

Leberkarte

Jeden **Dienstag** ab **17:30 Uhr**
Bitte reservieren Sie!

Gebackene Leber

mit Preiselbeeren und Kartoffelgurkensalat ^{A,B,D,2} ----- 12,80 €

Gebratene Leber „Berliner Art“

mit Kartoffelpüree, Röstzwiebel und karamellisierten Apfelscheiben ^D ----- 13,30 €

Geschnetzelte Leber „süß-sauer“

an Butter-Kräuterreis ^D ----- 13,30 €

Dazu empfehlen wir einen bunten Beilagensalat -----

4,50 €

Ripperkarte

Mittwochs im Wechsel ab **17:30 Uhr**
Bitte reservieren Sie!

Bayerische Ripperl

mit Sauerkraut und Semmelknödel ^{A,B,D}

15,70 €

Chicken Wings und Ripperl

Mit Barbecue-Soße, Ofenkartoffel und Sauerrahmdip ^{D,2,4}

15,70 €

Haxenkarte

Mittwochs im Wechsel ab **17:30 Uhr**
Bitte reservieren Sie!

Knusprige Schweinshaxe

mit Semmelknödel und Specksauerkraut ^{A,E,3,4,7}

15,90 €

Dazu empfehlen wir einen bunten Beilagensalat

4,50 €



Eine gute Suppe zuerst

Pfannkuchensuppe ^{A,B,D,E}

4,90 €

Leberknödelsuppe ^{A,B,D,E}

4,90 €

Salate

Alle Salate auch als Vorspeisensalat erhältlich. Wir ziehen 2,00 € ab.

Bad Griesbacher Salatteller

mit gegrillten Hähnchenbruststreifen ^{2,3,4}

16,30 €

Wiener Backhendlsalat

mit Kernöl ^{A,B,D}

17,50 €

Vegetarischer Salatteller

mit mariniertem, gebratenem Halloumi ^{A,B,D}

15,80 €

Julia Asenbauer Meistens nehmen Salate nur die Rolle einer Vorspeise oder Beilage ein. Unsere nährstoffreichen und ausgiebigen Salatvariationen können jedoch auch bei kleinem Hunger einen deftigen Hauptgang ersetzen. Meine Leibspeise, den Bad Griesbacher Salatteller, möchte ich Ihnen herzlichst empfehlen.

Zu allen Salaten reichen wir Weißbrotscheiben.

*Folgende Dressings stehen zur Auswahl: **Hausdressing, Balsamicodressing***

Alle Preise inklusive Bedienung und MwSt.

Kleine Gerichte

Abgebräunter Leberkäse

mit Spiegelei, Senf und Kartoffelgurkensalat ^{2,4,7}

11,90 €

Currywurst

mit Pommes Frites ^{1,2,4,11}

10,50 €

Unser vegetarisches Angebot

Camembert gebacken

2 Stück mit Preiselbeeren, Weißbrotscheiben, Butter und Salatgarnitur ^{A,B,D}

12,50 €

Rahmchampignons

mit Semmelknödel ^{A,B,D,E}

13,80 €

Allgäuer Käsespätzle

mit Röstzwiebeln ^{A,B,D}

14,90 €

Ofenkartoffel mit Avocadodip - VEGAN

auf mediterranem Gemüse und Salatbouquet

17,20 €

Alle Preise inklusive Bedienung und MwSt.

Annalena Maier-Köck

Als bekennende Vegetarierin weiß ich, dass es auch ohne Fleisch- und Fischprodukte schmackhafte Speisen zu erleben gibt. Schon der Philosoph Pythagoras wusste, dass der Mensch ausschließlich oder vorwiegend Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs als Nahrung zu sich nehmen sollte. Als meine Leibspeise möchte ich Ihnen unsere Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln ans Herz legen.



Aus Grill und Pfanne

Campersteak - Schweinenackensteak
mit zweierlei Dips, Pommes Frites ^{2,3,4}

15,50 €

Hähnchenbrust gebacken „Wiener Art“
mit Kartoffelsalat ^{2,3,4}

14,90 €

Hausgrillteller

mit Hähnchenbrust, Schweinefilet, Rinderlende vom Charolais Rind, Grillwürstl,
zweierlei Dips, Countrykartoffeln und Gemüse ^{1,2,3,4}

24,50 €


Wiener Zwiebelrostbraten

vom Charolais Rind, mit grünen Bohnen und Bratkartoffeln ^{2,3,4,A}

24,80 €

Dazu empfehlen wir einen bunten Beilagensalat

4,50 €



Der höchste Standard und die beste Qualität unserer Produkte und Speisen liegt mir sehr am Herzen. Unser Augenmerk ist daher die Frische unserer Produkte und der Geschmack der Gerichte. Als meine Leibspeis möchte ich Ihnen gerne unseren Hausgrillteller mit Hähnchenbrust, Rinderlende und Grillwürstl empfehlen.

Hans Köck

Unsere Schnitzelspezialitäten

Schnitzel „Wiener Art“

aus der Schweinelende mit Pommes Frites und Preiselbeeren ^{A,B,D} ----- 14,50 €

Champignonrahmschnitzel

aus der Schweinelende mit hausgemachten Spätzle ^{A,B,D,E} ----- 15,50 €

Bayerisches Schnitzel (Paniertes Schnitzel, gefüllt mit Obazda)

aus der Schweinelende mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren ^{A,B,D} ----- 16,50 €

Dazu empfehlen wir einen bunten Beilagensalat ----- 4,50 €

Nicht immer müssen es große und gehaltvolle Speisen sein. Unsere kleinen und kalten Gerichte sowie Brotzeiten werden dem kleinen und großen Hunger gerecht. Selbstverständlich darf es auch einmal etwas deftiger sein. Probieren Sie unbedingt unser leckeres „Bayerisches Schnitzel“, gefüllt mit Obazda.

Elke Köck

Alle Preise inklusive Bedienung und MwSt.

Pfandl für eine oder zwei Personen

Schwabenpfandl (In der Gusseisenpfanne serviert)

mit gegrilltem Schweinefilet, Champignonrahmsoße und Käsespätzle A,B,D,E

1 Person 18,50 €

2 Personen 34,00 €

Kurpfuscherpfandl (In der Gusseisenpfanne serviert)

mit gegrillten Schweinemedallions, grünen Bohnen, Kräuterbutter und Bratkartoffeln D,2,3,4

1 Person 20,50 €

2 Personen 37,50 €

Fischgerichte

Seelachsfilet paniert

mit Remouladensoße und Kartoffelgurkensalat A,B,I,L,2,3,4

12,50 €

Matjesfilet

nach „Hausfrauenart“ mit Salzkartoffeln D,I,2,3,4


14,50 €

Zanderfilet gegrillt

mit Kräuterbutter, Gemüse und Petersilienkartoffeln A,D,I

21,80 €

Alle Preise inklusive Bedienung und MwSt.



Als Restaurantleiterin möchte ich Ihnen mit meinem gesamten Team angenehme und entspannte Stunden bieten. Natürlich berate ich Sie zudem gerne, wenn Sie eine Firmen- oder Familienfeier planen. Da ich selbst sehr gerne Fisch esse, möchte ich Ihnen unser gegrilltes Zanderfilet mit Kräuterbutter, Gemüse und Petersilienkartoffeln als meine Leispeise empfehlen.

Nidliya Hasbauer

Desserts & Süße Verführungen

Apfelkücherl

3 Stück, auf Vanilleeis und Zimtzucker ^{A,B,D} ----- 7,90 €

Palatschinken

2 Stück, mit Vanilleeis und Schokoladensoße ^{A,B,D} ----- 8,60 €

Hausgemachter Kaiserschmarrn

mit Apfelkompott oder Zwetschgenröster ^{A,B,D} ----- 12,30 €

Schokoküchlein

mit flüssigem Kern, Vanilleeis und Sahne ^{A,B,D} ----- 8,30 €

Dazu oder extra

Alle Sorten auf Wunsch
auch **koffeinfrei.**

Tasse Kaffee ⁹ ----- 2,90 €

Haferl Kaffee ⁹ ----- 3,90 €

Espresso ⁹ ----- 2,70 €

Milchkaffee ⁹ ----- 3,90 €

Latte Macchiatto ⁹ ----- 3,90 €

Cappuccino mit Milchschaum ⁹ ----- 3,90 €

Unsere Eisspezialitäten finden Sie in unserer separaten Eiskarte. Fragen Sie gerne danach.

Alle Preise inklusive Bedienung und MwSt.



Tee aus der „BIOTEAQUE - Chiemgauer Tee Manufaktur“. Bio Tee ist nicht nur sinnvoll, wenn es um den Umweltgedanken geht. Auch für die eigene Gesundheit spielen Bio Tees eine wichtige Rolle. Schließlich wird hier bewusst auf Zusatzstoffe und Ähnliches verzichtet, die etwa eine Resistenz gegenüber bestimmten Arzneimitteln hervorrufen oder die Veranlagung für Allergien und Erkrankungen begünstigen können.

Alkoholfreie Getränke

Apfelschorle, Spezi -----	0,2 l -----	2,50 €
Apfelschorle, Spezi -----	0,4 l -----	3,50 €
Tafelwasser -----	0,4 l -----	2,80 €
Gerolsteiner <small>spritzig oder still</small> -----	0,25 l -----	2,80 €
Gerolsteiner <small>spritzig oder still</small> -----	0,75 l -----	5,20 €
Rottaler Apfel-, Orangen- oder Traubensaft -----	0,2 l -----	2,70 €
Saftschorle <small>(Traube, Rhabarber, Johannisbeere, Orange)</small> -----	0,4 l -----	3,70 €
Holunderschorle -----	0,5 l -----	4,50 €
Coca Cola ^{1,9,12} -----	0,3 l -----	2,90 €
Coca Cola light ^{1,3,9,11,12} -----	0,3 l -----	2,90 €
Fanta ^{1,3} -----	0,3 l -----	2,90 €

Tee

BIOTEAQUE
Chiemgauer Tee Manufaktur

Teebeutel - 2,60 €

- „Schwarza Seppi“ (Bio Schwarztee, Darjeeling)
- „Greana Gustl“ (Bio Grüntee, 1st grade „Gunpowder“)
- „Schneidiger Hans“ (Bio Grontee, Orange-Cranberry)
- „Scheene Leni“ (Bio Früchtetee, Waldfrucht-Himbeere)
- „Fesche Fini“ (Bio Rooibostee, Limone-Vanille)
- „Gfeida Maxi“ (Bio Kräutertee, Heimatmischung)
- „G´schammige Camilla“ (Bio Kräutertee, Kamillenblüten)
- „Nette Nani“ (Bio Kräutertee, Pfefferminze)

Loser Tee - 2,80 €

- „Schwarza Peter“ (Bio Schwarztee, Ceylon)
- „Greana Simmerl“ (Bio Grüntee, China Sencha)
- „Eisiger Ötzi“ (Bio Früchtetee, Exotik-Limone)
- „Reiner Rudi“ (Bio Rooibostee, purer Rooibos)
- „G´schammige Camilla“ (Bio Kräutertee, Kamillenblüten)
- „Nette Nani“ (Bio Kräutertee, Pfefferminze)
- „Hopfenblütentee“ (Bio Kräutertee, Hopfenblüte)

Alle Preise inklusive Bedienung und MwSt.



Biere

„Holmerns Rausch“ - Vom Chef gebraut	0,5 l / 5,2 Vol. %	5,10 €
Köblarner Pils	0,33 l / 4,8 Vol. %	4,90 €
Edelhell vom Fass	0,25 l / 5,3 Vol. %	3,20 €
Edelhell vom Fass	0,5 l / 5,3 Vol. %	4,50 €
Graf Arco Dunkel	0,3 l / 4,7 Vol. %	3,40 €
Graf Arco Dunkel	0,5 l / 4,7 Vol. %	4,50 €
Graf Arco Weizen hell vom Fass	0,3 l / 5,3 Vol. %	3,30 €
Graf Arco Weizen hell vom Fass	0,5 l / 5,3 Vol. %	4,60 €
Graf Arco Weizen dunkel	0,5 l / 5,3 Vol. %	4,60 €
Graf Arco Weizen leicht	0,5 l / 2,9 Vol. %	4,60 €
Alkoholfreies Bier	0,5 l / 0,0 Vol. %	4,10 €
Alkoholfreies Weizen	0,5 l / 0,0 Vol. %	4,50 €
Radler	0,25 l / 2,8 Vol. %	3,20 €
Radler	0,5 l / 2,8 Vol. %	4,50 €

Kaum etwas ist so typisch für Bayern wie das Bier. Über Jahrhunderte hat sich hier eine unvergleichliche Braukunst entwickelt, denn Bier ist eines der ältesten alkoholischen Getränke überhaupt. Ich lade Sie ein, bei uns im Gasthaus „Zur Leibspeis“ gemütliche Stunden zu verbringen, gut zu speisen und unsere Bierspezialitäten zu genießen - Auf Ihr Wohl!

Bierrarritäten & -spezialitäten

Deutschland

Weltenburger Kellerbier	0,5 l / 5,0 Vol. %	4,50 €
Heller Weißbierbock Altvater	0,5 l / 7,1 Vol. %	4,90 €

Österreich

Gregorius Trappistenbier	0,33 l / 10,5 Vol. %	8,20 €
--------------------------	----------------------	--------

Belgien

Saison Dupont	0,33 l / 6,5 Vol. %	5,60 €
Oude - Geuze Boon	0,375 l / 7,0 Vol. %	8,20 €

Im April 1516 trat der Bayerische Landständetag unter Vorsitz von Herzog Wilhelm IV. in Ingolstadt zusammen und billigte eine vom Herzog vorgelegte Vorschrift. Darin wurde geregelt, dass zur Herstellung des Bieres nur Gerste, Hopfen und Wasser verwendet werden dürfen.

Als geprüfte Biersommeliers beraten Sie Annalena Maier-Köck und Hans Köck gerne über den Herstellungsprozess des Bieres, die richtige Bierauswahl zur gewählten Speise und die positiven gesundheitlichen Auswirkungen des moderaten Bierkonsums. **In unserer separaten Bierkarte können Sie weitere Bierrarritäten und -spezialitäten wählen.**



Sekt

Glas Hausmarke	0,1 l	4,50 €
Più Vino Frizzante Bianco - Corte delle Calli	0,75 l	27,90 €

Weinhaltige Getränke

Aperolspritzer mit Sekt	0,25 l	7,20 €
Green Spritz	0,25 l	7,20 €
Holmernhof Spritz	0,25 l	7,20 €
Sommerspritzer	0,25 l	3,40 €
Sommerspritzer	0,5 l	5,90 €
Weinschorle weiß oder rot	0,25 l	3,80 €
Weinschorle weiß oder rot	0,5 l	6,30 €
Bürgermeister Weinschorle <small>(mehr Weinanteil)</small>	0,5 l	6,50 €
Rottaler Most	0,25 l	3,30 €
Rottaler Most	0,5 l	4,90 €
Mostschorle	0,25 l	2,90 €
Mostschorle	0,5 l	4,10 €



Schnäpse und geistige Getränke

Campergeist	2 cl	3,30 €
Rottaler Obstler	2 cl	2,90 €
Jubiläums-Aquavit	2 cl	3,10 €
Marillenschnaps	2 cl	2,90 €
Jägermeister	2 cl	2,90 €
Williams-Birne	2 cl	3,30 €
Fernet Branca	2 cl	3,30 €
Ramazotti	4 cl	4,00 €
Blutwurz	2 cl	3,30 €
Bärwurz	2 cl	3,30 €
Asbach Uralt	2 cl	3,30 €
Metaxa	2 cl	3,30 €
Rüscherl ^{1,2,7,9,12} (Weinbrand mit Coca Cola)	2 cl	3,60 €
Amaretto	2 cl	2,80 €
Amaretto warm mit Sahne ⁸	2 cl	3,30 €
Bacardi auf Eis	2 cl	3,10 €
Bacardi mit Coca Cola auf Eis ^{1,2,7,9,12}	2 cl	3,60 €
Baileys auf Eis ^{1,9}	2 cl	3,10 €
Scharfer Hirsch (2 cl Baileys ^{1,9} und 2 cl Jägermeister)	4 cl	5,20 €
Sanftes Reh (2 cl Eierlikör mit Sahne ⁸)	2 cl	3,30 €
Campari Orange ¹	4 cl	5,00 €

Alle Preise inklusive Bedienung und MwSt.



Unsere Edelbrände

Wildkirsch-Chili-Likör (25 % Vol.)	2 cl	5,20 €
Edelbrand von der Bergkirsche (42 % Vol.)	2 cl	5,20 €
Edelbrand von der Zwetschge (42 % Vol.)	2 cl	5,20 €
Edelbrand von der roten Williams-Birne (42 % Vol.)	2 cl	5,20 €
Haselnussbrand (40 % Vol.)	2 cl	5,20 €

Unsere Edelbrände von der Spezialitäten-Brennerei & Whisky-Destillerie Liebl GmbH aus Bad Kötzting.

*Tradition, Natur, Zeit und der Drang nach etwas ganz Besonderem.
Nach diesem Grundsatz entstehen seit vielen Jahren in der Spezialitäten-Brennerei Liebl in Bad Kötzting
im Herzen des Bayerischen Waldes flüssige Diamanten der Spitzenklasse.*



Alle Preise inklusive Bedienung und MwSt.

