



wirtshaus kalteneck

### Aperitifs

Glas Prosecco 0,1l

Prosecco mit Erdbeerfruchtmark 0,1l

mit hausgemachtem Hollerblütensirup 0,1l

mit Ramazotti Rosato 0,1l

Aperol Spritz 0,2l

Hugo mit Minze, Hollerblütensirup & Limette 0,2l

Hugo alkoholfrei 0,2l

Rosa Spritzer mit Eis, Minze, Rosé, Sprudelwasser 0,2l

### Vorspeisen

Erfrischendes Basilikumsorbet im Sauerrahmbett

Aufstrich Dreierlei mit buntem Brotkorb

Scampis mit Sesam gebacken, auf Schnittlauchsauce  
dazu marinierter Rucola und Kirschtomaten

Ochsenlendencarpaccio mit Zitronensaft, Olivenöl,  
Rucola, Parmesan-Mousse und gerösteten Kernen

Mediterrane Vorspeisenplatte für 4 Personen

### Aus dem Suppentopf

Hausgemachte kräftige Rindssuppe mit Leberspätzle oder  
Pfannkuchenstreifen, dazu Schnittlauch

Suppe von sonnengereiften italienischen Tomaten  
mit Sahnehäubchen & Pesto (auch als Vegane Variante möglich)



wirtshaus kalteneck

## Hauptgerichte

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

Grillpfanderl mit Rinderfilet, Schwein, Hendl und krossem Speck,  
dazu buntes Gemüse, Röstzwiebeln und Kräuterbutter an Kässpätzle

Vom Strohschwein Schulter & Wammerl knusprig gebraten mit Dunkelbiersauce,  
Semmel-, Kartoffelknödel dazu Speck-Krautsalat

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

Schnitzel Wiener Art vom Schweinerücken oder dem Hähnchen,  
Pommes frites, mit hausgemachten nicht zu süßen Preiselbeeren, Gewürz-Ketchup

Gebratene Filets vom Schwein auf Schwammerlrahm,  
jungem Butter-Gemüse, dazu hausgemachte Spätzle und Röstzwiebeln

„Duett vom Rind“ in Rotwein geschmorte Schulter und rosa gebratene Lende  
mit Butter-Gemüse dazu Kernöl-Kartoffelstampf

200g oder 300g Rinderfiletsteak vom bayrischen Weideochsen, rosa gebraten,  
mit Kräuterbutter, Pfefferrahm, Wedges und Blattsalaten

## aus Fluss & Meer – Fischgerichte

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

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

Penne im Knoblauch-Kräuterrahm mit Antipasti-Gemüse  
und gegrillten Scampis

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

## Vegetarische & Vegane Gerichte

\*

Ravioli mit Steinpilz-Ricotta Füllung in Nußbutter dazu  
glacierte Kirschtomaten dazu Rucola und Parmesan

Waldpilze der Saison im Kräuterrahm mit Semmelknödel klein

Vegane Penne mit Tomaten-Kräutersauce und gebratenen Gemüse, Rucola, Brotchips

Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und buntem Buttergemüse

Gebackener Bergbauernkäse auf Toastbrot, (lactosefrei) mit hausgemachten  
nicht zu süßen Preiselbeeren an Salaten der Saison

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

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

## Kleine Gerichte & Kindergerichte

\*

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

Kinderportion Schnitzel mit Pommes und Salatgarnitur

Kleiner Schweinebraten mit Knödel und Sauce

Penne mit Bolognesesauce

hausgemachte Spätzle oder Semmelknödel mit Sauce

Portion Pommes mit Ketchup

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

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

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

„Salat Surf and Turf“ Rinderfiletstreifen, gebackene Garnelen und  
mediterranes Gemüse, Parmesan über Blattsalaten im Balsamico Dressing

## Brotzeiten

\*

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

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

Schmankerlteller mit Obazd'n, Wurstsalat, scharfe Wurst,  
Griebenschmalz, Essigknödel, Schnitzelstreifen,  
kaltem Braten, Gurke, frischer Kren & Butter<sup>6,3,4)</sup>

Cremiger Obazda auf Salat-Bukett mit Zwiebelringen  
dazu Brote von Bäckerei Daumoser

Kalter Braten mit Pfeffer aus der Mühle, Meerrettich und Essiggurke

**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

\*

Dreierlei auf dem Eichenbrett mit Creme Brûlée, Sorbet auf marinierten Früchten und Schokoladenmousse

Ein kleines Dessert geht immer - feine "Creme Brûlée"

Heiße Himbeeren mit Vanilleeis, Sahne und gebackenem Teigblatt

Bananensplit mit Vanilleeis, Eierlikör und Schokoladensauce

Apfelkücher'l in Zimt-Zucker, Vanilleeis und Sahne

Hausgemachte Sorbet Variation mit marinierten Früchten der Saison

Mousse au Chocolat von der belgischen Schokolade,  
mit hausgemachtem Sorbet und Früchten garniert

## Kaffeespezialitäten - von der Privatrösterei Modest

\*

Haferl Kaffee, Cappuccino, Milchkaffee, Espresso "doppelt"

Tasse Kaffee

Latte Macchiatto

Espresso

Heiße Schokolade

## 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

## Schnäpse

\*

Brenner Freihof Obstler, Williams Birne, Marille 2cl

Haselnussgeist von Brenner Freihof 2cl

Enzian 2cl

Ramazotti mit Eis und Zitrone 2cl

Grappa Di Prosecco, Fernet Branca, Hennessy Cognac 2cl

Edle Schnäpse der Brennerei Betzl aus Albaching 1cl

Zwetschge, Williams Birne, Kriachal, Apfel, Marille, Obstler



wirtshaus kalteneck

## Biere

\*

### Unertl

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

### Augustiner

Lagerbier Hell vom Fass	0,5l
	0,3l
Pils	0,33l

### Andechser

Export Dunkel	0,5l
Weißbier Hell vom Faß	0,5l
	0,3l

\*

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

\*

Hell alkoholfrei Hopfenthaler	0,5l
Radler	0,5l
Russen	0,5l
Cola-Weizen <sup>1)2)</sup>	0,5l
Weinschorle	0,5l
Radler - Russen Maß	
Goaß'n Maß <sup>1)2)</sup>	
Laterndl Maß	
Schnee Maß	



wirtshaus kalteneck

## Alkoholfreie Getränke

\*

### **Hausgemachte Hollunderblütenschorle 0,5l**

Tafelwasser	0,5l 0,2l
Karaffe Tafelwasser	1,0l
Petrus Quelle Gourmet	0,75l
Petrus Quelle Gourmet Still	0,75l
von Wolfra	
Apfelschorle	0,5l 0,2l
Orangenschorle	0,5l 0,2l
Apfel-Kirschorle	0,5l 0,2l
Rhabarberschorle	0,5l 0,2l
Johannisbeerschorle	0,5l 0,2l
Orangensaft	0,2l
Apfelsaft	0,2l
Traubensaft	0,2l
Orangenlimo 2)	0,5l 0,2l
Zitronenlimo	0,5l 0,2l
Spezi 1),2)	0,5l 0,2l

Coca Cola (light 6) 1),2)

0,5l  
0,2l



wirtshaus kalteneck

## Weinkarte

Erzeugerabfüllungen

\*

offene Weine weiß

### Italien:

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

### Österreich:

Kremser Grüner Veltliner - trocken, kräftig 0,2 l

### Deutschland:

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

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

offene Weine rot

### Italien:

Merlot Veneto DOC trocken, würzig 0,2l

### Österreich:

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

### Deutschland:

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

offene Weine rose

### Deutschland:

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





wirtshaus kalteneck

## Weinkarte

Erzeugerabfüllungen

\*

Flaschenweine weiß

### Italien:

Lugana Pratello DOC – Venetien Bio Anbau, Fruchtig trocken 0,75l

### Österreich:

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

### Deutschland:

Riesling Kabinett - Dürkheimer Fronhof, Rheinpfalz - trocken, duftig 0,75l

Burkheimer Grauer Burgunder - Baden - trocken, gehaltvoll 0,75l

Ungesteiner Chardonnay - Pfalz - trocken, duftig voll 0,75l

Flaschenweine rot

### Italien:

Bardolino Classico DOC. - Venetien - trocken, süffig 0,75l

Primitivo Puglia IGT Feudi San Marzano – trocken 0,75l

### Deutschland:

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



wirtshaus kalteneck

## Öffnungszeiten

\*

**Unser Wirtshaus ist geöffnet von:**

11.00 - 23.00 Uhr

**an Sonn- und Feiertagen von**

10.00 - 23.00 Uhr.

**warme Küche gibt es durchgehend von**

11.30 - 21.30 Uhr

\*

**Montag bis Mittwoch geschlossen**

**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