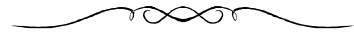


VORSPEISEN



Spatenhaus Jause
mit Südtiroler Bauernspeck, grobe Gutsleberwurst
Kaminwurzn, Obatzter, Griebenschmalz,
Radi, Radieserl, Pfisterbrot
€ 18,90

Büffel Mozzarella
auf buntem Zwergtomatensalat
mit Petersilien-Pesto und Rucolasalat 🌿
€ 17,50
als Gustoportion € 13,50 🌿

Wurstsalat von Regensburgern
mit Essiggurkerl, roten Zwiebelraderln und Trentinobrot
€ 14,50
mit Emmentaler Käse
€ 16,50

Rote Bete Tatar
mit eingelegten Perlzwiebeln, Erbsensprossen
Meerrettichcreme
€ 15,90 🌻

Zartes Matjesfilets „Hausfrauenart“
in Apfel-, Zwiebel-, Gurken-Joghurt und Butterkartoffeln
€ 17,50

Pikant angemachter Tatar vom Rind
mit Schnittlauch Creme Fraiche und geröstetem Kürbiskernbrot
€ 21,00

Bratensülze vom Spanferkel
mit Blattsalaten, geriebenem Meerrettich
und Schnittlauch Creme Fraiche
€ 17,50
als Gustoportion € 14,50


Rosa gebratenes Roastbeef in der Honig Senfkruste
mit Sauce Remoulade und Kartoffelröster
€ 21,00
als Gustoportion
€ 17,90

Obatzter
von Camembert und Frischkäse
mit roten Zwiebelraderln und Pfisterbrot
€ 13,50


Dreierlei Töpferl mit Griebenschmalz, Obatzter
und Frischkäse
€ 8,90

SALATE

Bunte Blattsalate
mit gebackener Poulardenbrust,
Rotweinsauce und gebratenen Pilzen
€ 17,50

Kleiner bunter Blattsalat 
€ 5,50

Ackerfrische Blattsalate
mit Balsamico Dressing
zur Wahl mit:

Gebratenem Ziegenkäse 
€ 16,00

Gegrillten Schwammerln 
€ 14,50

AUS DEM SUPPENTOPF

Bärlauchsuppe
mit Weißwurstnockerl
€ 9,50

Alt Münchner Kartoffelsuppe mit allerhand Gmias und Speck
€ 8,50

Bouillon vom Rindertafelspitz mit viel Kraft
wahlweise mit:

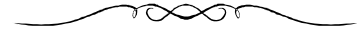
Pfannkuchenstreifen
€ 8,00

Leberknödel
€ 9,00

Grießnockerl
€ 8,00

oder als
Münchner Festtagssuppe
mit Pfannkuchenstreifen, Leberknödel, Grießnockerl
und Wurzelgemüse
€ 9,50

AUS UNSERER WÜRSCHTLKÜCHE



2 Paar abgebräunte Kalbsbratwürstl
mit unserem Spatenhaus Kartoffelsalat
und Bratensoß
€ 16,00

Resch gebratene original
Kitzbüheler Käsekraier
frischer Kren und Spatenhaus Kartoffelsalat
€ 17,50

8 Stück Münchner Rostbratwürstl vom Lavasteingrill
auf Pfälzer Weinsauerkraut
€ 17,00

Unsere Würstelparade vom Grill
Original Kitzbüheler Käsekraier, Rostbratwürstl,
Kalbsbratwürstl, Pfälzer Weinsauerkraut
und Kartoffelpüree
€ 21,00

BIS 15:00 UHR

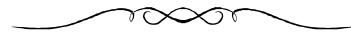


Original Münchner Weißwurst vom Wallner Wiggerl
aus dem Petersiliensud mit süßem Senf
Stück € 3,90

Abgebräunter Leberkäse
zwei Spiegeleier und Spatenhaus Kartoffelsalat
€ 15,50

Ofenfrischer warmer Leberkäse
Portion 150g € 10,00
Portion 200g € 11,50

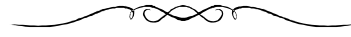
BROT





Pfisterbrot
€ 1,90


Frische Brez'n
Stück € 2,20

VEGETARISCH



Hausgemachte Kasspatzen
mit dreierlei Almkas, Röstzwiebeln
und kleinem gemischten Salat 
€ 17,90

Gemischte Rahmschwammerl
mit Semmelknödel 
€ 17,90

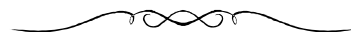
Gröschl von Semmel - Kartoffelknödel
mit Ei und kleinem gemischten Salat 
€ 15,00

Schwäbischer Linseneintopf
mit hausgemachten Spätzle 
€ 15,00

Veganes Selleriegulasch

Eine kulinarische Überraschung, inspiriert von
Deutschlands erstem "grünen" Sternekoch Jan Hoffmann
Sanft geschmorte Selleriewürfel, umhüllt von unserer besten hausgemachten
Demi-glace aux légumes mit Brezenknödel und gebratenem Apfel angerichtet
€ 20,00 

AUS FLUSS UND SEE



Gegrillte Lachstranche
mit Grillgemüse und Butterkartoffeln, Sauce Béarnaise
€ 28,50

Gebrautes Zanderfilet
auf Linsengemüse, Merrettichsauce, Petersilienkartoffeln
€ 27,50

Gebackenes Schollenfilet
mit unserem Kartoffel Gurkensalat, Sauce Remoulade
€ 26,50

SPATENHAUS KLASSIKER



Halbe bayerische Bauernente
mit Entenjus, Apfelblaukraut, Kartoffelknödeln und Bröselbutter
€ 32,00

Knuspriger Schweinsbraten
mit Dunkelbiersauce, Apfelblaukraut, Kartoffelknödeln
und Bröselbutter
€ 19,50

Zwei hausgemachte Kalbfleischpflanzerl
mit Bratensauce und unserem Kartoffel-Gurkensalat
€ 16,90
mit Cognac-Pfefferrahmsauce und Kartoffelpüree
€ 17,90

Gesottener Tafelspitz vom bayerischen Weiderind
mit Apfel- Meerrettichsauce, Wurzelgemüse, Kartoffelröster
€ 28,50

Schwäbischer Linseneintopf
mit hausgemachten Spätzle und 1 Paar Wiener Würstl
€ 18,90

Münchner Sauerbraten in Rosinensauce
Apfelblaukraut mit gemischten Knödeln
€ 24,00

Kalbsrahmbraten in Sherrysauce
gebratene Pilze, Rahmgurkensalat und Butterspätzle
€ 24,50

½ Schweinshaxe
nach Original Haxnbauer Rezeptur, Kartoffelknödel mit Bröselbutter
Krautsalat mit Speck
€ 21,00

Bayerische Schmankerlplatte
Bauernente, Schweinshaxe, Rostbratwurst
Kalbsbratwurst, Apfelblaukraut, Sauerkraut
Bratensoß, Kartoffel - und Semmelknödel
pro Person
€ 36,00

Gefüllte Kalbsbrust
mit lockerer Weißbrot-Gemüsefüllung
Kartoffel-Gurkensalat, Natursauce
€ 24,00

Kross gebratenes niederbayerisches Bauernspanferkel
Kartoffel- und Semmelknödel, Krautsalat mit Speck
€ 27,00

GRILL UND PFANNE



Gegrillte Scheiben von der Kalbsleber
Apfelringe, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree
€ 27,50

Original Kuffler Wiener Schnitzel
aus dem Kalbsrücken, in Butter gebraten mit Bratkartoffeln
Vogel Salat
€ 32,00

Zwiebelrostbraten von der Rinderlende
Bratkartoffeln, geschmolzene Zwiebeln, Röstzwiebeln
Rahmgurkensalat
€ 34,00

Rib Eye Steak vom Grill
Rotweinsauce, Speckbohnen
Rosmarinkartoffeln
€ 39,00

Gegrillte Rinderfiletspitzen
in Pfefferrahmsauce, feines Gemüse und Butterspätzle
€ 29,00

Medaillons vom Poltinger Lamm
Aromatenjus, gegrilltes Gemüse, Rosmarinkartoffeln
€ 33,50

Rinderfilet Steak
Sauce Bearnaise, Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln
€ 44,00

KÄSE

Auswahl von der Naturkäserei Tegernseer Land
Feigensenf, Salzbutter, Brotauswahl
€ 18,50

DESSERT

Hausgemachter Kaiserschmarrn
mit Apfelmus oder Zwetschgenröster
€ 11,50

Bayrisch Creme mit Himbeermark - der Spatenhaus Klassiker
€ 10,00

Marmorierter Gugelhupf
von zweierlei Schokolade mit Maracujasorbet
€ 11,50

Lauwarmer Rhabarber Crumble mit Joghurteis
€ 11,00



BIO EIS MANUFAKTUR

MILCHEIS

Vanille
New York Cheesecake
Pistazie
Porto/Malaga
Salzkaramell
Joghurt

SORBET

Zitrone
Himbeere
Schokolade
Erdbeere
Maracuja

Preis pro Kugel € 3,20

Die Preise verstehen sich inklusive gesetzlich
gültiger Umsatzsteuer.
Für Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen der Speisen
wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.