

Landgasthof
„Zum Alten Wirt“

Wirtshaustradition seit 1831

Familientradition seit 1916

*Das traufseitig an die St. Marienstraße grenzende
Gebäude mit der Haus Nr. 4 beherbergt seit Generationen
die Dorfwirtschaft. Ursprünglich mit Sichtfachwerk
im Ober- und Dachgeschoß erscheinend, stammt das Haus im Kern
vermutlich aus dem frühen 17. Jahrhundert.*

*Auf dem großen, mit einer Steinmauer umfriedeten Anwesen,
befinden sich unter anderem das alte Stallgebäude mit
gemauerten Gewölben und ein Futterstadel aus
dem 19. Jahrhundert (Heustadl), der bereits seit längerer Zeit
ebenfalls gastronomisch genutzt wird.*

*Neben dem östlich angebauten Backofen ist auch der
historische Hausbrunnen noch erhalten.*

SUPPEN / VORSPEISEN

Bayerischer Leberknödel in kräftiger Rinderbrühe 3,90 €

Leberspätzlesuppe mit Lauchzwiebeln verfeinert 3,90 €

Grißnockerl in Rinderkraftbrühe 3,90 €



Gebackene Champignons

mit kleinem Salatbukett und Remouladensoße 7,20 €

Geräuchertes Forellenfilet

auf Wacholder und Buchenholz geräuchert,

lauwarm serviert mit Sahnemeerrettich,

Butter und Weißbrot 8,20 €

HAUPTSPEISEN

DEFTIG- BAYERISCHE HAUSSPEZIALITÄTEN

Bayerisches Voressen

Saures Lünger '1 mit Serviettenknödeln *5,90 €*

Oma 's Kartoffel-Brat '1

*Schweinebauch in der Röhre knusprig gebraten
auf geschmorten Kartoffeln und Zwiebeln
in Natur-Kümmel-Soße, dazu Sauerkraut
auf Vorbestellung ab 2 Personen*

pro/Person *9,20 €*

Zwiebelrostbraten vom Weideochsen

mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln *15,80 €*

Bayerisches Schnitzel

Zartes Schnitzel vom Schweinerücken

mariniert mit Senf & Meerrettich

paniert und in der Pfanne gebacken,

dazu Krautschupfnudeln mit Rahm verfeinert

11,60 €

HAUPTSPEISEN

UNSERE KLASSIKER

Schnitzel „Wiener Art“

Zartes Schnitzel vom Schweinerücken

paniert und in Butterschmalz gebacken.

Dazu servieren wir Pommes Frites

8,20 €

Champignon-Rahmschnitzel

Mit aromatischen Champignons in Rahm.

Dazu hausgemachte Eierspätzle

9,00 €

Filettöpfchen „Alter Wirt“

Zartes Schweinefilet auf hausgemachten

Eierspätzle mit Rahmschwammerl und

saftigem Emmentaler überbacken

13,80 €

Heustadl-Teller

Verschiedene Medaillons von Schwein und Rind.

Dazu Grillwürstchen, Speckscheibe,

Butterbohnen und Pommes Frites

13,80 €

HAUPTSPEISEN

WEISER 'S HAUSSPEZIALITÄTEN

Weiser 's Pfefferpfandl

Gebratene Roastbeefstreifen

in würziger Cognacpfeffersoße.

Dazu Kartoffelspalten und Salat

15,80 €

	<i>200g</i>	<i>300g</i>
<i>Rinderlendensteak</i>	<i>17,20 €</i>	<i>21,00 €</i>
<i>Rinderhüftsteak</i>	<i>15,80 €</i>	<i>19,00 €</i>
<i>Putensteak</i>	<i>14,50 €</i>	<i>17,70 €</i>

*Zu unseren Steaks reichen wir Ihnen Kräuterbutter oder Pfeffersoße
und Weißbrot*

Als Beilage servieren wir:

Pommes Frites, Kartoffelspalten, Bratkartoffeln

oder einen großen Salatteller

(Eine Beilage im Steakpreis inklusive, je weitere Beilage 3,00 €)

MAL FLEISCHLOS ESSEN

Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln 8,60 €

Gebratene Schupfnudeln mit Weinsauerkraut 8,60 €

4 St. Reiberdatschi mit Apfelmus 7,50 €



UNSERE FISCHSPEZIALITÄTEN

Zanderfilet auf der Haut gebraten

An leichter Dill- Sahnesoße und Schupfnudeln 15,80 €

Altmühltaler Regenbogenforelle

aus der Forellenzucht Lang, Regelmannsbrunn

Gebratene Forelle in Kräuterbutter

Dazu Petersilienkartoffeln 14,90 €

SALATE

knackig und frisch

Salatplatte „Alter Wirt“

Mit Putenstreifen und Weißbrot *9,90 €*

Salat-Scampi

Bunte Salatplatte mit Scampispieß

Dazu Weißbrot *13,80 €*

„Bayerische“ Salatplatte

Bunte Salate mit geröstetem Speck und Zwiebeln

Dazu Bauernbrot⁷ *9,90 €*

Gemischter Salat *3,70 €*

Jede weitere Beilage (Spätzle, Pommes Frites, etc.) *3,00 €*

**1.)Farbstoffe;2.)Konservierungsstoffe;3.)Antioxidationsmittel;*

4.)Geschmacksverstärker;5.)Schwefeldioxid;6.)Schwärzungsmittel;

7.)Phosphat;8.)Milcheiweiß;9.)Koffeinhaltig;

10.)Chininhaltig;11.)Süßungsmittel;

Allergenliste unserer Speisen erhalten Sie bei unserem Service !