

8 Fassbiere auf einen Blick

Chef's Lieblingsbier :

 **STIFTUNGSBRÄU**

0,5 l € 3,40
0,3 l € 2,40



Andechser Spezial Hell

0,5 l € 3,60
0,3 l € 2,60

ERDINGER Urweisse

0,5 l € 3,60
0,3 l € 2,60

ERDINGER Dunkel (Dunkles Weizen)

0,5 l € 3,60
0,3 l € 2,60

König Ludwig Dunkel

0,5 l € 3,60
0,3 l € 2,60

AKTIEN Zwick'l
KELLERBIER

0,5 l € 3,60
0,3 l € 2,60

VELTINS

0,5 l € 3,60
0,3 l € 2,60

Radler hell oder dunkel

0,5 l € 3,60
0,3 l € 2,60

Unser Saisonbier (beachten Sie unsere wechselnde Saisonkarte)...

Unsere Flaschenbiere

Clausthaler Alkoholfrei

0,33 l € 2,60

ERDINGER ALKOHOLFREI

0,5 l € 3,60

ERDINGER Leicht

0,5 l € 3,60

Aperitif

„Gespritzter Augsburger“ - urig serviert im Steinkrug

0,2 l € 4,40

- der Augsburger Aperitif - ein erfrischendes Erlebnis mit Prosecco, Limette und Minze

Aperol Spritz, Hugo - urig serviert im Steinkrug

0,2 l € 4,40

Campari (4cl) mit Soda oder Orangensaft

0,25 l € 4,80

Prosecco di Valdobbiadene "SPAGO" Piccoloflasche

0,2 l € 4,90

-Vino Frizzante DOC- strohgelbe Farbe, lebhaft, feine Perlage, angenehmer fruchtiger Duft, nicht ganz trocken

0,75 l € 15,50

Weißwein

Grauburgunder Königschaffhausen/Kichlinsbergen
Deutscher Qualitätswein Baden -weiß- trocken

0,2 l € 4,40
0,5 l € 9,20

Riesling Edition Fugger,
QbA - Württemberg -trocken- knackig, frisch

0,2 l € 4,40
0,5 l € 9,20

Randersackerer Ewig Leben Silvaner Kabinett,
-trocken-, fruchtig, mineralisch, ein idealer Wein für jeden Tag

0,2 l € 4,40
0,5 l € 9,20

Weißweinschorle

0,2 l € 3,10
0,5 l € 5,20

Roséwein

Portugieser Weissherbst,
QbA - Pfalz, -halbtrocken-, fruchtig, Finesse, hellrosè

0,2 l € 4,40
0,5 l € 9,20

Rotwein

Blauer Zweigelt,
Qualitätswein Neusiedlersee -trocken- intensive Farbe, samtig und geschmeidig, nicht schwer

0,2 l € 4,40
0,5 l € 9,20

Meßmer Spätburgunder,
QbA - Pfalz, -trocken-, mild und weich, sehr zarter Gerbstoff

0,2 l € 4,40
0,5 l € 9,20

Trollinger mit Lemberger Edition Fugger,
QbA - Württemberg, -trocken- samtig, weich

0,2 l € 4,40
0,5 l € 9,20

Rotweinschorle

0,2 l € 3,10
0,5 l € 5,20

Destillate regen Geist und Sinne an

Marillenbrand Zartes Marillenbouquet.

40 % vol. 2 cl € 2,40
4 cl € 4,10

Obstler Der feine vom Bodensee

40 % vol. 2 cl € 2,40
4 cl € 4,10

Williams Ein fruchtiges Erlebnis.

40 % vol. 2 cl € 2,40
4 cl € 4,10

Williams mit Bienenhonig Hozfaß-Selektion.

35 % vol. 2 cl € 2,80
4 cl € 4,70

Gebirgs-Enzian Dichtes Aroma von den Wurzeln des gelben Enzians.

40 % vol. 2 cl € 2,40
4 cl € 4,10

Waldhimbeergeist Hochfeine Qualität in Duft und Fülle.

40 % vol. 2 cl € 2,40
4 cl € 4,10

Grappa di Prosecco Von Trestern der Proseccotraube entsteht dieser feine Grappa.

40 % vol. 2 cl € 2,40
4 cl € 4,10

Fugger Fürsten Kräuter Bitter

Fugger Fürsten Kräuter-Bitter ist eine köstliche Komposition einer Vielzahl von erlesenen und ausgesuchten Ingredienzien. Angenehm würzig, mit bitter-süßem Geschmack.

32 % vol. 2 cl € 2,40
4 cl € 4,10

Espresso-Likör Ein Kaffeeликör aus feinsten italienischen Espresso-Bohnen zubereitet.

22 % vol. 2 cl € 2,40
4 cl € 4,10

Nocciola Haselnuss Spirituose.

35 % vol. 2 cl € 2,40
4 cl € 4,10

Montifaud Cognac V.S.O.P.

Sehr weich und mild im Geschmack, feiner Vanilleton.

40 % vol. 2 cl € 3,30
4 cl € 6,00

Schnapsnest

5 verschiedene Stampler + 1 Stampler gratis

2 cl € 12,00
4 cl € 22,00



Bayerisches Haus
am Dom

Speisen & Getränke

Aus der Suppenküche ❖❖❖

Flädlesuppe € 4,20
hausgemachte Pfannkuchenstreifen in einer kräftigen Rinderbrühe

Leberspätzlesuppe € 4,20
in einer kräftigen Rinderbrühe

Hausgemachte Kartoffelsuppe € 5,20
mit Wiener Würstlscheiben, deftig gewürzt

Vorspeisen und Brotzeiten ❖❖❖

Brotkorb (Baguette oder dunkles Brot) € 1,00

Breze € 1,50

Flammkuchen klassisch mit deftigen Speckwürfeln und Zwiebeln € 8,10

Flammkuchen vegetarisch mit Kirschtomaten, Zwiebeln und Bergkäse € 9,80
€ 8,50

Brotzeitbrett 1
mit gemischtem Schinken, kaltem Braten,
Landjäger, Kas, Pressack, Obazda und frischem Brot

Geräuchertes Forellenfilet auf hausgemachten Kartoffelrösti € 9,80
mit Preiselbeer- Meerrettich- Schmand

Weitere Brotzeiten nach Verfügbarkeit!!

Knackige Salate - frisch vom Markt ❖❖❖

Frischer Beilagensalat mit Hausdressing € 3,50

Großer gemischter Salat der Saison € 7,50

Salat „Schloss Neuschwanstein“ € 9,50
bunte Salate der Saison mit zarten Putenbruststreifen vom Grill

Salat „Kaltenberg“ € 9,50
bunte Salate der Saison mit warmen Hax'nscheiben und Zwiebelringen

Salat „Bayerisches Haus am Dom“ € 10,20
bunte Salate der Saison mit gebratenen Rinderstreifen

Dressing nach Wahl:
Hausdressing (Essig, Öl, Kräuter und Senf), Joghurt-Dressing oder Essig-Öl

Vegetarische und vegane Schmankerln ❖❖❖

Rahmschwammerl mit Semmelknödeln € 7,80
Champignons in Rahmsoße, verfeinert mit frischen Kräutern

Allgäuer Kässpätz'n mit hausgemachten Röstzwiebeln € 9,20
dazu ein kleiner gemischter Salat mit Hausdressing
(unsere Röstzwiebeln werden klassisch mit Weizenmehl betäubt und frittiert!)

Gemüseteller € 10,50
Gedünstetes Gemüse der Saison und vegetarische Maultasche mit Kartoffelrösti und einem Tupfer Sauerrahm

Linsenbratlinge mit Tomaten-Kartoffelstampf (vegan) € 12,20
dazu ein kleiner gemischter Salat mit Hausdressing

Bayerisch- Schwäbische Schmankerln ❖❖❖

Schweinebraten € 9,50
mit Bratensoße, Kartoffelknödeln und Krautsalat mit Kümmel

1/2 ofenfrische knusprig gegrillte Schweinshax'n € 9,70
mit Bratensoße, Kartoffelknödeln und Krautsalat mit Kümmel

Hax'npfanne € 10,50
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, dazu ausgelöstes Hax'nfleisch,
ein Spiegelei und Bratensoße

Schnitzel „Oberbayerische Art“ € 11,50
Schweineschnitzel mit einer Kruste aus süßem Senf und Brez'n, dazu Bratensoße
und Spätzle

Sieben-Schwaben-Teller € 12,20
Putenschnitzel und gebratene Maultasche mit Bratensoße an buntem
Gemüse der Saison und Kässpätz'n

Allgäuer Käseschnitzel € 12,50
Schweineschnitzel „natur“ mit Sc. Hollandaise und Käse überbacken,
dazu hausgemachte Butterspätz'n und Rahmsoße

1/4 Bayerische Hofente mit kräftiger Entensoße € 13,20
dazu Blaukraut und Kartoffelknödel

Sauerbraten € 15,20
mit Blaukraut und Semmelknödeln

Filetteller € 15,20
Schweinefilet in Schwammerlsoße mit Gemüse der Saison und Butterspätz'n

Wiener Schnitzel vom Kalb € 15,80
mit Pommes frites und einem kleinen Salat mit Hausdressing

Zwiebelrostbraten vom Weiderind € 17,80
mit Kässpätz'n, hausgemachten Röstzwiebeln, Bratensoße und einem kleinem Salat mit Hausdressing
(unsere Röstzwiebeln werden klassisch mit Weizenmehl bestäubt und frittiert!)

Ganze Forelle „Müllerin Art“, € 15,90
mit Salzkartoffeln und einem kleinen Salat mit Hausdressing

Unsere besondere Empfehlung für den großen Hunger:

Ganze ofenfrische knusprig gegrillte Schweinshax'n pro Person € 12,50
mit Bratensoße

pro Beilage (z.B. 2 Knödel, Bratkartoffeln, Krautsalat, Sauerkraut, Blaukraut, usw.) € 2,50

1/2 Bayerische Hofente mit kräftiger Entensoße pro Person € 16,80
dazu Blaukraut und Kartoffelknödel

“Schlosstafel”, für zwei und mehr Personen pro Person € 14,80
mit Schweinshax'n, Leberkäs, Schweinebraten, Rostbratwürstl, Sauerkraut,
Semmel- und Kartoffelknödel, hausgemachtem Kartoffelsalat und herzhafter Bratensoße

Für den süßen Gaumen ❖❖❖

Kaiserschmarrn nach Art des Hauses, € 9,10
die süße Versuchung mit Nüssen, Rosinen und Äpfeln, dazu Apfelmus oder Zwetschgenröster
(frisch zubereitet, und daher nicht als kleine Portion erhältlich)

**Für den süßen Hunger nach dem deftigen Genuss fragen Sie nach unserer
Dessertkarte!**

Eine frische Küche ist flexibel...

...wir sind stets bemüht, Ihren individuellen Wünschen gerecht zu werden.

Deshalb scheuen Sie Sich nicht, bei unserem freundlichen Service-Personal nachzufragen!

Alkoholfreie Getränke

afri cola 0,3 l € 2,60

afri cola ohne Zucker 0,3 l € 2,60

Bluna Orange 0,3 l € 2,60

Bluna Zitrone 0,3 l € 2,60

Bluna Mix Cola Orange 0,3 l € 2,60

Eistee 0,33 l € 2,90

Almdudler 0,375 l € 3,50
die kultige Kräuterlimonade
aus Österreich

Apfelschorle 0,3 l € 2,60

Saftschorlen, 0,3 l € 2,60
(Maracuja, Kirsch, Traube,
Johannisbeere, Orange, Rhabarber)

Säfte und Nektar, 0,3 l € 2,90
(Maracuja, Kirsch, Traube,
Johannisbeere, Orange, Rhabarber)

Tafelwasser 0,3 l € 2,20

Krumbach Gourmet 0,25 l € 2,10
(medium oder still) 0,75 l € 5,50

Liebe Gäste, auch wir müssen für Leitungswasser bezahlen,
weshalb wir dieses auch nicht gratis servieren können!

Heiße Getränke

Tasse Kaffee € 2,50

Haferl Kaffee € 3,50

Espresso € 2,00

Cappuccino € 3,50

Latte macchiato € 3,50

Milchkaffee € 3,50

Glas Tee (Schwarz, Grün, Kamille,
Früchte, Pfefferminz) € 2,00

Heiße Schokolade mit Sahne € 3,50



Bayerisches Haus
am Dom

www.bayerischeshaus.de
kontakt@bayerischeshaus.de

Auch für unsere Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, möchten wir jederzeit gute Gastgeber sein. Daher erhalten Sie sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten Zusatzstoffen und allergenen Zutaten in einer separaten Karte! Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service.

Da in unserem Betrieb bzw. bei unseren Lieferanten auch gluten-, milch-, ei-, sellerie-, erdnuss- und nusshaltige Zutaten verarbeitet werden, kann eine Verunreinigung mit kleinsten Spuren von Allergenen nicht 100 % ausgeschlossen werden!