,90 €
*****

Wiener Backhendl Petersilienkartoffel / Preiselbeeren / Gärtnersalat
17,50 €
*****

Zarte Ochsenbäckchen in Bordeaux mit Pasta & Gemüse
18,20 €

„ Vegetarisch „

Feine Tagliarini & geröstete Steinpilze
in einer Basilikumsauce mit gegrillten Kirschtomaten
13,90 €
*****

Frische Steinpilze aus der Region in Petersilienrahm
mit Semmelknödel
17,80 €

S U P P E N

Tafelspitzsupperl vom Oberpfälzer Weiderind,
mit Grießnockerl & Gemüse 5,90 €

Exotisch-thailändische Kokossuppe,
mit Gemüse, Curry & Shrimps 6,60 €

V O R S P E I S E N

Knackiger Blattsalat von der Gärtnerei Raum & geröstete Steinpilze
in Sherry-Vinaigrette / Aiolibrot
14,50 €
*****

Carpaccio vom Angusrind mit Olivenoel,
gehobelten Parmesan, Salatnest & Knoblauch-Crostini
12,90 €
*****

Lachs aus eigener Räucherei,
mit Sahnemeerrettich, Reiberdatschi & Salatblume
9,80 €
*****

Tatar vom Rinderfilet mit Scotch Whisky parfümiert,
Chilibrot / Salatblume
13,40 €
*****

Fin de Claire Austern aus unserem Meerwasserbecken
mit Chesterschnitten & Zitronenstern,
pro Stück 3,20 €
*****

F I S C H & K R U S T E N T I E R E

Steinbeisserfilet, mit Basilikum & Parmesan überbacken
junger Lauch / Steinpilz-Risotto
24,50 €
*****

King Prawns ohne Schale gegrillt,
Basilikumrisotto / Tomaten / Oliven / junger Lauch
21,00 €
*****

Pfeffersteak vom Thunfisch auf Wok-Gemüse
Asiasaucen / Basmati Reis
25,50 €
*****

Halber Hummer ausgelöst in der Schale serviert,
mit Gratinierbutter überbacken / Gartensalat / Bruschetta
39,50 €

" K L A S S I K E R "

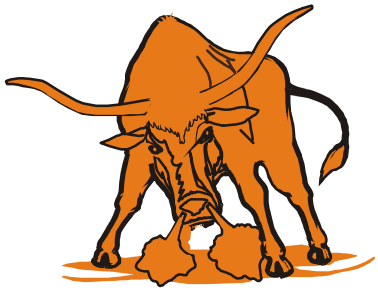
Cordon bleu"
vom Jungschweinerücken mit Burgunderschinken & Bergkäse gefüllt,
Pommes frites & Blattsalat
14,90 €
*****

Kalbsleberscheiben mit Cassissauce Selleriemus / Kartoffelgratin
18,80 €
*****

Wiener Schnitzel aus der Kalbsoberschale
Petersilienkartoffel / Gärtnersalat / Preiselbeeren
24,90 €

„Essen ist ein Bedürfnis,
genießen
ist eine Kunst"

SAFTIGE STEAKS VOM LAVAROST
knackige Salate & leckere Potatoes



SCHWEINEFILET 220gr. 12,80 €
das Sahnehäppchen vom Landschwein!

PUTENSTEAK 220gr. 8,90 €
superzart, mager!

SCHWEINESTEAK 240gr. 10,50 €
vom Landschwein

RUMPSTEAK-Angus 230gr. 18,90 €
kleiner Fettrand, mager!

ENTRECOTE-Angus 320gr. 27,50 €
Die feinmaserige Fettmarmorierung,
ist Geschmacksträger & Garant für Saftigkeit.

FILETSTEAK 240gr. 29,50 €
das beste & zarteste für den Feinschmecker!

UND PACKT DICH DIE FLEISCHES LUST
Die Gewichtsangaben beziehen
sich aufs Rohgewicht.

Sollten Sie keinen Wunsch äußern,
grillen wir Rindfleisch medium,
Schwein & Pute durch.

WÄHLEN SIE EINE ZUBEREITUNGSART

Mit Kräuterbutter

Mit Madagaskar-Pfeffersauce

Mit Cafe de Parisbutter überbacken

*****

Bei Röstzwiebeln berechnen wir
2,00 €

WIR EMPFEHLEN ZU IHREM STEAK

Folienkartoffel mit Sauerrahm

Schweizer Rösti

Gratin dauphinoise

Pommes frites – Reis – Pasta

3,80 €

„Saisongemüse“

5,90 €

GÄRTNERSALAT

Blattsalate mit Kirschtomaten,

& Brotcroutons

in Sherry- Vinaigrette-

oder

French-Dressing.

4,90 €

ZUM ABSCHLUSS EIN DESSERT

Panna Cotta mit Himbeerspiegel
Früchte & Eis
7,80 €
*****

Creme bruleé
Früchte-Dialog & Pistazieneis
8,50 €
*****

Beschwipste Pfirsichspalten mit Sesam
& hausgemachten Honig-Ingwereis
9,00 €
*****

DER KÄSEGENUSS

Variation von Kuh - & - Schafsmilchkäse,
mit Butter, Finnenbrot & Mango-Chutney 11,80 €

„Für zu Hause“
Griebenschmalz nach Großmutter´s Rezept
im Einmachglas
4,90 €
*****