



Herzlich Willkommen  
in unserem Gasthof

## „Zum Bayrischen Wirt“

### Vorspeisen

Kleiner Beilagensalat mit Hausdressing	5,50 €
Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Brätlnödel und Schnittlauchröllchen <small>a,c,g</small>	6,70 €
Blattsalate mit gebackenem Camembert und Preiselbeeren <small>f,g</small>	8,60 €

### Hauptgerichte

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken mit Pommes <small>a,c</small>	14,90 €
Schnitzel Allgäu mit Schinken und Käse überbacken, dazu Pommes und Salatteller <small>c,f,g,j</small>	18,50 €
Jägerschnitzel mit frischen Champignons in Rahm, Spätzle und Salatteller <small>a,c,f,g,j</small>	18,50 €
Schweinefilet auf Gorgonzolarahm mit Kroketten und Salatteller <small>a,c,f,g,j</small>	18,90 €
„Wiener Schnitzel“ vom Kalb mit Marktgemüse und Pommes <small>a,c</small>	21,90 €
Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln, Spätzle und Salatteller <small>a,c,f,j</small>	28,90 €
Krosse Hühnerbrust im Cornflakesmantel auf Currysauce mit frischen Früchten garniert dazu Butterreis <small>a,c,g</small>	16,50 €
Tagliatelle mit Gambas in Knoblauch-Weißweinsauce und Kirschtomaten <small>b,g</small>	18,80 €
Zanderfilet vom Bodensee auf der Haut gebraten, Butterkartoffeln, zerlassene Butter, Salatteller <small>a,c,d,f,j</small>	22,10 €

*Bei Beilagenänderung zu Käsespätzle & Semmelknödel 2,00 € Aufschlag  
Zu Gerichten extra Soße 1,50 € Aufschlag*



„Bayrischer Wirt“ Salatteller <sup>c,f,j</sup>	11,20 €
+ Zanderfilet vom Bodensee <sup>a,d,f</sup>	9,90 €
+ Krosse Hühnerbrust im Cornflakesmantel <sup>a,c</sup>	5,80 €
Hausgemachter Semmelknödel auf Rahmblattspinat mit Bergkäsespähne mit gebratenen Champignons <sup>a,c,f,g,j</sup>	14,90 €
Gemüsebratlinge auf Kräuterrahmsauce mit Pommes, Salatteller <sup>a,c,f,g,j</sup>	14,80 €
Allgäuer Käsespätzle mit Zwiebelschmelze, Salatteller <sup>c,j</sup>	14,20 €

## Kindergerichte

Pommes mit Ketchup und Mayo <sup>c</sup>	4,60 €
Spätzle mit Sauce	5,70 €
Chicken Nuggets mit Pommes <sup>a,c</sup>	8,40 €
„Pumuckl“ paniertes Schnitzel mit Pommes <sup>a,c</sup>	9,90 €

## Desserts

Gemischtes Eis mit Sahne (Erdbeere, Vanille, Schokolade) <sup>g</sup>	5,80 €
2 Kugeln cremiges Vanilleeis mit Baileys, Sahne	6,80 €
Apfelküchle in Zimt und Zucker mit cremigem Vanilleeis mit Sahntupfer <sup>a</sup>	8,10 €
„Heiße Liebe“ Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne <sup>g</sup>	8,10 €
Affogato – Espresso mit Vanilleeis	3,90 €



## Biere

Augustiner Helles vom Fass	5,2 Vol.-%	0,5 l	4,30 €
Augustiner Helles vom Fass	5,2 Vol.-%	0,25 l	3,00 €
Augustiner dunkles Bier	5,6 Vol.-%	0,5 l	4,40 €
Augustiner Radler		0,5 l	4,30 €
Augustiner Pils	5,6 Vol.-%	0,33 l	3,90 €
Stolz Hefeweizen	4,8 Vol.-%	0,5 l	4,40 €
Stolz Kristallweizen	4,8 Vol.-%	0,5 l	4,40 €
Härle leichtes Weizen	3,1 Vol.-%	0,5 l	4,40 €
Härle dunkles Weizen	5,3 Vol.-%	0,5 l	4,40 €
Cola-Weizen		0,5 l	4,60 €
Russ		0,5 l	4,60 €
Stolz alkoholfreies Hefeweizen	<0,5 Vol.-%	0,5 l	4,40 €
Augustiner alkoholfreies Bier	<0,5 Vol.-%	0,5 l	4,40 €

## Alkoholfreies

Apfel-, Orangen-, Traubensaft	0,5 l	6,40 €
Apfel-, Orangen-, Traubensaft	0,2 l	3,20 €
Maracuja-, Johannisbeernektar <sup>3</sup>	0,5 l	6,40 €
Maracuja-, Johannisbeernektar <sup>3</sup>	0,2 l	3,20 €
Saft-, Nektarschorle	0,5 l	4,20 €
Saft-, Nektarschorle	0,2 l	3,00 €
Spezi <sup>1,9,a</sup>	0,5 l	4,30 €
Spezi <sup>1,9,a</sup>	0,2 l	3,00 €
Süßer Sprudel	0,5 l	4,20 €
Süßer Sprudel	0,2 l	3,00 €
Coca Cola <sup>1,9</sup> , Coke Zero <sup>1,9,11</sup>	0,5 l	4,20 €
Coca Cola <sup>1,9</sup> , Coke Zero <sup>1,9,11</sup>	0,2 l	3,00 €
Fanta <sup>1,3</sup>	0,5 l	4,20 €
Fanta <sup>1,3</sup>	0,2 l	3,00 €
Bitter Lemon	0,2 l	3,70 €
Tafelwasser	0,5 l	3,50 €
Teinacher Medium	0,25 l	3,00 €
Teinacher Still	0,25 l	3,00 €
Teinacher Still	0,7 l	5,10 €
Krumbacher Medium	0,75 l	5,10 €
Krumbacher Classic	0,75 l	5,10 €



## Weine

### Weißweine

1/8 l      1/4 l      Flasche

#### **Müller-Thurgau (trocken)<sup>1</sup>**

3,80 €      5,90 €      22,00 €  
(1,0 l)

Weingut Winzerverein Hagnauer (Baden, 12,5 Vol.%)

Lebendige Müller-Thurgauart vom Bodensee mit feiner Kräuterwürzigkeit und guter Mineralik. Saftige Präsenz am Gaumen.

#### **Grauburgunder QbA (trocken, vegan)<sup>1</sup>**

4,40 €      6,70 €      19,50 €  
(0,75 l)

Weingut Thorsten Krieger (Pfalz, 13,5 Vol.-%)

Saftige Aromen und feinwürzige Noten mit feinem Säurebiss. Sehr angenehmer Trinkgenuss.

#### **Grauburgunder vom Kalk (trocken)<sup>1</sup>**

4,80 €      7,60 €      23,00 €  
(0,75 l)

Weingut Jülz (Pfalz, 12,5 Vol.-%)

Fruchtbetonter Speisebegleiter mit feiner Säurenote. Der Abgang ist lang und cremig.

#### **Silvaner QbA (halbtrocken, demeter)<sup>1</sup>**

4,40 €      6,80 €      20,50 €  
(0,75 l)

Weingut Feth (Rheinhessen, 11,5 Vol.-%)

Frischer, geschmeidiger und saftiger Wein mit mittlerer Säure und leichtem Körper. Feinherb mit feiner Mineralität.

#### **Sauvignon blanc (trocken)<sup>1</sup>**

5,60 €      8,90 €      27,00 €  
(0,75 l)

Weingut Oliver Zeter (Pfalz, 12,5 Vol.-%)

Frischer, geschmeidiger und saftiger Wein mit mittlerer Säure und leichtem Körper. Feinherb mit feiner Mineralität.

### Roséwein

1/8 l      1/4 l      Flasche

#### **Spätburgunder Weißherbst (trocken)<sup>1</sup>**

3,90 €      6,00 €      23,00 €  
(1,0 l)

Weingut Staatsweinkeller Meersburg (Baden, 12,5 Vol.-%)

Appetitanregender Wechsel aus natürlicher Restsüße und feiner Fruchtsäure zeichnet diesen Wein aus.



## Weine

### Rotweine

1/8 l    1/4 l    Flasche

#### **Spätburgunder (trocken)<sup>1</sup>**

3,80 €    5,90 €    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)<sup>1</sup>**

4,30 €    6,70 €    20,00 €  
(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)<sup>1</sup>**

4,70 €    7,60 €    26,50 €  
(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)<sup>1</sup>**

39,00 €  
(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)<sup>1</sup>**

58,00 €  
(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)<sup>1</sup>

4,10 €    7,60 €

vom Meersburger Weißherbst (rosé)<sup>1</sup>

4,20 €    7,80 €

vom Hagnauer Spätburgunder (rot)<sup>1</sup>

4,10 €    7,60 €

### Sekt

0,1 l    Flasche

#### **Hausmarke**

3,70 €    26,00 €  
(0,75 l)





## Longdrinks

Aperol Spritz <sup>1</sup>	0,3 l	7,10 €
Lillet Wild Berry	0,3 l	7,10 €
Pêche (Pfersichlikör, Sekt, Mineralwasser)	0,3 l	7,10 €
Havana Cola <sup>1,9</sup>	0,4 l	7,10 €
Gin Tonic (Tenqueray) <sup>10</sup> – weitere Ginsorten auf Anfrage	0,4 l	7,10 €

## Spirituosen

Williams Christ vom Pircher	40 Vol.-%	2 cl	3,50 €
Haselnuss vom Pircher	35 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 €
Malteser 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 <sup>9</sup>	2,80 €
Cappuccino <sup>9,g</sup>	3,10 €
Latte Macchiato <sup>9,g</sup>	3,10 €
Espresso <sup>9</sup>	2,50 €
Espresso Macchiato <sup>9,g</sup>	2,80 €
Heiße Schokolade <sup>g</sup>	3,00 €
Tasse Tee (versch. Sorten)	2,90 €



# 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](mailto:kontakt@zum-bayrischen-wirt.de)

