



Herzlich Willkommen
in unserem Gasthof

„Zum Bayrischen Wirt“

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe mit Brätknödel und Schnittlauchröllchen ^{a,c,g}	5,90 €
Blattsalate mit gebackenem Camembert und Preiselbeeren ^{f,g}	7,30 €

Hauptgerichte

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken mit Pommes ^{a,c}	12,90 €
Schnitzel Allgäu mit Schinken und Käse überbacken, dazu Pommes und Salatteller ^{c,f,g,j}	15,20 €
Jägerschnitzel mit frischen Champignons in Rahm, hausgemachten Spätzle und Salatteller ^{a,c,f,g,j}	15,20 €
Schweinefilet auf Gorgonzolarahm mit Kroketten und Salatteller ^{a,c,f,g,j}	16,80 €
„Wiener Schnitzel“ vom Kalb mit Marktgemüse und Pommes ^{a,c}	19,90 €
Rinderbrust vom Allgäurind in Meerrettichsauce mit Marktgemüse und Butterkartoffeln ^g	17,90 €
Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln, Spätzle und Salatteller ^{a,c,f,j}	26,50 €
Krosse Hühnerbrust im Cornflakesmantel auf Currysauce mit frischen Früchten garniert dazu Butterreis ^{a,c,g}	14,90 €
Tagliatelle mit Gambas in Knoblauch-Weißweinsauce und Kirschtomaten ^{b,g}	15,90 €
Zanderfilet vom Bodensee auf der Haut gebraten, Petersilienkartoffeln, zerlassene Butter, Salatteller ^{a,c,d,f,j}	19,80 €



„Bayrischer Wirt“ Salatteller ^{c,f,j}	9,50 €
+ Zanderfilet vom Bodensee ^{a,d,f}	8,10 €
+ Krosse Hühnerbrust im Cornflakesmantel ^{a,c}	4,60 €
Hausgemachter Semmelknödel auf Rahmblattspinat mit Bergkäsespähne mit gebratenen Champignons ^{a,c,f,g,j}	11,90 €
Gemüsebratlinge auf Kräuterrahmsauce mit Pommes, Salatteller ^{a,c,f,g,j}	11,50 €
Allgäuer Käsespätzle mit Zwiebelschmelze, Salatteller ^{c,j}	12,50 €

Kindergerichte

Pommes mit Ketchup und Mayo ^c	4,20 €
Spätzle mit Sauce	4,50 €
Chicken Nuggets mit Pommes ^{a,c}	7,10 €
„Pumuckl“ paniertes Schnitzel mit Pommes ^{a,c}	7,40 €

Desserts

Gemischtes Eis mit Sahne (Erdbeere, Vanille, Schokolade) ^g	5,40 €
2 Kugeln cremiges Vanilleeis mit Baileys, Sahne	6,20 €
Apfelkühle mit cremigem Vanilleeis ^a	6,90 €
„Heiße Liebe“ Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne ^g	7,10 €
Affogato – Espresso mit Vanilleeis	3,60 €



Biere

Augustiner Helles	5,2 Vol.-%	0,5 l	4,10 €
Augustiner Helles	5,2 Vol.-%	0,33 l	3,20 €
Augustiner dunkles Bier	5,6 Vol.-%	0,5 l	4,20 €
Augustiner Radler		0,5 l	4,10 €
Augustiner Pils	5,6 Vol.-%	0,33 l	3,70 €
Stolz Hefeweizen	4,8 Vol.-%	0,5 l	4,20 €
Stolz Kristallweizen	4,8 Vol.-%	0,5 l	4,20 €
Härle leichtes Weizen	3,1 Vol.-%	0,5 l	4,20 €
Härle dunkles Weizen	5,3 Vol.-%	0,5 l	4,20 €
Cola-Weizen		0,5 l	4,30 €
Russ		0,5 l	4,30 €
Maisel alkoholfreies Hefeweizen	<0,5 Vol.-%	0,5 l	4,20 €
Clausthaler alkoholfreies Bier	<0,5 Vol.-%	0,5 l	4,20 €

Alkoholfreies

Apfel-, Orangen-, Traubensaft	0,5 l	6,40 €
Apfel-, Orangen-, Traubensaft	0,2 l	3,20 €
Maracuja-, Johannisbeernektar ³	0,5 l	6,40 €
Maracuja-, Johannisbeernektar ³	0,2 l	3,20 €
Saft-, Nektarschorle	0,5 l	4,10 €
Saft-, Nektarschorle	0,2 l	2,90 €
Spezi ^{1,9,a}	0,5 l	4,10 €
Spezi ^{1,9,a}	0,2 l	2,90 €
Süßer Sprudel	0,5 l	4,10 €
Süßer Sprudel	0,2 l	2,90 €
Coca Cola ^{1,9} , Coke Zero ^{1,9,11}	0,5 l	4,10 €
Coca Cola ^{1,9} , Coke Zero ^{1,9,11}	0,2 l	2,90 €
Fanta ^{1,3}	0,5 l	4,10 €
Fanta ^{1,3}	0,2 l	2,90 €
Bitter Lemon	0,2 l	3,50 €
Tafelwasser	0,5 l	3,30 €
Teinacher Medium	0,25 l	2,90 €
Teinacher Still	0,25 l	2,90 €
Teinacher Still	0,7 l	4,60 €
Krumbacher Medium	0,75 l	4,60 €
Krumbacher Classic	0,75 l	4,60 €



Weine

<u>Weißweine</u>	1/8 l	1/4 l	Flasche
Müller-Thurgau (trocken)¹ Weingut Winzerverein Hagnauer (Baden, 12,5 Vol.%) Lebendige Müller-Thurgauart vom Bodensee mit feiner Kräuterwürzigkeit und guter Mineralik. Saftige Präsenz am Gaumen.	3,70 €	5,70 €	22,00 € (1,0 l)
Grauburgunder QbA (trocken, vegan)¹ Weingut Thorsten Krieger (Pfalz, 13,5 Vol.-%) Saftige Aromen und feinwürzige Noten mit feinem Säurebiss. Sehr angenehmer Trinkgenuss.	4,10 €	6,40 €	18,50 € (0,75 l)
Grauburgunder vom Kalk (trocken)¹ Weingut Jülz (Pfalz, 12,5 Vol.-%) Fruchtbetonter Speisebegleiter mit feiner Säurenote. Der Abgang ist lang und cremig.	4,70 €	7,40 €	22,00 € (0,75 l)
Silvaner QbA (halbtrocken, demeter)¹ Weingut Feth (Rheinhessen, 11,5 Vol.-%) Frischer, geschmeidiger und saftiger Wein mit mittlerer Säure und leichtem Körper. Feinherb mit feiner Mineralität.	4,40 €	6,70 €	19,50 € (0,75 l)
Sauvignon blanc (trocken)¹ Weingut Oliver Zeter (Pfalz, 12,5 Vol.-%) Frischer, geschmeidiger und saftiger Wein mit mittlerer Säure und leichtem Körper. Feinherb mit feiner Mineralität.	5,60 €	8,90 €	26,00 € (0,75 l)
<u>Roséweine</u>	1/8 l	1/4 l	Flasche
Spätburgunder Weißherbst (trocken)¹ Weingut Staatsweinkeller Meersburg (Baden, 12,5 Vol.-%) Appetitregender Wechsel aus natürlicher Restsüße und feiner Fruchtsäure zeichnet diesen Wein aus.	3,80 €	5,80 €	22,50 € (1,0 l)
Spätburgunder aus Portugieser und Merlot (trocken)¹ Weingut Thorsten Krieger (Pfalz, 12,5 Vol.-%) Leicht und unbekümmert, am Gaumen erfrischend und leicht. Nicht nur an heißen Tagen ein gesellschaftlicher Begleiter.	4,20 €	6,70 €	19,50 € (0,75 l)



Weine

Rotweine

1/8 l 1/4 l Flasche

Spätburgunder (trocken)¹

3,70 € 5,70 € 22,00 €
(1,0 l)

Weingut Winzerverein Hagnauer (Baden, 12,5 Vol.%)
Strukturierter Wein mit kleiner Schärfe am Gaumen. Die konzentrierte Beerenfrucht öffnet sich Schritt für Schritt.

Spätburgunder QbA (trocken, aus dem Holzfass)¹

4,30 € 6,60 € 19,00 €
(0,75 l)

Weingut Thorsten Krieger (Pfalz, 13,5 Vol.-%)
Der sich sofort entwickelnde Duft reifer roter Beerenfrüchte mit angenehmer Tanninstruktur und leichtem, sanften Abgang.

Ursprung Cuvée QbA (trocken)¹

4,40 € 7,50 € 19,50 €
(0,75 l)

Weingut Markus Schneider (Pfalz, 13,5 Vol.-%)
Im Mund mit einer Frische spendenden Mineralik sowie einer Tanninstruktur aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Portugieser.

Dahlsheimer „Mineralstaub“ Cuvée QbA (trocken, demeter)¹

32,00 €
(0,75 l)

Weingut Feth (Rheinhessen, 13,0 Vol.-%)
Milde bis mittlere Säure und kräftiger Körper. Unglaublich fruchtig in der Nase und beerig, rauchig im Geschmack mit ganz sanftem Abgang.

Syrah Barrique (trocken)¹

54,00 €
(0,75 l)

Weingut Thorsten Krieger (Pfalz, 13,5 Vol.-%)
Fantastisches Aroma. Sehr weiche, saftige Tannine, samtig im Gaumen. Sehr strukturiert und würzig im Nachhall.

Weinschorle

0,25 l 0,5 l

vom Hagnauer Müller-Thurgau (weiß)¹

3,90 € 7,40 €

vom Meersburger Weißherbst (rosé)¹

4,00 € 7,60 €

vom Hagnauer Müller-Thurgau (rot)¹

3,90 € 7,40 €

Sekt

0,1 l Flasche

Hausmarke

3,60 € 26,00 €
(0,75 l)

Weingut
Hagnauer



Weingut
Thorsten Krieger



Weingut
Jülg



Weingut
Feth



Weingut
Oliver Zeter



Weingut
Meersburg



Weingut
Markus Schneider



Weingut
Affaltrach





Longdrinks

Aperol Spritz ¹	0,3 l	6,50 €
Lillet Wild Berry	0,3 l	6,50 €
Pêche (Pfirsichlikör, Sekt, Mineralwasser)	0,3 l	6,50 €
Havana Cola ^{1,9}	0,4 l	6,50 €
Gin Tonic (Tenqueray) ¹⁰ – weitere Ginsorten auf Anfrage	0,4 l	6,50 €

Spirituosen

Williams Christ Pircher	40 Vol.-%	2 cl	3,50 €
Marille	35 Vol.-%	2 cl	3,50 €
Obstler	38 Vol.-%	2 cl	3,50 €
Enzian	40 Vol.-%	2 cl	3,50 €
Haselnuss	35 Vol.-%	2 cl	3,50 €
Malterer Aquavit	40 Vol.-%	2 cl	3,50 €
Molinari Sambuca	40 Vol.-%	2 cl	3,50 €
Ramazotti	30 Vol.-%	2 cl	3,50 €
Averna	29 Vol.-%	2 cl	3,50 €
Jägermeister	35 Vol.-%	2 cl	3,50 €
Underberg	44 Vol.-%	2 cl	3,50 €
Mirto	32 Vol.-%	2 cl	3,50 €
Baileys	17 Vol.-%	2 cl	3,50 €

Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee ⁹	2,60 €
Cappuccino ^{9,g}	3,10 €
Latte Macchiato ^{9,g}	3,10 €
Espresso ⁹	2,40 €
Espresso Macchiato ^{9,g}	2,80 €
Heiße Schokolade ^g	2,80 €
Tasse Tee (versch. Sorten)	2,60 €



Allergene

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 12 gewachst

Deklarationspflichtige Allergene

- a Glutenhaltiges Getreide
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h Schalenfrüchte
- i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l Schwefeldioxid und Sulphite
- n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Kontakt

Gasthof „Zum Bayrischen Wirt“
Bayrischer Wirt GmbH
Inh.: Josephine Mechler
Schweinebach 2
D-88167 Maierhöfen

Tel.: 07562 2055

Mail: kontakt@zum-bayrischen-wirt.de

