

Speisekarte

Dienstag, Mittwoch, Donnerstag: 17.30 bis 20.30 Uhr

Zum Dazuessen (Beilagenportion)

5,50 €

Bratkartoffeln mit Speck

Oma's **Kartoffelsalat** (Mittwochs und Donnerstags nach Verfügbarkeit)

Gewürzte **Kartoffelecken** (Potato-wedges)

Pommes frites

Spätzle

Reis

Erbsen & Karotten

Sauerkraut

Aus dem Garten

Kleiner **Beilagensalat**

5,50 €

Großer gemischter **Salatteller**

9,00 €

Aus dem Suppentopf

Bayerische **Leberspätzlesuppe** in Rinderbrühe

5,50 €

Selbstgemachte **Pfannkuchensuppe** in Rinderbrühe

5,50 €

Kleinigkeiten

Pommes frites mit Ketchup

5,50 €

Spätzle mit Rahmsauce

5,50 €

Kleines **Rahmschnitzel**

Schweineschnitzel natur in Rahmsauce, dazu Spätzle und Salat

11,00 €

Kleines **Schweineschnitzel** paniert nach „Wiener Art“

mit Pommes frites und kleinem Salat

11,00 €



Hauptgerichte



Beilagenänderung ist in unserem Hause jederzeit möglich (Auswahl auf Seite 1)

Vegetarisches

Dicker Eierpfannkuchen mit Preiselbeer-Marmelade (erhöhte Wartezeit)	12,00 €
Weihenstephaner Camembert gebacken auf kleinem Salat und Preiselbeerbirne	14,00 €
Dicker Eierpfannkuchen mit Champignons in Butter gebraten und kleinem Salat (erhöhte Wartezeit)	15,00 €

Aus dem Meer

Seelachsfilet paniert (vom Köhler / Dorsch)	14,00 €
mit Pommes frites, kleinem Salat und Mayonnaise	
<u>oder</u> Oma's Kartoffelsalat und Salat (Mittwochs und Donnerstags nach Verfügbarkeit)	

Pute

Putenbruststreifen auf großem Salatteller und Toastbrot	15,00 €
Putensteak natur gebraten in Erdnußsauce mit gerösteten Mandeln dazu Reis und Erbsen mit Karotten	20,00 €

Vom Rind

Rumpsteak (ca. 200 g roh) aus der argentinischen Rinderlende mit Kräuterbutter dazu gewürzte Kartoffelecken und Erbsen mit Karotten	25,00 €
Sauerbraten nach Art des Hauses dazu Spätzle und kleiner Salatteller	20,00 €



Vom Schwein

Bayrische Schmankerl:

Zwei Scheiben gebratener Leberkäse mit Ei	12,00 €
dazu Bratkartoffeln mit Speck	
<u>oder</u> Oma's Kartoffelsalat und Salat (Mittwochs und Donnerstags nach Verfügbarkeit)	
Milzwurst – zwei große panierte Scheiben in Bratensauce	14,00 €
dazu Pommes frites und kleiner Salat	
<u>oder</u> Bratkartoffeln mit Speck und Salat	
<u>oder</u> Oma's Kartoffelsalat und Salat (Mittwochs und Donnerstags nach Verfügbarkeit)	
Zwei handgeformte Fleischpflanzerl (würzig) in Bratensauce	16,00 €
dazu Pommes frites und kleiner Salat	
<u>oder</u> Bratkartoffeln mit Speck und Salat	
<u>oder</u> Oma's Kartoffelsalat und Salat (Mittwochs und Donnerstags nach Verfügbarkeit)	



Schnitzelspezialitäten:

Schweineschnitzel paniert nach „Wiener Art“, mit Butterschmalz gebraten	16,00 €
dazu Pommes frites und kleiner Salatteller	
Rahmschnitzel natur gebraten in Rahmsauce	16,00 €
dazu Spätzle und kleiner Salatteller	
Jägerschnitzel natur mit gebratenen Champignons in Butter und Petersilie	20,00 €
sowie Bratensauce, Spätzle und kleiner Salatteller	
Zwiebelrost-Schnitzel natur mit frisch gerösteten Zwiebeln,	20,00 €
Bratensauce, gewürzte Kartoffelecken und Erbsen mit Karotten	



Brotzeiten

Kalt

Kleiner Beilagensalat	5,50 €
Großer gemischter Salatteller	9,00 €
Zwei dicke Scheiben kalter Leberkäse mit Essiggurke und Brot	10,00 €
Bayerischer Wurstsalat mit Brot	10,00 €
In Scheiben klein geschnittener Leberkäse mit Zwiebeln im Essigsud	
Schweizer Wurstsalat mit Brot	11,00 €
In Scheiben klein geschnittener Leberkäse mit Käse und Zwiebeln im Essigsud	
Gemischter Käseteller (ca. 140 g) mit Butter und Brot	10,00 €
Wacholdergeräuchertes* (ca. 140 g) mit Essiggurke und Brot	10,00 €

Warm

2 dicke Pfälzer* (gekocht), mit Brot	10,00 €
2 dicke Pfälzer* (gekocht), auf Sauerkraut und Brot	11,00 €
2 Stück Currywürste (dicke Pfälzer* frittiert) mit Pommes frites und Ketchup	11,00 €
2 Paar Wiener* mit Brot	10,00 €
Ofenfrische Breze	2,00 €
Brot oder Semmel	1,00 €

*enthält Nitritpökelsalz



Für die Süßen

kleine Portion warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	8,00 €
Eiscafé (3 Kugeln Eis) mit Sahne	8,00 €
Sanfter Engel (Orangensaft mit 1 Kugel Vanilleeis und Sahne)	7,00 €
Eis „Cemissimo“ (Vanille-, Schokolade-, Walnuss- oder Sahne-Fruchteis) 1 Kugel:	2,00 €
Dazu: Sahne Schokosauce Eierlikör Honig kandierte gehackte Mandeln	je 1,00 €

Getränke



Aus dem Weihenstephaner Sudhaus

„Original“ Faßbier hell	0,5 l	4,20 €
Stammw. 11,8 vol.%, Alk. 5,1 vol.% - Hell, bayrisch mild, feinwürzig		
„Hefeweißbier“ hell (je nach Jahreszeit aus der Flasche oder dem Faß)	0,5 l	4,20 €
Stammw. 12,7 vol.%, Alk. 5,4 vol.% - Dauertrüb, hefeblumig, erfrischend		
„Edel-Pils“ (Flasche)	0,4 l	4,20 €
Stammw. 12 vol.%, Alk. 5 vol.% - Feinherb, mild im Geschmack, hopfenblumig		
„Tradition“ Export dunkel (Flasche)	0,5 l	4,20 €
Stammw. 12,8 vol.%, Alk. 5,2 vol.% - Dunkel, malzaromatisch mit feinem Körper		
„Hefeweißbier Dunkel“ (Flasche)	0,5 l	4,20 €
Stammw. 12,7 vol.%, Alk. 5,3 vol.% - Dauertrüb, feinhefig, malzaromatisch		



Für die Autofahrer

„Original“ Hell - alkoholfrei (Flasche)	0,5 l	4,20 €
unter 0,5% vol. alc. - Hell, bayrisch mild, feinwürzig		
Hefeweißbier – alkoholfrei (Flasche)	0,5 l	4,20 €
unter 0,5% vol. alc.		
Radler	0,5 l	4,20 €
Mischung aus hellem Bier und Zitronenlimonade		
Russ´	0,5 l	4,20 €
Mischung aus Hefeweißbier und Zitronenlimonade		

Spritzig

Glas Tafelwasser mit Kohlensäure	0,25 l	2,00 €
Glas Tafelwasser mit Kohlensäure	0,40 l	3,30 €
Glas stilles Mineralwasser	0,25 l	2,00 €
Zitronenlimonade	0,25 l	3,30 €
Fanta (Orangenlimonade)	0,25 l	3,30 €
Coca-Cola (mit Coffein und Farbstoff)	0,25 l	3,30 €
Coca-Cola Light (mit Coffein und Farbstoff)	0,33 l	4,00 €
Spezi (mit Coffein und Farbstoff)	0,40 l	4,00 €
Apfelsaft	0,25 l	3,30 €
Orangensaft	0,25 l	3,30 €
Johannisbeersaft	0,25 l	3,30 €
Saftschorle (Apfel-/ Orangen-/ Johannisbeersaft)	0,40 l	4,00 €

Heisse Tassen

Tasse Kaffee		3,50 €
Portion Kaffee im Haferl		4,00 €
Haferl Cappuccino mit Milchschaum		4,00 €
Kleine Tasse Espresso		3,50 €
Haferl Tee (Schwarzer Tee, Früchtetee, Pfefferminztee)		3,50 €
Haferl heiße Schokolade aus Milch mit Sahnehäubchen		4,00 €



Weine

Weißwein - trocken	0,25 l	7,00 €
Rotwein - trocken	0,25 l	7,00 €
Weinschorle (sauer oder süß / rot oder weiß)	0,25 l	5,00 €

Zur Verdauung

Pircher's Williamsbirne	2 cl	4,00 €
Pircher's Himbeergeist	2 cl	4,00 €
Jägermeister	2 cl	4,00 €
Weitere Schnäpse auf Anfrage		



Gasthof Schredl

Inh. Petra Lettenbauer

Acheringer Hauptstr. 34 • 85354 Acherding b. Freising

Tel.: 0 81 65 / 45 98 • Fax: 0 81 65 / 90 89 391

Email: info@gasthof-schredl.de • www.gasthof-schredl.de

Öffnungszeiten:

Dienstag, Mittwoch, Donnerstag 17.30 – ca. 21.00 Uhr

(warme Küche bis 20.30 Uhr)

Ruhetage: Freitag bis Montag und Feiertage

Alle Preise incl. Mehrwertsteuer und Bedienung

Alle unsere Speisen und Getränke können Spuren und Teile von 1-14 enthalten:

1: Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel & Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse / 2: Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse / 3: Eier aller Geflügel- und Vogelarten und daraus gewonnene Erzeugnisse / 4: Fisch aller Fischarten und daraus gewonnene Erzeugnisse / 5: Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse / 6: Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse / 7: Milch aller Säugetiere und daraus gewonnene Erzeugnisse / 8: Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse / 9: Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse / 10: Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse / 11: Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse / 12: Schwefeldioxid & Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind / 13: Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse / 14: Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse. Genaue Angaben erhalten Sie von unserem Personal.