

Suppen

Kraftbrühe mit Schnittlauch und

Frittaten oder Leberspätzle 6,90

Bärlauchkremsuppe mit Brotkrusterl 7,20

Spargelkremsuppe 7,20

Mognbratzerl und Vorweg

Bairisches Streichkonzert

Dreierlei hausgemachte Aufstrich-
schmankerl mit Laugengebäck  12,50

Bunter Salatteller mit Kerndl,  9,80
Kräutern und Dressing

mit **Hendlbrust** im Sesammantel oder 14,90

mit **Ziegenkäse**, Cashewkerne  15,50
und Tomatenmarmelade oder

mit 3 Stk. **Garnelen** (U-8) 17,50

Gemischter Salat  7,80

Krautsalat  4,50

Erdäpfelsalat oder Blattsalat  4,50

Knoblauchbrot 5,90

Kräuterschmand als Dip dazu 3,00

Ausm Wasser

Medaillons vom Seeteufel mit Ratatouille,
Bärlauchbutter und Rahmerdäpfel 29,00

Matjesfilet Hausfrauen Art 14,50

mit Zwiebel und Salzerdäpfel

Saiblingsfilet vom Nadler  24,50

mit Blattspinat und Erdäpfel

Gebackenes Rotbarschfilet 19,80

mit Erdäpfelsalat und Tatarensoße

Aus der Pfanne & vom Grill

Wiener Schnitzel aus der Kalbsoberschale mit Petersilerdäpfel und Preiselbeeren 29,90

Wirtshausschnitzel 21,00

Schmalzgebackenes Schnitzel mit
Erdäpfel-Gurkensalat

Schwabenpfandl 26,00

Schweinefilet mit Rahmschwammerl,
Gemüse, Maultasche und Spätzle

Fleischpflanzerl 17,50

mit Rahmsoße, Kroketten und Gemüse

Was oirwei gibt

Münchner Zwiebelrostbraten 34,00

mit Braterdäpfel und Gemüse

Altbayerischer Krustenbraten 15,90

vom Tölzer Jungschwein mit Erdäpfel-
knödel und Ismaninger Krautsalat

Saures Lüngeerl mit Semmelknödel 14,50

1/2 Schweinshaxn 19,50

mit Erdäpfelknödel und Krautsalat

Wochenanzeiger

Bärlauchspätzle

mit original Ennstaler 16,90

Steirer Kas, Zwiebelschmelz und Blattsalat

Zusätzlich mit Speckstreifen  17,90

Kalbsherz 21,00

mit Bärlauchbutter, Ofenkartoffel mit
Kräuterschmand und Blattspinat

Geschmortes Lammhaxerl 21,00

mit Ratatouille und Rahmerdäpfel

Veggie, Pasta & Co.

Fettuccine aus der Pastamanufaktur 23,50

Montegrappa in Hummersoße mit
4 Stk. Garnelen (U-8)

Grillgemüse mit Sesamerdäpfel  19,50
und Tomatenmarmelade

Kasspatzn vom Original Baldauf  16,50

Kas mit Röstzwiebel und
Blattsalat



Brotzeit is die schenste Zeit

Münchner Wurstsalat

mit Zwieberl, Essiggurkerl und Hausbrot 11,50
mit Kas 12,50

Brotzeitbrettl

mit Speck, Fleischpflanzerl, Kas, Greazeig,
Kren, Essiggmias und mehr 16,90

Original Baldauf Trüffelkas

mit Tessiner Feigensenf und Gebäck 14,50

Bazi

Bairischer Biergartenklassiker mit Zwieberl,
Schnittlauch und Brezn 11,50

mit Wiesnbrezn 16,50

Extra **Brot** oder **Brezn** 1,80

Wiesnbrezn 6,00

Aus der Wurstkuchl

Münchner Weisswürst

mit Händlmeier Senf Stk. / 3,40

2 Paar Schweinswürstl

auf Sauerkraut 12,50

1 Paar Pfälzer mit Hausbrot 7,50

Würstlplatte

Pfälzer, Regensburger und Schweinswürstl
auf Kraut, Kren und Hausbrot 14,90

Fürs Zuckergoscherl

Kaiserschmarrn

mit hausgemachten Apfelmus 15,50

Germknödel

mit Butter und Mohn 9,50

Auszogne 4,50

Affogato al Caffè 4,40

Affogato al Caffè doppio 6,60

Gemischtes Eis 5,40

Gemischtes Eis mit Sahne 6,90

Eisbecher Hochbrück 10,80

4 Kugeln gemischt mit Eierlikör,
Browniebrösel, Giottos und mehr

Coup Dänemark 8,20

3 Kugeln Vanilleeis, Schokosoße und Sahne

Vanilleeis mit Kürbiskernlikör, Kürbiskerndl 8,20

Mittagsschmankerl

Werktags Montag mit Freitag bis 14:00 Uhr

Schinkennudeln

mit Ei oder Kas

Schnitzel Wiener Art

mit Erdäpfel-Gurkensalat oder Erdäpfelstaberl

Krustenbraten

mit Knödel

Bauernpfandl

Tiroler Gröstl mit Ochsnag

Spaghetti Bolognese

mit Grana Padano

Saures Lüngerl

mit Semmelknödel

Fleischpflanzerl

mit Erdäpfelsalat

Kasspatzn

mit Röstzwiebel

Salatvariation

mit Ofenerdäpfel und Kräuterschmand

Geröstete Maultaschen

mit Kräuterrührei und Blattsalat in
Hausdressing

2 Paar Schweinswürstl

auf Sauerkraut

Currywurst

hausgemachte Soße und Erdäpfelstaberl
je 12,50

zusätzlich zum Mittagsschmankerl:

Beilagen oder Blattsalat 3,50

Tagessuppe 3,50

Espresso 2,00

Spargelzeit im Wirtshaus

Spargelkremsuppe 7,20
mit Brotkrusterl 

Portion Schrobenhausener Spargel 21,00
mit Erdäpfel 
dazu zerlassene Butter
oder handgeschlagener Sc. Hollandaise 

Grüner und weisser Spargel 22,00
mit gebratenem Ziegenkäse, 
Rahmerdäpfel und Tomatenmarmelade

Spargel Vinaigrette 16,50
mit Salatbukett, Wacholderschinken und Ei

Dazu empfehlen wir:

Kleines Wiener Schnitzel  11,00
im Butterschmalz souffliert

Filet vom Saibling 9,50
auf der Haut kross gebraten

Seeteufelmedaillons 11,00
gebraten

Bärlauchpalatschinken  7,50
mit Bergkäse gefüllt

Lachsschinken 7,50
Hausgemacht

Hollandaise 2,50
Zerlassene Butter 1,00

Unsere Weinempfehlung

Riesling QW von Scherner-Kleinhanß
halbtrocken Rheinhessen Aufhellendes
Strohgelb, Duft von Aprikose, Pfirsich und
Citrus, am Gaumen wiederum gelbe Früchte,
ein Hauch Honig, mild, gut eingepufferte
Säure, frisch mit animierendem Abgang

1/8 l 3,80
1/4 l 7,20
1/1 l 28,00

Schon gewusst?

Kleine Spargelkunde

Unser Spargel stammt aus Schrobenhausen und wird ohne Folie angebaut.

Der erste Spargelanbau wurde bereits 3000 v. Chr. in Ägypten belegt.

Er war eines der Lieblingsgerichte des Kaisers Augustus.

Nachdem der Spargel im Mittelalter in Vergessenheit geriet, avancierte er in der Renaissance und Neuzeit zum Luxusgemüse und erfreut sich immer größerer Beliebtheit.

Der Spargel war bereits im Altertum bekannt als Aphrodisiakum.

Er gehört zur Gattung der Liliengewächse und wird in drei Grundsorten angebaut:

Weiß, grün und violett.

Weißer Spargel wird täglich 1 – 2 mal frisch gestochen.

Der grüne Spargel hat den höchsten Vitamin C-Gehalt und wird ebenso wie der violette Spargel nur 1 mal täglich gestochen.

Jede Sorte entwickelt mehr Geschmacksstoffe, je länger der Spargel gekocht wird.

Inhaltsstoffe:

100 g gekochter weißer Spargel enthalten:

13 kcal/52 kJ

95 g Wasser

1,7 g Eiweiß

0,1 g Fett

1,2 g Kohlenhydrate verwertbar

1 g Ballaststoffe

2000 mg Natrium

136 mg Kalium

18 mg Kalzium

38 mg Phosphor

0,6 mg Eisen

15 mg Magnesium

45 µg Vitamin A

1,8 mg Vitamin E

16 mg Vitamin C

0,7 g Niacin

Unser Klassiker

Tatarenhut (ab 2 Personen)

Eine Auswahl an regionalen Filetstücken so wie hausgeräucherten Speck wird von ihnen selbst auf den Zacken des durch glühende Kohlen erhitzten Tatarenhutes langsam gebraten. In der Hutkrempe sammelt sich der würzige Sud des Bratguts und paart sich mit frischem Gemüse zu einem aromareichen Geschmackserlebnis. Dazu servieren wir verschiedene hausgemachte Dips, Ofenerdäpfel mit Kräuterschmand, Grillgemüse, Salat und Gebäck.

Rinder- und Schweinefilet, Hendlbrust und Speckscheiben
ca. 300 Gramm

pro Person 37,00



Our classic

Tatar's Hat (from 2 people)

A selection of regional fillet pieces as well as home-smoked bacon is slowly fried by themselves on the teeth of the Tatar's hat heated by glowing coals. The spicy decoction of the grilled food collects in the hat Brim and pairs with fresh vegetables to a rich taste experience. We serve various homemade dips, baked potatoes with herb cream, grilled vegetables, salad and pastries.

Beef and pork fillet, chicken breast and bacon slices

Approx. 300 grams

Per person 37,00

Der Sonntagstanz im Mei Wirtshaus

- 🎵 27.4. Nino
- 🎵 4.5. Duo Herztakt
- 🎵 1.5. Mia Zwoa
- 🎵 11.5. Muttertag Rubinos
- 🎵 18.5. Mr. Moskito
- 🎵 25.5. Mia Zwoa
- 🎵 29.5. Vatertag Spitzbuam
- 🎵 1.6. Charly Greil
- 🎵 9.6. Pfingstmontag - Jakob Jäger
- 🎵 15.6. Los Dorados
- 🎵 22.6. Duo Funlive
- 🎵 29.6. Nino
- 🎵 6.7. Duo Herztakt
- 🎵 12.7. Strassenfest - Rubinos
- 🎵 13.7. Strassenfest - Spitzbuam
- 🎵 20.7. Mr. Moskito
- 🎵 27.7. Jakob Jäger
- 🎵 3.8. Rubinos
- 🎵 10.8. Kein Tanz
- 🎵 17.8. Kein Tanz
- 🎵 24.8. Charly Greil
- 🎵 31.8. Duo Herztakt
- 🎵 7.9. Mr. Moskito
- 🎵 14.9. Jakob Jäger
- 🎵 21.9. Rubinos
- 🎵 28.9. Los Dorados
- 🎵 5.10. Nino
- 🎵 12.10. Duo Funlive
- 🎵 19.10. Mia Zwoa
- 🎵 26.10. Jakob Jäger
- 🎵 2.11. Spitzbuam
- 🎵 9.11. Charly Greil
- 🎵 15.11. Samstag ! Duo Herztakt
- 🎵 22.11. Samstag ! Spitzbuam
- 🎵 30.11. Duo Funlive
- 🎵 7.12. Nino
- 🎵 14.12. Mr. Moskito
- 🎵 21.12. Rubinos



23.5.25 Live im Wirtshaus ab 19:00 Uhr
Eintritt Frei / Hutsammlung
Um Reservierung wird gebeten