

Speisekarte

Wirtshaus
am
Babariapark

Brotzeit

Obazda A1,G,Z3 vom Dahlhof mit roten Zwiebelringen und Breze	9,80€
Bayrischer Wurstsalat Z1,Z3,Z4,Z5,A1,M,L von der Regensburger mit Zwiebelringen und Malzbrot	8,90€
Schweizer Wurstsalat Z1,Z3,Z4,Z5,A1,G,M,L von der Regensburger mit Zwiebelringen, Bergkäse und Malzbrot	10,90€
Schinken-Speck-Brettl A1,G,Z1,Z2,Z3,Z5 mit Südtiroler Speck, Landschinken, Brotzeitrankerl und Wacholderschinken von der Metzgerei Magnus Bauch dazu frischen Meerrettich, Butter und Malzbrot	15,80€
Hausgemachte Bauernsülze A1,C,G,L vom Strohschwein, mit Grenaille-Kartoffeln und Remoulade	10,90€

Aus dem Suppentopf

Gulaschsuppe „Bavaria“ A1 vom bayrischen Weiderind dazu eine Scheibe Malzbrot	5,60€
--	-------

Vegetarisch

Käsespätzle A1,C,G,L,M mit einer speziell für uns zusammengestellten Käsemischung von der Molkerei Vorarlberg und frischen Röstzwiebeln	9,80€
Servietten-Brezknödel A1,C,G,M hausgemacht, in Butter angebraten, mit Rahmsoße von frischen Edelpilzen	13,20€
Wirtshaussalat M mit bunten Sommersalaten, Mais, Tomaten, Gurken, Paprikastreifen, Kräuterdressing und Steinofenbaguette	8,90€
dazu „Ziegekäse“ mit zwei gebratenen Ziegenkäsescheiben G	+5,00€
dazu „Alpen-Rind“ mit gebratenen Rinderfiletstreifen vom bayrischen Alpenrind (120g)	+7,20€

Vom Flammkuchen-Ofen

Flammkuchen „klassisch“ A1,G,Z1,Z3 mit Speckwürfeln und geriebenem Käse	10,90€
Flammkuchen „griechischer Art“ A1,G mit Hirtenkäse, Paprika und Peperoni	10,90€
Flammkuchen „vegan“ mit Tomaten, Zwiebeln, Zucchini, Paprika, Rotkraut, Champignons und Frühlingszwiebeln	12,90€
Flammkuchen „Fisch“ A1,D,G,R mit Wildlachs und Shrimps	10,90€

Wirtshauschmankerl

Currywurst vom Strohschwein Z1,Z6 mit hausgemachter und fruchtiger Currysoße, dazu Pommes Frites	9,80€
7 Stück Rostbratwürstl A1,Z3,Z5 auf Sauerkraut, dazu eine Scheibe Malzbrot	9,50€
jedes weitere Stück Z3,Z5	+1,00€
Schweinebraten vom Strohschwein L vom Strohschwein mit deftiger Augustiner Weißbiersoße und einem Kartoffelknödel	11,80€
+ eine Portion Krautsalat Z3,Z6	+3,50€
Wiener Schnitzel vom bayrischen Kalb mit gerösteten Grenaille-Kartoffeln, Preiselbeeren und kleinem Salat A1,C,G,M	21,90€
Münchner Schnitzel vom Strohschwein vom Strohschwein, in Senf-Meerrettich-Panade mit Pommes (leicht scharf) A1,C,M	13,80€
Abgebräunte Maultaschen A1,C,G,L,Z3 handgemacht von Herrn Kächele, gefüllt mit Schweinefleisch, geschmolzenen Zwiebeln, Dunkelbierjus und Fasssauerkraut (wahlweise auch <u>vegetarisch</u> mit Gemüse, ohne Jus)	14,20€

Zanderfilet D,G,L auf der Haut gebraten, mit Ofengemüse der Saison (Karotten, Paprika, Zucchini, blauen Zwiebeln) dazu Grenaille-Kartoffeln und Weißweinsauce	16,80€
--	--------

Kindergerichte

Kartoffelknödel mit Soße A1,L,M	4,00€
Spätzle mit Soße A1,G,C	4,00€
Portion Pommes	3,80€
Kinderschnitzel vom Kalb A1,C mit Pommes	7,20€

Dessert

Ofenfrischer Apfelstrudel ofenwarm serviert mit Joghurt und Rum-Rosinen gefüllt und Vanilleeis Z4,A1,C,G	
kleine Portion (160 g)	7,20€
große Portion (225 g)	8,50€
Eis und Sorbet von CREME EIS je Kugel bio zertifiziert von der Fa. Demeter	1,70€
Vanille G , Joghurt G , Schokoladesorbet, Erdbeersorbet, Zitronensorbet, Himbeersorbet	

Getränkete Karte



Unsere Biere - Augustiner Bräu

Augustiner Helles	0,5 l – 3,90€ Maß 1,0 l – 7,80€
Augustiner Edelstoff	0,5 l – 4,00€ Maß 1,0 l – 8,00€
Augustiner Dunkel	0,5 l – 4,00€ Maß 1,0 l – 8,00€
Radler	0,5 l – 3,90€ Maß 1,0 l – 7,80€
Augustiner Weißbier	0,5 l – 4,00€
Augustiner Pils	0,3 l – 3,60€
König Ludwig Leichtes/ dunkles/ alkoholfreies Weißbier	0,5 l – 4,10€
Ruß	0,5 l – 4,00€ Maß 1,0 l – 8,00€
Clausthaler Alkoholfrei Extra herb	0,5 l – 4,10€

Alkoholfreie Getränke

Spezi ^{4,3,7}	0,5 l – 3,80€
Apfelschorle	0,4 l – 3,80€
Zitronenlimonade ⁷	0,5 l – 3,80€
Coca Cola ^{23,24,27}	0,2 l – 2,40€ 0,5 l – 4,80€
Coca Cola light ^{23,24,27,210}	0,2 l – 2,40€ 0,5 l – 4,80€
Rhabarberschorle (Bio)	Flasche 0,5 l – 4,50€
Adelholzener Wasser classik / still	0,25 l – 3,00€ 0,75 l – 5,80€

Heißgetränke

Tasse Kaffee ²⁷	2,80€
Espresso ²⁷	2,40€
Cappuccino ^{27,6}	3,40€
Latte Macchiato ^{27,6}	3,90€
Heiße Trinkschokolade ⁶ am Holzlöffelchen (verschiedene Sorten)	4,20€
Tee aus dem Hause Eilles	3,80€

Aperitif

Aperol / Veneto Spritz	0,25 l – 6,80€
Hugo	0,25 l – 6,80€
Prosecco Treviso Bertoldi Ein Trentino Prosecco aus Italien, frisch mit Apfel und Zitrusfrucht-Aroma	0,1 l – 4,60€ 0,75 l – 26,00€

Weißweine

Bianco di Custoza ^{DOC}	0,25 l – 5,20€
Grüner Veltliner Gerhard Markowitsch, Österreich.	0,25 l – 6,80€
Riesling Weegmüller, Pfalz, Deutschland.	0,25 l – 8,60€
Die Gefährten ^{VDP.} Castell, Franken, Deutschland.	0,25 l – 9,80€
Lugana "Wighel" ^{DOC} Tenuta Roveglia, Lombardei, Italien.	0,25 l – 9,80€
Oppenheimer Chardonnay 2017, Kühling-Gillot, Bio, Rheinhessen Eichelmann 90 Punkte	0,25 l – 18,00€

Rotweine

Zweigelt Gerhard Markowitsch, Österreich.	0,25 l – 7,20€
Primitivo del Salento Cantine Luce del Sole, Apulien, Italien.	0,25 l – 8,50€

Weinschorle

Weinschorle weiß / rot	0,25 l – 4,50€ 0,5 l – 8,00€
--	---------------------------------