

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

## Aus dem Meer

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

## 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 <b>Leberkäse mit Ei</b>	12,00	€
dazu Bratkartoffeln mit Speck		
<u>oder</u> Oma's Kartoffelsalat und Salat ( <b>Mittwochs und Donnerstags nach Verfügbarkeit</b> )		
<b>Milzwurst</b> – 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 ( <b>Mittwochs und Donnerstags nach Verfügbarkeit</b> )		
Zwei handgeformte <b>Fleischpflanzerl</b> (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 ( <b>Mittwochs und Donnerstags nach Verfügbarkeit</b> )		



### *Schnitzelspezialitäten:*

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



# Brotzeiten

## Kalt

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

## Warm

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

\*enthält Nitritpökelsalz



## Für die Süßen

kleine Portion warmer <b>Apfelstrudel</b> mit Vanilleeis und Sahne	8,00	€
<b>Eiscafé</b> (3 Kugeln Eis) mit Sahne	8,00	€
<b>Sanfter Engel</b> (Orangensaft mit 1 Kugel Vanilleeis und Sahne)	7,00	€
<b>Eis „Cemissimo“</b> (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 <b>Tafelwasser</b> mit Kohlensäure	0,25 l	2,00 €
Glas <b>Tafelwasser</b> mit Kohlensäure	0,40 l	3,30 €
Glas <b>stilles Mineralwasser</b>	0,25 l	2,00 €
<b>Zitronenlimonade</b>	0,25 l	3,30 €
<b>Fanta</b> (Orangenlimonade)	0,25 l	3,30 €
<b>Coca-Cola</b> (mit Coffein und Farbstoff)	0,25 l	3,30 €
<b>Coca-Cola Light</b> (mit Coffein und Farbstoff)	0,33 l	4,00 €
<b>Spezi</b> (mit Coffein und Farbstoff)	0,40 l	4,00 €
<b>Apfelsaft</b>	0,25 l	3,30 €
<b>Orangensaft</b>	0,25 l	3,30 €
<b>Johannisbeersaft</b>	0,25 l	3,30 €
<b>Saftschorle</b> (Apfel-/ Orangen-/ Johannisbeersaft)	0,40 l	4,00 €

## *Heisse Tassen*



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

## *Weine*

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

## *Zur Verdauung*

<b>Pircher's Williamsbirne</b>	2 cl	4,00 €
<b>Pircher's Himbeergeist</b>	2 cl	4,00 €
<b>Jägermeister</b>	2 cl	4,00 €

Weitere Schnäpse auf Anfrage



# *Gasthof Schredl*

Inh. Petra Lettenbauer  
Acheringer Hauptstr. 34 • 85354 Achering b. Freising  
Tel.: 0 81 65 / 45 98 • Fax: 0 81 65 / 90 89 391  
Email: [info@gasthof-schredl.de](mailto:info@gasthof-schredl.de) • [www.gasthof-schredl.de](http://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 SO<sub>2</sub>, 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.