

Herzlich Willkommen
im

Gasthaus
Tannengarten
anno 1889



Unsere Bierspezialitäten



AUGUSTINER HELL VOM FASS

Ein besonders mildes, spritziges, lang gelagertes und vor allem erfrischendes Bier. Einmalig in seinem Geschmack, ein Genuss für jeden Bierkenner.

0,5 ltr.	3,65 €
0,25 ltr.	2,15 €



AUGUSTINER EDELSTOFF

Ein helles Exportbier, weich, spritzig und frisch zugleich, aus edelsten Rohstoffen gebraut. Das Spitzenerzeugnis altbayrischer Braukunst. Ein Hochgenuss für jeden Bierkenner.

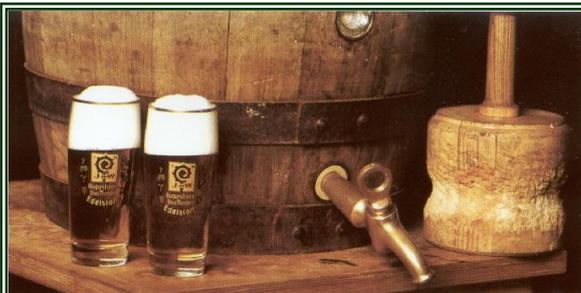
0,5 ltr.	3,90 €
----------	--------



AUGUSTINER DUNKEL

Das Altmünchner Bier mit dem malzaromatischen, würzigen Geschmack. Für den Liebhaber dunkler Biere ein herzhafter Genuss.

0,5ltr.	3,90 €
---------	--------



EIN BESONDERES BIER
FÜR EINEN BESONDEREN ANLASS?
AUF VORBESTELLUNG UNSER
Augustiner HELL VOM 30 LITER
HOLZFASS

Für eine Allergene Speisekarte fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

Unsere Leidenschaft

ERDINGER Urweisse

Von guter altbayrischer Art.

VOM FASS

Ein überliefertes Rezept ist das Geheimnis der Urweissen mit ihrem besonders würzigen Geschmack, der ausgeprägten Hefenote und der dunkel-goldenen Farbe.

0,5 ltr.	3,90 €
0,3 ltr.	2,70 €

ERDINGER ALKOHOLFREI

Der spritzige Durstlöcher!

Durch seine natürliche isotonische Eigenschaft versorgt es den Körper schnell mit Mineralstoffen und Vitaminen - ideal zum Kräfteauftanken und Wohlfühlen.

0,5 ltr.	3,90 €
0,33 ltr.	2,70 €

ERDINGER

Leicht

Nur halb so viel Alkohol, aber trotzdem keine halbe Portion: die schlanke Variante für alle, die weniger Alkohol mit vollem Weißbiergenuss kombinieren wollen.

0,5 ltr.	3,90 €
----------	--------

ERDINGER

Dunkel

Dunkles Malz und ein intensives Brauverfahren geben diesem Weißbier ein kräftiges Aroma.

0,5 ltr.	3,90 €
----------	--------



TRUMER PILS

Neben seiner einzigartigen Markenphilosophie besticht Trumer Premium Pils auch durch hervorragende Qualität.

0,33 ltr.	3,50 €
-----------	--------

Tagesgerichte

GRIESSNOCKERLSUPPE mit frischen Kräutern	4,90€
KNÖDELGRÖSTL mit Bratenfleisch, Speck, Zwiebeln, Ei, Biersoß` und Kräutern ₂₇	8,50 €
PASTA „MILANESE“ in Tomaten-Gemüsesoße und Parmesan	9,50 €
HAUSGEMACHTE BRATENSÜLZE mit Remouladensoße, Bratkartoffeln und Salatsträußerl ₂₇	10,20 €
OCHSENBRATEN IN KRÄFTIGER ROTWEINSOSSE mit Blaukraut und Breznknödel	14,90 €
KALBSGESCHNETZELTES MIT SALBEISOSSE und Kartoffelrösti	14,90 €
GLASIERTE KALBSHAXE mit Wurzelgemüse und Butterspätzle	14,90 €

Aus dem Suppentopf

BAYERISCHE BREZENSUPPE mit abgeschmolzenen Brezen, Zwiebeln und frischem Schnittlauch	3,80 €
HAUSGEMACHTE RINDS-BOUILLON - mit frischem Schnittlauch	2,80 €
- mit Pfannkuchenstreifen	3,40 €
- mit Leberknödel	3,80 €
KRÄFTIGER RINDSSUPPENEINTOPF mit Kartoffeln, Rindfleisch, Gemüse und frischen Kräutern ₂	7,10 €

Für eine Allergene Speisekarte fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

Unsere Klassiker

„WIRTSCHAUSSCHMANKERL“	14,20 €
Entenbraten, Jungschweinebraten, Fleischpflanzerl und Nürnberger Rostbratwürstel mit zweierlei Knödeln und Apfelblaukraut ^{2 3 4}	
„ALLGÄUER SCHMANKERL“ 	14,70 €
mit Schweinelendchen, Fleischpflanzerl, Käsespätzle, Rahmpfifferlingen und Röstzwiebeln	
„BAYERISCHES KRAUTSCHMANKERL“	12,20 €
Jungschweinebraten, geräuchertes Wammerl, Leberknödel und kleinem Semmelknödel auf hausgemachtem Weinsauerkraut	
*JUNGSCHWEINEBRATEN	
mit Dunkelbiersoß´ und Semmel- sowie Kartoffelknödel	8,90 €
- dazu Krautsalat ^{2 3 4}	10,90 €
1/4 KNUSPRIGE BAUERNENTE	
mit Soß´ und zweierlei Knödeln ^{2 3 4}	12,50 €
- dazu Apfelblaukraut	14,90 €
„WIENER SCHNITZEL“	
goldbraun in Butter gebraten, mit Zitrone und Bratkartoffeln ^{2 7}	
* vom Schwein 	10,90 €
von der Truthahnbrust	12,20 €
vom Kalb	14,90 €
*JUNGSCHWEINELENDCHEN 	14,70 €
mit frischen Rahmpfifferlingen und Butterspätzle	
* JUNGSCHWEINELENDCHEN „BAYERISCHE ART“ 	11,90 €
in würziger Dunkelbiersoß` auf gerösteten Speckknödeln ^{3 7}	
* HAUSGEMACHTE FLEISCHPFLANZERL	9,20 €
2 Stück mit Dunkelbiersoß`, lauwarmem Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln ^{2 4 7}	
* KALBSLÜNGERL „SAUER“	6,90 €
mit Semmelknödel	

*= DIESE GERICHTE SERVIEREN WIR AUCH ALS KLEINE PORTION
DER PREIS REDUZIERT SICH UM 2 €

**QUALITÄTSFLEISCH AUS KONTROLLIERTER
AUFZUCHT DER ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL** 

Brotzeiten

BAYERISCHER WURSTSALAT 6,90 €
aus geschnittenen Regensburgern mit Zwiebeln,
Ei, Gurkerl und Radieserl ¹⁷⁸

SCHWEIZER WURSTSALAT 7,90 €
mit Käsestreifen, Zwiebeln, Ei, Gurkerl und Radieserl ¹⁷⁸

GEMISCHTER PRESSACK „SAUER“ 6,90 €
mit Zwiebeln, Ei, Gurkerl und Radieserl ¹⁸

BAYERISCHER OBATZDA 6,90 €
aus Camembert und Frischkäse mit Zwiebeln,
Ei, Gurkerl und Radieserl

Alle Brotzeiten werden mit Schnittlauchbrot & Hausbrot serviert

BREZE 1,10 €

Von der Metzgerei

*** 6 STÜCK NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTEL** ¹³⁸ 7,30 €
auf Weinsauerkraut

*** BAUERNBRATWÜRSTE** ¹³⁷⁸ 8,50 €
mit Kren und Kartoffelsalat

ABGEBRÄUNTER LEBERKÄSE ¹⁴³⁷⁸ 8,50 €
mit Ei, Soß` und Kartoffelsalat

*** MILZWURST** ¹⁴⁸ 8,90 €
gebacken oder in Butter gebraten mit Soß` und Kartoffelsalat

***= DIESE GERICHTE SERVIEREN WIR AUCH ALS KLEINE PORTION
DER PREIS REDUZIERT SICH UM 2 €**

Beilagenänderung 0,80 Euro

Für eine Allergene Speisekarte fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

1.mit Geschmacksverstärker 2.mit Antioxidationsmittel 3.mit Konservierungsstoff
4.gefärbt 5.Süßungsmittel 6.geschwefelt 7.Nitritpökelsalz 8.Phosphat

Vom Rind

- * **TELLERFLEISCH „KLASSISCH“** 11,80 €
mit frisch geriebenem Kren, Wurzelgemüse
und Petersilienkartoffeln ²
- * **TELLERFLEISCH „WIENER ART“** 12,20 €
mit Meerrettichrahmsauce und Petersilienkartoffeln ²
- * **RINDERLENDENSTEAK** 18,50 €
„PREMIUMQUALITÄT AUS ARGENTINIEN“
wahlweise:
-mit Bratkartoffeln und hausgemachter Kräuterbutter ^{2,7}

-mit Bratkartoffeln und Cognac-Pfefferrahmsauce ^{2,7}
- * **ZWIEBELROSTBRATEN „MÜNCHNER ART“** 18,50 €
aus der Rinderlende mit Bratkartoffeln und zweierlei Zwiebeln ^{2,7}
- * **ZWIEBELROSTBRATEN „SCHWÄBISCHE ART“** 18,50 €
aus der Rinderlende mit Käsespätzle und zweierlei Zwiebeln

Fisch

- * **HAUSGEBEIZTES LACHSFILET** 10,50 €
mit Dillsenfsoße, Kräuterkartoffeln und Salatsträußerl ²
- MATJESFILET UND HAUSGEBEIZTES LACHSFILET** 10,90 €
mit zweierlei Soßen, Kräuterkartoffeln und Salatsträußerl ²
- * **MATJESFILETS „HAUSFRAUEN ART“** 10,50 €
in Apfel-Zwiebelsauerrahm mit Bratkartoffeln oder Kräuterkartoffeln ^{2,7}
- * **GOLDBARSCHFILET GEBACKEN** 11,20 €
mit lauwarmem Kartoffelsalat, Zitronenstern
und hausgemachter Remouladensoße ⁴

* = DIESE GERICHTE SERVIEREN WIR AUCH ALS KLEINE PORTION
DER PREIS REDUZIERT SICH UM 2 €

Vegetarisch

GEBACKENER CAMEMBERT mit Salatsträußerl, Preiselbeeren und Knoblauchbrot	7,90 €
* „ALLGÄUER KÄSESPÄTZLE“ mit Emmentaler und Bergkäse sowie hausgemachten Röstzwiebeln	7,90 €
* FRISCHE RAHMSCHWAMMERL mit Semmelknödel	9,80 €

Salate

GROSSER GÄRTNERSALAT mit Tomaten, Gurken und Kräutern	8,90 €
SALAT „ZIEGE“ mit überbackenem Ziegenkäse, glasierter Birne, Walnüssen und Ei	12,20 €
SALAT „TIROL“ mit gebratener Rinderlende, Speck, Zwiebeln und Ei ⁷	13,20 €
SALAT „CEASAR“ mit Truthahnbrust, Parmesan und krossem Speck ⁷	13,20 €
SALAT „WIEN“ mit gebackener Truthahnbrust, Ei und Zitrone ⁷	13,20 €

Wahlweise mit hausgemachtem
French oder Bayrisch⁵ Dressing

Zu allen Salaten servieren wir frisch geröstetes Knoblauchbrot

BEILAGENSALATE

„BAYERISCHER SCHMANKERLSALAT“ mit Kartoffel-, Gurken- und Krautsalat ^{2,4}	3,90 €
Kartoffelsalat ⁴	2,90 €
Krautsalat ²	2,90 €
Bunter Blattsalat	3,30 €
Gurkensalat in Dillrahm	3,30 €
Tomatensalat mit Zwiebeln	3,30 €

Zum Nachtisch

WARMER APFELSTRUDEL mit Vanillegeschmacksoße und Schlagrahm 4	5,90 €
APFELKÜCHERL mit Aprikosensoße, Früchtégarnitur und Vanilleeis	5,90 €
KAISERSCHMARRN „WIENER ART“ mit Rosinen, gerösteten Mandeln und Apfelkompott 4	6,20 €

Schnapsert 2cl

„Lantenhammer Schliersee“

UNFILTRIERT & VOLLER AROMA: 4,80 €
Roter Williams, Waldhimbeere, Mirabelle

KRISTALLKLARE BRÄNDE: 4,80 €
Schlehe, Haselnuss

AUS DEM HOLZFASS: 3,20 €
Enzian

FRUCHTLIKÖRE 25%: 3,80 €
Williams, Waldhimbeere

„SLYRS“ 5,10 €
Bayrischer Single Malt Whisky

„BAVARKA“ 3,80 €
Wodka oder Gin

GRAPPA Nonino "In Barriques* Lo Chardonnay" 4,80 €

WEITERE SCHNÄPSE:

Willi oder Obstler	2,80 €
Jägermeister	2,60 €
Underberg	2,60 €
Ramazotti	2,60 €

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser 0,4 ltr.	2,50 €
Zitronenlimo 0,4 ltr.	2,80 €
Spezi ^{1 2 3} 0,4 ltr.	3,10 €
Fanta Orangenlimonade ² 0,4 ltr.	3,30 €
Coca Cola ^{1 2 3} 0,4 ltr.	3,30 €
Coca Cola Light ^{1 2 3 5} 0,4 ltr.	3,30 €
Coca Cola Zero ^{1 2 3 5} 0,4 ltr.	3,30 €

Wasser mit Kick ^{0,4 ltr.}

Zauberwasser mit Holunder, Minze, Limette und Zitrone	3,90 €
Ingwerschorle mit Ingwersirup, frischem Ingwer und Minze	3,90 €

Pure Biolimonaden ^{0,33 ltr.} Riedenburger Brauhaus: Rhabarber-Cassis, Kirsche-Aronia, Bitter-Orange	3,30 €
---	--------

BioWolfra Säfte ^{0,4 ltr.} Kelterei aus Erding:

Apfel naturtrüb, Apfel-Birne, Rhabarber, Johannisbeere, Orange	3,90 €
-als Saftschorle	3,50 €

Plose Mineralwasser Südtirol: Still oder Sprudel

0,25 ltr. / Flasche	2,20 €
0,75 ltr. / Flasche	4,90 €

Dinzler Kaffee Irschenberg

Tasse Kaffee ³	2,70 €
Tasse koffeinfreier Kaffee	2,70 €
Cappuccino ³	2,90 €
Espresso ³	2,40 €
Espresso Macchiato ³	2,70 €
Doppelter Espresso ³	3,40 €
Haferl Kaffee ³	3,50 €
Milchkaffee oder Latte Macchiato ³	3,30 €
Heisse Schokolade	3,30 €

Tee Chiemgauer Teemanufaktur Bioteaque²

Bergkräuter, Schwarz, Grün, Pfefferminz, Kamille, Früchte	2,80 €
---	--------

Für eine Allergene Speisekarte fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

1. Farbstoffhaltig 2. mit Antioxidationsmittel 3. Koffeinhaltig 4. Chininhaltig 5. Süßstoff 6. Nektar

Weine

Weiß

GRÜNER VELTLINER

0,2 ltr. 3,70 €

Qualitätswein - Weingut Überacker - Österreich - Wagram

Trocken, feinwürzig und frisch mit dem typischen Pfefferl

RIESLING

0,2 ltr. 3,90 €

QbA 2014 - Weingut Diehl - Deutschland - Pfalz

Trocken, animierend, filigran mit Aromen von frischen Früchten

GELBER MUSKATELLER

0,2 ltr. 5,10 €

0,75 ltr. 19,90 €

Qualitätswein 2015 - Weingut Hugl & Wimmer - Österreich - Poysdorf

Aromen von hellen, reifen Trauben. Frisch und aromatisch

CHARDONNAY

0,2 ltr. 5,20 €

0,75 ltr. 20,20 €

Spätlese trocken 2015 - Weingut Julia Schittler - Deutschland - Rheinhessen

ein Gaumenhighlight! Komplex und fein balanciert am Gaumen

LUGANA „LIMNE“

0,2 ltr. 5,50 €

0,75 ltr. 21,50 €

DOC 2014 - Tenuta Rovaglia - Italien - Gardasee

Wie eine erfrischende Brise vom Gardasee fließt dieser saftige, frische und trinkfreudige Lugana über den Gaumen! Viel Spaß im Glas

Rosè

PORTUGIESER WEISSHERBST

0,2 ltr. 4,90 €

0,75 ltr. 18,90 €

QbA 2015 - Winzergemeinschaft Unstein - Deutschland - Pfalz

Feinherb, mild mit frischen Aromen von reifen roten Beeren

Rot

MERLOT

0,2 ltr. 4,10 €

DOC 2014 - Weingut Carlo Cavazza - Italien - Veneto

Intensive Aromen von roten Beeren, leicht und frisch am Gaumen

DORNFELDER

0,2 ltr. 4,50 €

0,75 ltr. 17,20 €

QbA 2014 Weingut Bretz - Deutschland - Bechtolsheim

Feinwürziger Duft von Brombeere und Sauerkirsche, zarte Anklänge von Vanille, würziger Charakter, saftige Frucht

SPÄTBURGUNDER

0,2 ltr. 5,90 €

0,75 ltr. 22,50 €

QbA 2014 Weingut Von der Mark - Deutschland - Baden

Satte beerige Aromen, durch seine Reifung im Holzfass hat er eine angenehme Tanninstruktur und richtet sich im Gaumen nachhaltig ein.

Ein willkommener Gast der viel zu erzählen weiß!

WEINSCHORLE - Weiß / Rot

0,4 ltr. 4,90 €

Prosecco & Co.

APEROL SPRIZZ 4

0,3 ltr. 6,30 €

Prosecco, Aperol, Orange, Soda

HUGO

0,3 ltr. 6,30 €

Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Limette, Soda

PROSECCO „SIGILLO DEL DOGE“

Frische geradlinige Art, Eleganz und Finesse im Glas

0,1 ltr. 3,30 €

0,75 ltr. 22,50 €

GELDERMANN SEKTKELLEREI

Deutschland - Rhein

Carte Blanche 0,75 ltr. 26,50 €

Rose 0,75 ltr. 29,50 €