



wirtshaus kalteneck



Wie eine Tafel am Hauseingang beurkundet, wurde unser Wirtshaus von den Eheleuten Bartholomäus und Barbara Albrecht im Jahre 1834 erbaut und von ihnen und ihren Kindern bis zur Jahrhundertwende bewirtet. Dann kaufte Nikolaus Wagenstetter das Anwesen und betrieb es gemeinsam mit seiner Ehefrau Anna bis zu seinem Tod.

Von 1940 bis 1976 waren Hans und Maria Wagenstetter die Wirtsleute.

Im Jahre 1976 wurden Land- und Gastwirtschaft übergeben an Tochter Marianne Steinacker.

1988 wurde das Wirtshaus erneuert, 1989 einen kleiner Saal in den Räumen der ehemaligen Landwirtschaft integriert und 1990 eine moderne Doppeltennishalle angebaut.

Im Sommer 2000 kam Thomas Steinacker zum Betrieb hinzu, der seine Erfüllung in der Küche & Wirtshaus gefunden hat. Er gab dem Wirtshaus neuen Aufschwung und durch seine Ausbildung als Koch begeistert er unsere Gäste mit seinen Gaumenfreuden. 2001 erweiterten wir unsere Gasträume durch einen mediterranen Wintergarten, die Küche wurde modernisiert und der Biergarten neu gestaltet.

Im Rahmen eines erneuten Umbaus kamen 2012 ein großer Festsaal für Feiern und Veranstaltungen für bis zu 600 Personen und die Mittelstation eine gemütliche Bar und Weinstube hinzu.

Egal ob Feierlichkeit, Catering oder gemütliches Beisammensein Wir hoffen, dass Sie sich bei uns wohl fühlen und Wir haben immer ein offenes Ohr für unsere Gäste!

Wir wünschen Ihnen an guad'n Appetit und a scheene Zeit!



Familie Steinacker & Team



wirtshaus kalteneck

### **Aperitifs**

Glas Prosecco	0,1l	2,90
Prosecco mit Erdbeerfruchtmark	0,1l	3,40
mit Hollerblütensirup	0,1l	
mit Ramazotti Rosato	0,1l	
Aperol Spritz	0,2l	4,90
Hugo mit Minze, Hollerblütensirup & Limette	0,2l	4,90
Rosa Spritzer mit Eis (kleine Rose Weinschorle)	0,2l	3,60
Balis Basilikum-Ingwer-Limonade auf Eis	0,25l	3,90
mit 4cl Tanqueray Gin		7,90

### **Vorspeisen**

Erfrischendes Basilikumsorbet im Sauerrahmbett  
3,60

Sonnengereifte Tomaten mit Mozzarella und Basilikumpesto  
in Balsamico-Marinade  
7,80

Scampis mit Sesam gebacken, auf Schnittlauchsauce  
dazu marinierter Ruccola und Kirschtomaten  
9,40

Ochsenlendencarpaccio mit Zitronensaft,  
Olivenöl, Ruccola und Parmesanstreifen  
9,20

### **Aus dem Suppentopf**

Hausgemachte kräftige Rindsuppe mit Leberspätzle oder  
Pfannkuchenstreifen, dazu Schnittlauch  
4,60

Suppe von sonnengereiften italienischen Tomaten  
mit Sahnehäubchen & Pesto  
4,80



wirtshaus kalteneck

## **Pasta & Penne - Nudelgerichte**

\*

Paprikarahmnudeln mit frischen Kräutern,  
geräuchertem Südtiroler Schinken und Antipasti-Gemüse  
9,20

Penne im Knoblauch-Kräuterrahm mit Antipasti-Gemüse  
und gegrillten Scampis  
14,80

## **Vegetarische & Vegane Gerichte**

\*

Bergkäseravioli mit Pilzrahm, gebratenen Paprika und Zucchini,  
dazu Ruccola und Parmesan  
13,90

Waldpilze der Saison im Kräuterrahm mit Semmelknödel  
6,80

Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln  
und buntem Buttergemüse  
8,80

Gebackener französischer Camembert auf Toast, mit Preiselbeeren  
und Salaten der Saison  
9,40

Vegane Blattsalate der Saison in Balsamico-Dressing mit Gurken, Tomaten  
Antipasti, Mammuloliven & scharfen Kichererbsen-Dip  
9,60

**Gerne können Sie auch andere Gerichte in unserer Karte  
umbestellen, damit sie vegetarisch werden.**

## **Kleine Gerichte**

\*

Currywurst mit Pommes Frites <sup>4),5)</sup>  
7,50

2 Paar Schweinswürstel mit Sauerkraut <sup>4),5)</sup>  
7,50

Umbestellungen können 0,50-2,00 € kosten. Alle Gerichte auch zum Mitnehmen.  
Unsere Gerichte werden frisch zubereitet, deshalb können wir eventuelle  
Wartezeiten nicht ausschliessen. Vielen Dank für Ihr Verständnis!



wirtshaus kalteneck

## Hauptgerichte

\*

Zwiebelrost von der Rinderlende, rosa gebraten mit Rotweinjus  
dazu glaciertes Gemüse und Rosmarin-Kartoffelgratin  
16,90

Grillpfanderl mit Rind, Schwein, Hendl und krossem Speck,  
dazu buntes Gemüse, Röstzwiebeln und Kräuterbutter an Kässpätzle  
17,20

Krustenbraten von der Schulter & Wammerl mit Dunkelbiersauce,  
Semmel-, Kartoffelknödel dazu Speck-Krautsalat  
8,90

Schnitzel Wiener Art vom Schweinerücken oder dem Hähnchen  
mit Pommes frites, Preiselbeeren und Ketchup  
8,90 - 9,80

Lendchen vom Schwein im Schwammerlrahm mit  
hausgemachten Eierspätzle und in Butter geschwenkten Gemüsewürfeln  
10,90

Hähnchenbrustfilet mit Schinken und Käse überbacken  
auf Rahmsauce mit hausgemachten Spätzle  
13,80

Gebratene Schweinefilets auf Schwammerlrahm, jungem Butter-Gemüse  
dazu Käsespätzle und Röstzwiebeln  
14,80

300g Steak von der bayrischen Weideochsenlende, rosa gebraten,  
mit Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln und Blattsalaten.  
26,90

Für unsere kleinen Gäste bieten wir auch eine extra Kinderkarte an

## aus Fluss & Meer – Fischgerichte

\*

Zander auf der Haut gebraten, mit Antipasti-Gemüse  
und Pesto-Salzkartoffeln an Weißweinsauce  
16,80

Seehechtfilet (ohne Gräten) im knusprigen Brotmantel mit  
Pfannengemüse und Schnittlauch-Stampfkartoffeln  
15,60

Umbestellungen können 0,50-2,00 € kosten. Alle Gerichte auch zum Mitnehmen.  
Unsere Gerichte werden frisch zubereitet, deshalb können wir eventuelle  
Wartezeiten nicht ausschliessen. Vielen Dank für Ihr Verständnis!



wirtshaus kalteneck

## Salate

\*

Gemischte Blattsalate der Saison, mit Gurken und Tomaten  
in Balsamico - Dressing  
6,90

*Auf Wunsch auch als kleiner Beilagensalat zu allen Gerichten erhältlich*  
3,90

Blattsalate mit gebratenem Hähnchenbrustfilet in der Kräutermarinade, mit Antipasti,  
Parmesanspäne und Sonnenblumenkernen in Balsamico - Dressing  
11,90

Gebratene Edelfische der Saison & Scampi auf bunten Blattsalaten  
mit Croutons in Balsamico - Dressing  
15,80

## Brotzeiten

\*

Bayerischer Wurstsalat in Scheibchen von der Regensburger  
mit Essig-Öl-Marinade und Zwiebelringen <sup>3,4)</sup>  
6,90

Schweizer Wurstsalat mit Emmentaler,  
Essig-Öl-Marinade und Zwiebelringen <sup>3,4)</sup>  
7,90

Schmankerlteller mit Obazd'n, Wurstsalat, Essigknödel  
Schnitzelstreifen und kaltem Braten, Gurke, Meerrettich & Butter<sup>6,3,4)</sup>  
9,80

Cremiger Obazda mit Zwiebelringen dazu Brote von Bäckerei Daumoser  
7,60

Kalter Braten mit Pfeffer aus der Mühle, Meerrettich und Essiggurke  
8,60

Hawaiitoast mit Schinken, Ananas und Käse überbacken,  
dazu Preiselbeeren  
5,90

**zu allen Salaten & Brotzeiten reichen wir  
selbstverständlich einen Brotkorb dazu**

Umbestellungen können 0,50-2,00 € kosten. Alle Gerichte auch zum Mitnehmen  
Unsere Gerichte werden frisch zubereitet, deshalb können wir eventuelle  
Wartezeiten nicht ausschliessen. Vielen Dank für Ihr Verständnis



wirtshaus kalteneck

## Süße Schmankerl – Desserts

\*

Ein kleines Dessert geht immer - feine "Creme Brûlée"	4,50
Heisse Himbeeren mit Vanilleeis, Sahne und gebackenem Teigblatt	6,60
Bananensplit mit Vanilleeis, Eierlikör und Schokoladensauce	6,60
Bunte Eisvariationen mit marinierten Früchten und Sahnehäubchen	5,80
Apfelkücher'l in Zimt-Zucker, Vanilleeis und Sahne	6,20
Hausgemachte Sorbetvariation mit marinierten Früchten der Saison umlegt	6,90
Mousse au Chocolat von der belgischen Schokolade, mit hausgemachtem Sorbet und frischen Früchten	6,90

## Kaffeespezialitäten - von der Privatrösterei Modest

\*

Haferl Kaffee, Cappuccino, Milchkaffee, Espresso "doppelt"	2,50
Tasse Kaffee	2,10
Latte Macchiatto	3,10
Espresso	1,90
Heiße Schokolade	2,50

## Tee-Spezialitäten - aus dem Hause Dallmayr

Schwarzer Tee Assam BOP, Grüner Tee Japan Sencha;  
Früchte Maracuja-Orange, Ayurvedisch Tulsi Ingwer- Orange Kräutertee,  
Alpenkräuter, Pfefferminz, Kamille  
je 3,40

## Schnäpse

\*

Brenner Freihof Obstler, Williams Birne, Marille	2cl	2,30
Haselnussgeist von Brenner Freihof	2cl	3,00
Enzian	2cl	2,90
Ramazotti mit Eis und Zitrone	2cl	2,90
Grappa Di Prosecco	2cl	2,40
Fernet Branca	2cl	2,20
Hennessy Cognac	2cl	2,90



wirtshaus kalteneck

## **Biere**

\*

### **Unertl**

Weißbier dunkel vom Faß	0,5l	3,30
Lady Weiße, kleines Weißbier	0,3l	2,70
Weißbier "Leichte" vom Faß	0,5l	3,30
Weißbier alkoholfrei (Rotkäppchen)	0,5l	3,30
Ursud dunkel	0,5l	3,80

### **Augustiner**

Lagerbier Hell vom Fass	0,5l	3,10
	0,3l	2,70
Pils	0,33l	3,10

### **Andechser**

Export Dunkel	0,5l	3,10
Weißbier Hell vom Faß	0,5l	3,30
	0,3l	2,70

\*

Forstinger Hell vom Fass	0,5l	3,10
--------------------------	------	------

\*

Hell alkoholfrei Hopfenthaler	0,5l	3,10
Radler	0,5l	3,10
Russen	0,5l	3,30
Cola-Weizen (Neger) <sup>1,2)</sup>	0,5l	3,60
Weinschorle	0,5l	3,90
Radler - Russen Maß		6,20
Goaß'n Maß <sup>1,2)</sup>		7,50
Laterndl Maß		7,90
Schnee Maß		12,00



wirtshaus kalteneck

## Alkoholfreie Getränke

\*

<b>Hausgemachte Hollunderblütenschorle</b>	<b>0,5l</b>	<b>3,40</b>
Tafelwasser	0,5l	2,30
	0,2l	1,60
Karaffe Tafelwasser	1,0l	4,10
Petrus Quelle Gourmet	0,75l	4,40
Petrus Quelle Gourmet Still	0,75l	4,40
Apfelschorle	0,5l	2,90
	0,2l	1,80
Orangenschorle	0,5l	2,90
	0,2l	1,80
Traubenschorle	0,5l	2,90
	0,2l	1,80
Rhabarberschorle	0,5l	3,40
	0,2l	1,80
Johannisbeerschorle	0,5l	2,90
	0,2l	1,80
Orangensaft	0,2l	1,90
Apfelsaft	0,2l	1,90
Traubensaft	0,2l	1,90
Orangenlimo <sup>2)</sup>	0,5l	2,80
	0,2l	1,80
Zitronenlimo	0,5l	2,80
	0,2l	1,80
Spezi <sup>1),2)</sup>	0,5l	2,80
	0,2l	1,80
Coca Cola (light <sup>6)</sup> <sup>1),2)</sup>	0,5l	3,50
	0,2l	2,10



wirtshaus kalteneck

## Weinkarte

Erzeugerabfüllungen

\*

### offene Weine weiß

#### Italien:

Pinot Grigio - Venetien DOC - trocken, feine Frucht 0,2l 4,20

#### Österreich:

Kremser Grüner Veltliner - trocken, kräftig 0,2l 4,20

#### Deutschland:

Müller Thurgau - Volkacher Ratsherr, Franken - halbtrocken, würzig 0,2l 4,60

Chardonnay Ungesteiner trocken mundig duftig 0,2l 4,60

Riesling - Forster Stift, Rheinpfalz - trocken, feine Blume 0,2l 4,60

### offene Weine rot

#### Italien:

Merlot Veneto DOC trocken, würzig 0,2l 4,40

Spinelli Montepulciano D`Abruzzo 0,2l 3,90

Pusterla il Poggio Gutturuio Classico Reservea 0,2l 6,30

#### Österreich:

Blauer Zweigelt - Kremstal - trocken, kräftig, körperreich 0,2l 4,30

#### Deutschland:

Trollinger -Nordheimer Sonntagsberg - Württemberg - halbtrocken, rund 0,2l 4,60

### offene Weine rose

#### Deutschland:

Oberrotweiler Spätburgunder Weißherbst - Baden - halbtrocken, gehaltvoll 0,2l 4,90



wirtshaus kalteneck

## Weinkarte

Erzeugerabfüllungen

\*

### Flaschenweine weiß

#### Italien:

Custoza Val dei Molini - leicht und trocken Erfrischt und beschwingt	0,75l	20,90
Lugana Pratello DOC – Venetien Bio Anbau, Fruchtig trocken	0,75l	23,90

#### Österreich:

Grüner Veltliner "Federspiel" - Wachau - trocken, würzig, pikant	0,75l	19,80
--	-------	-------

#### Deutschland:

Riesling Kabinett - Dürkheimer Fronhof, Rheinpfalz - trocken, duftig	0,75l	16,20
Riesling Kabinett - Deidesheimer Herrgottsacker, Rheinpfalz - halbtrocken	0,75l	15,20
Burkheimer Grauer Burgunder - Baden - trocken, gehaltvoll	0,75l	16,70
Westhofener Weißer Burgunder (Bio-Wein) - Rheinhessen - trocken	0,75l	17,80
Ungesteiner Chardonnay - Pfalz - trocken, duftig voll	0,75l	17,40

### Flaschenweine rot

#### Italien:

Trentino Merlot DOC - Castel Firmian - trocken, reif, dicht	0,75l	18,40
Bardolino Classico DOC. - Venetien - trocken, süffig	0,75l	18,80
Primitivo Puglia IGT Feudi San Marzano – trocken	0,75l	21,90
Pusterla il Poggio Gutturuio Classico Reservea	0,75l	19,80

#### Deutschland:

Dornfelder - Vier Jahreszeiten, Rheinpfalz - trocken, viel Frucht, dunkel	0,75l	17,90
---	-------	-------



wirtshaus kalteneck

## **Öffnungszeiten**

\*

Unser Wirtshaus ist durchgehend  
geöffnet von:

11.00 - 1.00 Uhr

an Sonntagen von  
10.00 - 1.00 Uhr.

warme Küche gibt es von  
11.30 - 21.30 Uhr

\*

**Mittwoch Ruhetag**  
**Dienstag bis 14 Uhr geöffnet**

**bei Reservierungen ab 30 Personen**  
**öffnen wir gerne für Sie**

\*

**Alle Preise in unserer Karte verstehen sich in Euro**  
**Gerne Informieren wir Sie mit einer extra Karte**  
**über enthaltene Allergene.**

### **Zusatzstoffe**

1) = Coffein

2) = Farbstoff

3) = Konservierungsstoffe

4) = Phosphat

5) = Geschmacksverstärker

6) = Süßungsmittel