## <u>Getränke</u>

# Aperitifs&Coctails

Aperol Spritz, Hugo, Wildberry Lillet, Campari Orange	8,50€
Mojito	8,50€
Whisky Cola	8,50€
Cuba Libre	8,50€
Vodka Russet Wildberry	8,50€
Gin Tonic	8,50€
Martini Fiero Tonic	8,50€
Martini Floreale Spritz (alkoholfrei)	8,50€

### <u>Biere</u>

Braumeister Helles	s 0,5l	4,50€
Ruperti-Dunkel	0,5l	4,50€
Hefe-Weißbier	0,5l	4,50€
Weißbier Leicht	0,5l	4,50€
Weißbier Dunkel	0,5l	4,50€
Radler	0,5l	4,50€
Russn	0,5l	4,50€
Helles Alk.frei	0,5l	4,50€
Weißbier Alk.frei	0,5l	4,50€
Alpenstoff	0,33l	3,90€
Pils	0,33l	3,90€

# <u>Alkoholfreie Getränke</u>

Afri Cola, Limo, Spezi	0,41	4,50€
Almdudler	0,35l	3,90€
Afri Cola Zero	0,33l	3,90€
Bad Reichenhaller Wa	asser 0,7l	5,50€
Tafelwasser	0,41	3,50€
Tonic,Bitter Lemon o,	21	3,90€

## <u>Säfte</u>

Johannisbeere, Apfel, Maracuja, Orangen, Rhabarber, Trauben 0,4l	5,00€
Saftschorle 0,4l	4,50€
Hausgemachte Limonade 0,4l	5,50€
(Erdbeere, Mango-Ingwer, Himbeere-Minze)	

<u>Weißweine 0,25l</u>	
Grauburgunder, trocken (Weingut Schneider/Plattmann, Pfa	lz 7,50€
Grüner Veltliner trocken (Krems, Österreich Kremstal)	7,50€
Pinot Grigio DS Trocken (De Stefani, Venetien)	7,50€
Müller-Thurgau halbtrocken (Sommerach Franken, Macart)	7,50€

#### <u>Rose 0,25l</u>

\_Merlot Rose trocken (Schneider/Plattmann , Pfalz) 7,50 €

#### Rotweine 0,25l

Blauer Zweigelt (Krems, Österreich Kremstal) 7,50€

Syrah IPG trocken (Languedoc Frankreich) 7,50€

Merlot DS trocken (DOC De Stefani Venetien) 7,50€

Schwarzriesling feinherb (Christian Hirsch Württemberg) 7,50€

Weinschorle 0,25l 5,00€ 0,5l 8,00€

1/8 Wein 4,00€

Alle Weine servieren wir Ihnen gerne auch als Flasche 0,7l für 20,00€

### Spirituosen&Whisky 2cl

Marillenbrand	3,90€
Williams Birne	3,90€
Obstler	3,90€
Enzian	3,90€
Himbeergeist	3,90€
Jack Daniels	4,90€
Tullamore Dew	4,90€

### <u>Liköre 4cl</u>

Ramazzotti	4,50€
Jägermeister	4,50€
Averna	4,50€
Fernet Branca	4,50€

### Warme Getränke

3,90€
4,90€
4,20€
5,50€
5,50€
4,50€
3,00€
4,00€
3,50€
4,50€
8,50€
8,50€
4,00€
5,00€

### <u>Vorspeisen</u>

Kleiner Beilagensalat 5,90€

Suppen

Kartoffelcremesuppe mit Würstel 6,90€

Rinderbrühe mit Einlage 6,90€

<u>Salate</u>

Großer Salatteller mit gegrillten Rinderfiletstreifen

fruchtige Balsamico und Baguette 20,90€

Großer Salatteller mit gebackenen Hähnchenfilets

Avocadodressing und Baguette 17,90€

Vegetarische&Nudelgerichte

Kasspatzn mit Röstzwiebeln 15,90€

Hausgemachte Spinatknödel mit zerlassener Butter,

Rucola, Parmesan und Cherry-Tomaten 15,90€

Seewirt-Burger (vegan) mit BBQ-Jackfruit, Käse, Zwiebeln,

Tomaten und Trüffel-Mayo dazu Pommes 17,90€

## <u>Fleischgerichte</u>

Jungschweinsbraten mit Kartoffelknödel, Krautsalat, Dunkelbiersosse	16,90€
Pulled-Pork Burger mit karamellisierten Zwiebeln, Käse, Tomaten, BBQ Sauce und Süßkartoffel Pommes	18,90€
Schweineschnitzel "Wiener Art" mit Pommes und Preiselbeeren	18,90€
Schwabenteller- Schweinefilet gebraten mit Rahmschwammer Kasspatzn und Röstzwiebeln	·[, 24,90€
Wiener Schnitzel (Kalb) mit Pommes und Preiselbeeren	26,50€
<b>R</b> inderfilet mit Portweinjus Kartoffelpuffer und gegrillten Pilzen	29,50€

Rindersaftgulasch mit Butterspätzle	Rindersa	ftøulascl	h mit	Butters	pätzle
-------------------------------------	----------	-----------	-------	---------	--------

19,50€

Thumsee-Burger (Angus) mit Käse, Tomaten, gebratenem

Speck, rote Zwiebeln und rauchiger Käsesauce dazu Pommes 22,90€

Grillpfanne (Rind, Schwein, Hähnchen) Grillwurst

Bratkartoffeln, frische Salate und Kräuterbutter 26,90€

### <u>Fischgerichte</u>

Fangfrische Saibling gebraten mit Butterkartoffeln und

Speck-Spinatgemüse 26,90€

Fangfrische Forelle "Müllerin Art" mit Petersilienkartoffeln 25,50€

#### <u>Kindergerichte</u>

Kinderschnitzel mit Pommes	9,50€
----------------------------	-------

Chicken-Nuggets mit Pommes 9,50€

Fischtäbehen mit Pommes 8,50€

Spätzle mit Sauce 5,50€

#### Brotzeit (wir servieren zwischen 15:00-18:00)

<b>B</b> ayerischer Wurstsalat mit Brot	11,90€
Schweizer Wurstsalat mit Brot	12,90€
2 Paar Wiener mit Senf und Brot	8,50€
Obazda mit Brot	11,90€

#### <u>Desserts</u>

<b>K</b> aiserschmarrn mit Apfelmus	12,90€
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	7,50€
Schokosuffle mit Vanilleeis und Sahne	7,50€

Gerne servieren wir Ihnen die meiste Gerichte auch als kleine Portion abzüglich 2€

Da wir alle unsere Speisen frisch zubereiten,kann es bei großem Gäste Aufkommen schonmal zu Wartezeiten kommen,wir danken

Euch für eure Geduld!

<u>Kartenzahlung erst ab 20,00€</u>

Wir bedanken uns recht herzlich für Ihren Besuch in unserem Haus, und hoffen dass wir Sie wieder bewirten dürfen.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Kontakt:info@seewirt-am-thumsee.de/0049-86519963120