



Herzlich Willkommen im
Gasthof Schwaigerkeller

Speise
&
Getränkekarte



Pächterin: Rosi Lantenhammer

Suppen

Unsere Suppen sind hausgemacht und frisch zubereitet!

Teller hausgemachte Rindssuppe mit Pfannkuchenstreifen (a,b,c,j)

Teller hausgemachte Rindssuppe mit selbstgemachten Leberspätzle (a,b,j)

Für Kinder & Senioren

Portion Pommes mit Ketchup oder Mayo
(b,d,e,f,g,h,i)

Kleines Schnitzel mit Pommes und Ketchup
(a,b,d,e,f,g,h,i)

Knödel mit Soße (a,b,c)

6 Nuggets mit Ketchup oder Mayo
(a,b,d,e,f,g,h,i)

Vegetarisch

Bratkartoffel mit 2 Spiegeleier (b)

Schwaigerkellerpfanne vegan, Brot (a)

Hausgemachte Käsespatzn mit Butterröstzwiebel (a,b,c)

*Allergene: (a)Weizenmehl, (b)Eier, (c)Milch,
(d)Antioxidationsmittel, (e)Senf, (f)Konservierungsstoffe,
(g)Gluten, (h)Soja, (i)Glukose-Fruktose, (j)Wurzelgemüse*

Brotzeiten

Täglich frisch

4 St. Heiße Debreziner

Mit Meerrettich, Kren, Brot (a,b,c) (1)

2 Paar heiße Wiener

Senf, Brot (a,b,c,d) (1)

Bayrischer Wurstsalat

Zwiebelringe, Brot oder Semmel (a,b,c) (1)

Schweizer Wurstsalat

Käsestreifen, Zwiebelringe, Brot (a,b,c) (1)

1 Scheibe Leberkäse

Mit Gurken, Tomatenecken, Brot (a,b,c)

1 Scheibe Leberkäse

Gebacken mit Bratkartoffel und Senf, Brot (a,b,c,d)

*Allergene: (a)Weizen, (b)Ei, (c)Milch, (d)Senf, (e)Sellerie,
(f)Geschmacksverstärker, (g)Glutamat, (h)Sesam
(1)Phosphat, (2)Antioxidationsmittel*

Fleischgerichte

Schnitzel „Wiener Art“

*Vom Schweinelendchen mit Pommes,
Preiselbeeren (a,b,c)*

Schnitzel „Wiener Art“

*Mit hausgemachtem Kartoffelsalat oder
Bratkartoffeln u. Soße (a,b,c)*

Schnitzel „Stadtberg“

*Vom Schweinelendchen, paniert auf
Champignonrahmsauce mit hausgemachten
Eierspätzle (a,b,c)*

Schnitzel „Puszta“

*Vom Schweinelendchen in Paprikasauce mit
hausgemachten Spätzle (a,b,c)*

Schweizer Schnitzel

*Vom Schweinelendchen, natur, überbacken mit
Käse auf Petersilienbratkartoffeln (c)*

Cordon Bleu

*Vom Schweinelendchen, gefüllt mit Hinterschinken
und Käse, Pommes, Preiselbeeren (a,b,c,g) (2)*

Schweinebraten

Mit Semmelknödel und gemischten Salat (a,b,c)

Currywurst

Hausgemachte Currysoße mit Pommes (d,f,g) (1)

Teufelstoast XL

*Schweinelendchen, hausgemachte Teufelssoße,
überbacken mit Käse, Pommes, scharf (a,b,c)*

Schwaigerkellerpfanne

*Gemüse, Pilze, Spätzle, Hähnchenbruststreifen,
Salzkartoffel (a,b,c)*

*Allergene: (a)Weizen, (b)Ei, (c)Milch, (d)Senf, (e)Sellerie,
(f)Geschmacksverstärker, (g)Glutamat, (h)Sesam,
(1)Phosphat, (2)Antioxidationsmittel*

Für den Feinschmeckergaumen

Kleiner, bunter Jogging - Salat

Großer, gemischter Fitness - Salat

Mit Hähnchenbruststreifen u. Toastbrot (a,b,c)

Monteur´s Schnitzel „Wiener Art“

Mit Pommes o. hausgemachten Bratkartoffeln, Ketchup o. Mayo und kleinen Beilagensalat (a,b,c)

Ritter Cordonbleu vom Schweinelendchen

-doppelt paniert, gefüllt mit Hinterschinken und Käse, dazu Bratkartoffeln oder Pommes, Preiselbeeren (a,b,c) (2)

-doppelt paniert, gefüllt mit Hinterschinken, Pilze und Käse, dazu Bratkartoffeln oder Pommes, Preiselbeeren (a,b,c) (2)

Ritterteller

Schweine Filetmedaillons in Pilzrahmsauce, dazu selbstgemachte Eierspätzle und kleiner Salat (a,b,c)

Original „Wiener Schnitzel“ vom Kalb

Fein paniert, in der Pfanne gebraten, mit Pommes, Preiselbeeren und kleiner Salat (a,b,c)

Zwiebelrostbraten

Von der Rinderlende, mit goldgelb gebratenen Butterzwiebelringen und Bratkartoffeln (a,b,c)

*Allergene: (a)Weizen, (b)Ei, (c)Milch, (d)Senf, (e)Sellerie, (f)Geschmacksverstärker, (g)Glutamat, (h)Sesam
(1)Antioxidationsmittel, (2)Phosphat*

Getränkekarte

Erhartinger Export Hell vom Fass	0,5 l
Erhartinger Export Hell Flasche	0,5 l
Helles „Graf Arco“ alkoholfrei	0,5 l
Erhartinger Radler (6)	0,5 l
Erhartinger Pils	0,33 l
Erhartinger Weißbier hell	0,5 l
Erhartinger Weißbier dunkel	0,5 l
Weißbier – Cola (4,5)	0,5 l
Weißbier „Graf Arco“ alkoholfrei	0,5 l
Russ´n Mass	1,0 l
Weißbier-Zitronenlimo (6)	
Goaß-Mass	1,0 l
dunkles Bier, Cola, Kirsch 0,4cl (4,5)	

(4)Farbstoff, (5)Coffein, (6)Zitrone

Heiße Getränke

Tee (verschiedene Sorten)

Tasse Kaffee (1)

Haferl Kaffee (1)

Haferl Cappuccino mit Sahne (c) (1)

Espresso (1)

Nachspeisen - Eis

Eiskaffee mit Sahne (c) (1)

Gemischtes Eis mit Sahne 4 Kugeln
(c)

Vanilleeis mit heißen Himbeeren (c)

Gefüllter Pfannkuchen mit Eis und
Sahne (b,c)

Allergene: (1)Coffeein, (b)Ei, (c)Milch

Säfte – Alkoholfreie Getränke

Saftschorle (6)	0,5 l
Apfelsaft	0,5 l
Johannisbeernektar	0,5 l
Orangensaft (3)	0,5 l
Coca Cola (4,5,6)	0,5 l
Spezi (4,5,6)	0,5 l
Orangenlimo (3,4,6)	0,5 l
Zitronenlimo (6)	0,5 l
Wasser	0,5 l

*(3)Antioxidationsmittel, (4)Farbstoff, (5)Coffein,
(6)Säuerungsmittel*

Weine

Flasche Weißwein trocken <i>Grüner Veltliner</i>	0,7 l
Flasche Rotwein trocken <i>Zweigelt</i>	0,7 l
Weißwein „Grüner Veltliner“	0,2 l
Rotwein „blauer Zweigelt“	0,2 l

Schnäpse & Liköre

Obstler	0,2 cl
Williamsbirne	0,2 cl
Kirschlikör	0,2 cl
Wodka	0,2 cl
Blutwurz	0,2 cl
Jack Daniels	0,2 cl