

Ein herzliches „Grüß Gott“ in unserem Haus!



Schön, dass Sie in unserem
Traditions-Wirtshaus einkehren!



Öffnungszeiten

Restaurant:

Montag bis Mittwoch

11.00 Uhr – 13.00 Uhr

17.00 Uhr – 21.00 Uhr

Donnerstag

17.00 Uhr – 21.00 Uhr

Freitags Ruhetag

Samstag

Nach Vereinbarung

Sonntag

Mai - November

11.00 Uhr – 20.00 Uhr

Dezember – April

11.00 Uhr – 15.00 Uhr


Wirtshaus mit Herz
... lassen Sie sich von uns verwöhnen!

Herzlichst,

Ihre Wirtsfamilie Pritscher

Weils „ECHT“ schmeckt!

Für unsere kleinen Gäste



Knöpfle € 4,30
Spätzle | Soße

Kartoffel- Mikado € 4,30
Pommes Frites | Ketchup



Kischni € 7,60
Kinderschnitzel | Pommes Frites

Rund- Ballen € 3,90
Knödel | Soße

Maurerlehrling € 7,00
Gebratener Leberkäs (2,11,14)
Spiegelei | Bratkartoffeln

**Alle anderen Gerichte können Sie
gerne als Kinderportion bestellen.**

Weils „ECHT“ schmeckt

Liebe Gäste,

„a guade Sach braucht sei Zeit“, so oder so ähnlich haben es schon die Großeltern gesagt. Wir bitten Sie daher bei einer längeren Wartezeit um Ihr Verständnis, da unsere Gerichte frisch und nach Bestellung zubereitet werden.

Am Anfang a guad's Supperl mit hausgemachten Einlagen:

Pfannkuchensuppe	€ 5,00
Leberknödelsuppe	€ 6,00
Leber- und Brätspätzlesuppe ^(11, 14)	€ 6,00
Bayerische Brotsuppe	€ 5,00
Gemüse-Rahm-Suppe (vegetarisch)	€ 5,50

Große,bunte Salate zum Satt-Essen

Schmankerl-Salat

gebackene Champignons € 13,80

Fitness-Salat

Putenbruststreifen € 14,90

Bayerischer Salat

Bratkartoffeln | Spiegelei € 12,90

Weils „ECHT“ schmeckt!

Aus der Pfanne und vom Grill

Paniertes Schweine-Schnitzel

Pommes Frites

€ 13,50

„Toskanaschnitzel“ (von der Putenbrust)

Pesto | Tomate | Käse

Gemüse | Bratkartoffeln

€ 16,90

Bayerischer „Zwiebelrostbraten“ aus der Rinderlende

- nach Ihrem Wunsch gebraten -

knusprige Röstzwiebel | Bratkartoffeln

€ 26,50

Klassischer „Grillteller“

verschiedene Lendchen vom Grill | hausgemachte Kräuterbutter

buntes Gemüse | Pommes Frites

€ 17,50

„Waidlerpfandl“

Schweinelenndchen | hausgemachte Spätzle

Champignon-Rahm-Soße

€ 13,80

Weils „ECHT“ schmeckt!

Fischgerichte

Zanderfilet

Weißwein-Sahne-Soße
buntes Gemüse | Bratkartoffeln
€ 19,20

Forellen-Filet „Müllerin“

Petersilienkartoffeln | zerlassene Butter
€ 16,80

Ohne Fleisch

Dinkelpflanzerl

Gemüse-Rahm-Soße | buntes Gemüse | hausgemachte Spätzle
€ 13,20

„Greilsberger“ Käsespätzle

Röstzwiebeln
€ 12,80

„Jägerpfandl“

auf Wunsch vegan zubereitet

Bratkartoffeln | Schwammerl | Spiegelei
€ 11,00

Dinkelpflanzerl vegan

buntes Gemüse | Salzkartoffeln
€ 13,20

Weils „ECHT“ schmeckt!

Kalte und warme Brotzeiten

Bauernbrotzeit (2,6,11,14)

Schinken | Wurst | Käse | Gurke | Butter | Brot
€ 13,30

Currywurst (1,2,5,6,11,14)

Pommes Frites | hausgemachte Soße
€ 10,90

Gebackener Camembert

Preiselbeeren | Salatgarnitur
€ 9,50

„Studentenschnitzel“ Leberkäs (2,6,11,14)

Spiegelei | Bratkartoffeln
€ 11,50

Bayerischer Wurstsalat (2,6,11,14)

Brot
€ 9,50

Schweizer Wurstsalat (2,6,11,14)

Brot
€ 10,90

Zusatzstoffe

1 mit Antioxidationsmittel, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Süßungsmittel(n), 4 enthält eine Phenylalaninquelle, 5 mit Farbstoff, 6 mit Aromen, 7 geschwefelt, 8 koffeinhaltig, 9 chininhaltig, 10 mit Taurin, 11 mit Geschmacksverstärker, 12 mit Schwärzungsmittel, 13 gewachst, 14 Phosphat, 15 Säuerungsmittel

Weils „ECHT“ schmeckt!

Hausgemachte Eis-Träume

„Affogato“

Espresso | Vanille-Eis € 3,40

„Eierlikörbecher“

Vanille-Eis | Eierlikör | Sahne | Waffel € 7,50

„Schoko-Kuss“

Vanille- und Schoko-Eis | Schokosoße (2,3,5)
Sahne | Waffel € 7,20

„Alte Liebe“

Vanilleeis | Sahne | Waffel | heiße Waldbeeren € 7,50

„Nussknacker“

Vanille- und Nuss-Eis | Nüsse, Sahne | Waffel € 7,20

„Eiszwerg“

Gemischtes Eis | Waffel | Smarties (2,3,5) € 4,40

„Dreierlei“

Gemischtes Eis mit/ohne Sahne € 6,00 / € 4,80

Unsere Eissorten einzeln:

Vanille – Schoko – Erdbeer – Nuss pro Kugel € 1,50

Wir stellen unser Eis selbst her, nur mit natürlichen Zutaten, ohne Konservierungsstoffe, ohne Aromen oder Farbstoffe und ohne Verdickungsmittel.
Darum verflüssigt sich unser Eis auch schneller. Das ist kein Mangel, sondern der Hinweis auf „natürlich hausgemacht“.

Weils „ECHT“ schmeckt!

Heiße Getränke zum Genießen

Tasse Kaffee	€ 3,00
Haferl Kaffee	€ 3,80
Kanne Kaffee (ca. 8 Tassen)	€ 21,00

Kaffeegenuss direkt vom Siebträger

kleiner Espresso, Mocca	€ 2,50
Haferl Milchkaffee	€ 4,20
Doppelter Espresso	€ 4,80
Espresso mit Milchschaum	€ 3,20
„Cappuccino“	€ 4,20
Latte Macchiato	€ 5,50
Haferl Bio-Trinkschokolade	€ 5,50
<u>Neu:</u> Haferl koffeinfreier Kaffee aus heimischen Lupinen	€ 3,80

MAKASHE
KAFFEEHANDWERK

... überzeugen Sie sich selbst

Unser Teesortiment

Kännchen € 4,50

Pfefferminztee

Ingwer Zitrone

Früchtetraum

Assam English Tea Schwarztee

Kräutertee

Jasmin Grüntee



Weils „ECHT“ schmeckt!

Unsere bayerischen Spezialitäten gibt es nur auf Vorbestellung

Bitte mindestens 2 Tage vorher bestellen!

Ofenfrischer Spanferkelbraten (direkt vom Bauern)

(Bestellung ab 4 Personen möglich)

mit Sauerkraut, Semmel- und Reiberknödel,
tranchiert und alles auf Platten serviert
pro Person € 15,00

Wirtshauswitz

Knusprige Schweinshaxe

mit Biersoße, Sauerkraut, Semmelknödel

(Bestellung erst ab einer ganzen Haxe möglich)

Halbe Haxe € 14,00

Ganze Haxe € 19,00

Entenbraten

mit Blaukraut, Reiber- und Semmelknödel

(Bestellung erst ab einer ganzen Ente möglich)

1 viertel Ente € ab 21,50

1 halbe Ente € ab 28,50

Im Wirtshaus:

Ein Gast sitzt am Stammtisch mit einer riesen Schweinshaxe vor sich. Er will gerade anfangen zu essen. Da kommt ein „Zugereister“ herein und fragt „Essen Sie das alles allein?“

Sagt der Gast: „Naa, naa, do iß i scho no zwoa, drei Gnedl und a Kraut dazua!“

„Bradlessen“ Kartoffelbradl vom Schwein

mit Semmelknödel und Sauerkraut.

pro Person € 14,50

Richtig zünftig für eine gesellige Runde im alten Stahlpfandl serviert.

Fast **jeden Donnerstag** backen wir

unser ursprüngliches Bauernbrot (nur Unikate!),

mit hohem Roggenmehlanteil und Natursauerteig sowie frisch gemahlenen Gewürzen. (*Koriander, Fenchel, Kümmel*)

Laib Brot ca. 1kg € 4,50

Zur Saison bieten wir auch verschiedene **Wildgerichte** von Reh, Hirsch und Wildschwein an. Ebenso wie **Gänsebraten**.

Fragen Sie einfach nach!

Weils „ECHT“ schmeckt!

„Aperitif“

Eine kleine Anregung vor dem Essen

Schaumwein Hausmarke	0,1 l	€ 4,00
„Hugo“	0,2 l	€ 7,00
Aperol Spritz	0,2 l	€ 7,00
Lillet Wild Berry	0,2 l	€ 7,00

Durstlöscher ohne Alkohol

„Greilsberger“ Tafelwasser spritzig oder still	0,25 l / 0,5 l	€ 2,20/3,00
Limonaden Weiß oder Orange	0,25 l / 0,5 l	€ 2,80/3,50
Cola-Mix(2,5,8)	0,25 l / 0,5 l	€ 2,80/3,50
Coca Cola(2,5,8) /Cola light	0,25 l / 0,5 l	€ 3,40/4,80

**Aus unserem „Saftladen“ können Sie sich Ihr Mixgetränk zusammenstellen
mit Säften der Firma Nagler**

Apfelsaft
Multi-Vitaminsaft
Orangensaft
Rhabarbersaft
Schwarzer Johannisbeersaft
Roter Traubensaft
Maracuja



Saftschorlen mit Tafelwasser aufgespritzt	0,25 l/0,5 l	€ 3,40/4,80
Saft pur	0,25 l / 0,5 l	€ 3,80/7,00

Weils „ECHT“ schmeckt!

Unsere bayerischen Biere

Aus Pfaffenberg: Brauerei Stöttner



Export Hell vom Faß	0,25/0,5 l	€	2,80/3,50
alkoholfreies Bier	0,5 l	€	3,50
„Schwarzer Pfaff“	0,5 l	€	3,50
Pils	0,3 l	€	3,30
Weißbier	0,5 l	€	4,00
Leichte Weiße	0,5 l	€	4,00
Dunkles Weißbier	0,5 l	€	4,00



Aus Regensburg: Brauerei Weltenburg/Bischofshof

Klosterbier Anno 1050	0,3 l/0,5 l	€	3,00/3,50
Weißbier alkoholfrei	0,5 l	€	4,00

Mischgetränke:

Radler hell/dunkel	0,25 l	€	2,80
Radler hell/dunkel	0,5 l	€	3,50
Cola-Weiße (2,5,8)	0,5 l	€	4,00
Rußnhalbe (2,5,8)	0,5 l	€	4,00
Goaßhalbe (2,5,8)	0,5 l	€	6,00
Goaßmaß (2,5,8)	1,0 l	€	12,00

Trinkspruch:

*„Das Trinken lernt der Mensch zuerst, viel später dann das Essen,
drum soll der Mensch aus Dankbarkeit, das Trinken nicht vergessen!“*

Weils „ECHT“ schmeckt!

Unsere Weinauswahl

Rotwein

Blauer Portugieser „Herrgottströpfchen“

Jakob Gerhardt, Rotlackkapsel

lieblich und leicht, mild,

Rotwein, Rheinhessen

0,75 l € 16,50

0,25 l € 6,40

Dornfelder QbA

Weingut Bretz,

Rotwein, halbtrocken, süffig, Rheinhessen

0,75 l € 16,50

0,25 l € 6,40

Zweigelt

Weingut Klein

dunkles Kirschrot, zartes Fruchtaroma,

Beerenduft, elegant

Rotwein, Österreich, Weinviertel

0,75 l € 20,80

0,25 l € 7,50

Weils „ECHT“ schmeckt!

Weißweine

Lugana bianco

Corte Anna DOC, Trebbiano aus der Lombardei, fein und frisch, jedoch anhaltender Abgang Weißwein, Italien

0,75 l	€ 21,00	0,25 l	€ 7,40
--------	---------	--------	--------

Grüner Veltliner

Ried Sandgrube, Winzer Krems, trocken und fruchtig
Weißwein, Österreich

0,75 l	€ 19,00	0,25 l	€ 7,20
--------	---------	--------	--------

Herrgottströpfchen, Bereich Bingen, Riesling

Jakob Gerhardt, Gelblackkapsel Kabinett trocken
Weißwein, Rheinhessen

0,75 l	€ 16,20	0,25	€ 6,40
--------	---------	------	--------

Herrgottströpfchen, Wonnegauer Rivaner

Jakob Gerhardt, Blaulackkapsel Kabinett lieblich, leicht
Weißwein, Rheinhessen

0,75 l	€ 16,20	0,25 l	€ 6,40
--------	---------	--------	--------

Schaumwein

Gerhardt-Sekt, Hausmarke, trocken

0,75 l	€ 21,50
--------	---------

Wein-Mischgetränke

Weinschorle süß oder sauer

0,25 l / 0,5 l	€ 4,00 / 6,90
----------------	---------------

Laternenmaß

(Weinschorle mit Kirschlikör)

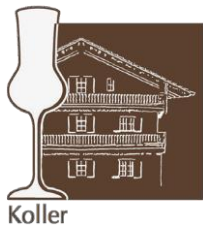
1,00 l	€ 15,00
--------	---------

Weils „ECHT“ schmeckt!

Ein Schnapserl danach, ein „Digestif“

Koller Nachbarhof

Schnäpse	2 cl	€ 4,00
Fruchtliköre	2 cl	€ 4,00



Geiste
Waldhimbeere
Vogelbeere
Schlehen

Brände
Williams-Birne
Obstler
Kirsche
Pflaume
Trester

Liköre
Pflaumen
Pfirsich
Kirsch

“Penker” Nachbardorf



ORI “GIN” AL	2 cl	€ 4,00
Blue Chin Gin mit Tonic Water	0,2 l	€ 6,50

Klassische, hochprozentige Getränke

Whisky	2 cl	€ 4,00
Jägermeister	2 cl	€ 3,50
Ramazotti	2 cl	€ 3,50
Ouzo	2 cl	€ 3,50
Blutwurz	2 cl	€ 4,00
Bärwurz	2 cl	€ 4,00

Alle Preise in €, inklusive Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer

Weils „ECHT“ schmeckt!

Wo unser Sach' herkimmt:

Brot und Backwaren, die wir zukaufen	Bäckerei Weinzierl, Bayerbach Gäubodenbäcker Hahn, Geiselhöring
Fleisch von Schwein, Kalb, Rind und Wurstwaren	Ganser, Mallersdorf Roßmeier, Hofkirchen
Spanferkel Rinderlenden Reh, Wildschwein	Landwirt Ludwig Fraunhofer, Hölskofen Fleischhandel Unsicker, Laberweinting Jäger aus Bayerbach (Heitzer), Franken, Hainsbach (Hauer) Obersalhof (Maier) Laberweinting (Schranner)
Mehl für Spätzle und Brot Eier, z. T. Nudeln	Huber-Mühle, Oberlindhart Löffler, Greilsberg Strauß, Hadersbach Dorfner Mühle, Steinach
Gemüse, Salate	Gärtnerei Buchner, Pfaffenberg Gärtnerei Pritscher, Neufahrn
Spargel, Erdbeeren	Spargelhof Kügel, Sandharlanden Dobmeier, Mallersdorf Baumann, Geiselhöring
Kartoffeln	Landwirt Koller, Greilsberg
Honige	Imkermeister Grundner, Asbach Bergmüller Robert, Greilsberg
Kaffee	„MaKaWe“ Mallersdorfer Kaffee-Werkstatt
Rohmilch	Landwirt Stadler, Leitersdorf
Gewürze	Bio-Gewürzmühle Brecht, Eggenstein
Essige	Kriegl Essig Pilsting
Schnaps	Koller, Greilsberg Prückl, Penk
Weine	Weinhaus Deutter, Landshut Weinkellerei Gerhardt, Nierstein