



wirtshaus kalteneck

Aperitifs

Glas Prosecco	0,1l	x
Prosecco mit Erdbeerfruchtmark	0,1l	x
mit hausgemachtem Hollerblütensirup	0,1l	
mit Ramazotti Rosato	0,1l	
Aperol Spritz	0,2l	x
Hugo mit Minze, Hollerblütensirup & Limette	0,2l	x
Hugo alkoholfrei	0,2l	x
Rosa Spritzer mit Eis, Minze, Rosé, Sprudelwasser	0,2l	x

Vorspeisen

Erfrischendes Basilikumsorbet im Sauerrahmbett
x

Aufstrich Dreierlei mit buntem Brotkorb
x

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

Carpaccio vom Rinderfilet mit Zitronensaft, Olivenöl,
Ruccola, Parmesan-Mousse und gerösteten Kernen
x

Mediterrane Vorspeisenplatte für 4 Personen
x

Aus dem Suppentopf

Hausgemachte kräftige Rindssuppe mit Leberspätzle oder
Pfannkuchenstreifen, dazu Schnittlauch
x

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



wirtshaus kalteneck

Hauptgerichte

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

x

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

x

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

x

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

x

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

x

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

x

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

x

200g Rinderfiletsteak vom bayrischen Weiderind, rosa gebraten,
mit Kräuterbutter, Pfefferrahm, jungem Gemüse und Kartoffelgratin
oder 300g mit zusätzlich kleinem Blattsalat

x

aus Fluss & Meer – Fischgerichte

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

x

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

x

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

x

Umbestellungen können 0,50-2,00 € kosten. Extra Mitnahmeschalen 1 €. 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 Weißweinschaum dazu
glacierte Kirschtomaten dazu Rucola und Parmesan

x

Waldpilze der Saison im Kräuterrahm mit Semmelknödel
klein x – groß x

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

x

Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und buntem Buttergemüse

x

Gebackener Bergbauernkäse auf Weißbrot mit hausgemachten
nicht zu süßen Preiselbeeren an Salaten der Saison

x

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

x

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

Kleine Gerichte & Kindergerichte

*

Currywurst mit Pommes Frites ^{4),5)}

x

Kinderportion Schnitzel mit Pommes und Salatgarnitur

x

Kleiner Schweinebraten mit Knödel und Sauce

x

Penne mit Bolognesesauce

x

hausgemachte Spätzle oder Semmelknödel mit Sauce

x

Portion Pommes mit Ketchup

x

Umbestellungen können 0,50-2,00 € kosten. Extra Mitnahmeschalen 1 €. 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

X

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

X

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

X

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

X

Brotzeiten

*

Bayerischer Wurstsalat mit in Scheibchen geschnittener
Regensburger mit Essig-Öl-Marinade und Zwiebelringen ^{3,4)}

X

Schweizer Wurstsalat mit Emmentaler,
Essig-Öl-Marinade und Zwiebelringen ^{3,4)}

X

Schmankerlteller mit Obazd'n, Wurstsalat, scharfe Wurst,
Griebenschmalz, Essigknödel, Schnitzelstreifen,
kaltem Braten, Gurke, frischer Kren & Butter ^{6,3,4)}

X

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

X

Kalter Braten mit Pfeffer aus der Mühle, Meerrettich und Essiggurke

X

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

Umbestellungen können 0,50-2,00 € kosten. Extra Mitnahmeschalen 1 €. 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	x
Ein kleines Dessert geht immer - feine "Creme Brûlée"	x
Heiße Himbeeren mit Vanilleeis, Sahne und gebackenem Teigblatt	x
Bananensplit mit Vanilleeis, Eierlikör und Schokoladensauce	x
Apfelkücher'l in Zimt-Zucker, Vanilleeis und Sahne	x
Hausgemachte Sorbet Variation mit marinierten Früchten der Saison	x
Mousse au Chocolat von der belgischen Schokolade, mit hausgemachtem Sorbet und Früchten garniert	x

Kaffeespezialitäten - von der Privatrösterei Modest

*

Haferl Kaffee, Cappuccino, Milchkaffee, Espresso "doppelt"	x
Tasse Kaffee	x
Latte Macchiatto	x
Espresso	x
Heiße Schokolade	x

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 x

Schnäpse

*

Brenner Freihof Obstler, Williams Birne, Marille	2cl	x
Haselnussgeist von Brenner Freihof	2cl	x
Enzian	2cl	x
Ramazotti mit Eis und Zitrone	2cl	x
Grappa Di Prosecco, Fernet Branca, Hennessy Cognac	2cl	x
Edle Schnäpse der Brennerei Betzl aus Albaching	1cl	x
Zwetschge, Williams Birne, Kriachal, Apfel, Marille, Obstler		



wirtshaus kalteneck

Biere

*

Unertl

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

Augustiner

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

Andechser

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

*

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

*

Radler	0,5l	x
Russen	0,5l	x
Cola-Weizen ¹⁾²⁾	0,5l	x
Weinschorle	0,5l	x
Radler - Russen Maß		x
Goß'n Maß ¹⁾²⁾		x
Laterndl Maß		x
Schnee Maß		x



wirtshaus kalteneck

Alkoholfreie Getränke

*

Hausgemachte Hollunderblütenschorle	0,5l	x
Tafelwasser	0,5l	x
	0,2l	x
Karaffe Tafelwasser	1,0l	x
Adelholzner Classic	0,75l	x
Adelholzner Classic Still	0,75l	x
Apfelschorle	0,5l	x
	0,2l	x
Orangenschorle	0,5l	x
	0,2l	x
Apfel-Kirschschorle	0,5l	x
	0,2l	x
Rhabarberschorle	0,5l	x
	0,2l	x
Johannisbeerschorle	0,5l	x
	0,2l	x
Orangensaft	0,2l	x
Apfelsaft	0,2l	x
Orangenlimo ²⁾	0,5l	x
	0,2l	x
Zitronenlimo	0,5l	x
	0,2l	x
Cola-Mix ^{1,2)}	0,5l	x
	0,2l	x
Coca Cola (light ⁶⁾ ^{1,2)}	0,5l	x
	0,2l	x



wirtshaus kalteneck

Weinkarte

Erzeugerabfüllungen

*

offene Weine weiß

Italien:

Pinot Grigio - Venetien DOC - trocken, feine Frucht	0,2l	x
	0,1l	x

Österreich:

Grüner Veltliner "Federspiel" - Wachau - trocken, würzig, pikant	0,2l	x
	0,1l	x

Deutschland:

Müller Thurgau - Volkacher Ratsherr, Franken - halbtrocken, würzig	0,2l	x
	0,1l	x
Riesling Kabinett - Dürkheimer Fronhof, Rheinpfalz - trocken, duftig	0,2l	x
	0,1l	x
Ungesteiner Chardonnay - Pfalz - trocken, duftig voll	0,2l	x
	0,1l	x

offene Weine rot

Italien:

Merlot Veneto DOC trocken, würzig	0,2l	x
	0,1l	x

Deutschland:

Trollinger -Nordheimer Sonntagsberg - Württemberg - halbtrocken, rund	0,2l	x
	0,1l	x

offene Weine rose

Deutschland:

Oberrotweiler Spätburgunder Weißherbst - Baden - halbtrocken, gehaltvoll	0,2l	x
	0,1l	x



wirtshaus kalteneck

Weinkarte

Erzeugerabfüllungen

*

Flaschenweine weiß

Italien:

Lugana Casello Bondoni DOC – Venetien, Fruchtig trocken 0,75l x

Österreich:

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

Sauvion Blanc Beyer Ried Schlossberg, trocken, fein, würzig, ausgewogen 0,75l x

Deutschland:

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

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

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

Flaschenweine rot

Italien:

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

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

Deutschland:

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



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 - 21.00 Uhr

*

Montag bis Mittwoch geschlossen

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

*

Kartenzahlungen nur EC aus Deutschland möglich ab 30 €

Bitte berücksichtigen Sie, dass wir für die Mitnahmeschalen der Speisen eine Gebühr von 1 € berechnen müssen.

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