

## SPEISEN



### Brotzeiten

<b>Portion Bayerischer Emmentaler</b> (45% Fett i. Tr.) <sup>E</sup> 200 g	€ 8,90
<b>Portion Bierradi</b> <sup>A, E</sup> mit Schnittlauchbrot	€ 8,90
<b>Pikantes Spanferkelsulzerl im Glaserl</b> <sup>A, H, I</sup> mit Radieserl, Bauernbrot	€ 9,60
<b>Bayerischer Wurstsalat</b> <sup>A</sup> von Regensburgern <sup>12,8</sup> mit Zwiebelringen und Essiggurkerl <sup>4</sup> , Bauernbrot	€ 11,30
<b>Obatzter</b> (Käsezubereitung) <sup>A, E</sup> hausgemacht mit Radieserl, Gurkerl und Bauernbrot	€ 13,10
<b>Lechner Trio auf's Brot</b> <sup>A, E, H, I</sup> Obatzter, Kräuterfrischkäse, Verhackerts <sup>2</sup> (österr. Spezialität), mit Radieserl, Essiggurkerl <sup>4</sup> u. Bauernbrot	€ 13,10
<b>Bunte knackige Sommersalate</b> <sup>E, I</sup> mit Geflügelbruststreifen und leichtem Joghurt dressing	€ 14,50
<b>Bunte knackige Sommersalate vegan</b> <sup>E, I</sup> mit Kräutern, Sprossen und Balsamicodressing	€ 11,90
<b>Gutsherrenbraten</b> <sup>A</sup> Marinierte, dünn geschnittene Bratenscheiben mit feiner Senfvinaigrette, Kürbiskernöl, Bauernbrot	€ 14,50
<b>Lechner's Schmankerlbrett</b> <sup>A, E, H</sup> mit Bauerngeräuchertem <sup>8</sup> , Regensburgern <sup>12,8</sup> , Kaminwurzeln, kaltem Braten, Südtiroler Speck <sup>2</sup> , Emmentaler und Butter	€ 15,30
<b>Gäubodenkäseteller</b> <sup>A, E</sup> Emmentaler, Edelschimmelkäse, Obatzter, Camembert mit Radieserl, Weintrauben, Bauernbrot und Butter	€ 16,10

**FÜR DEN HUNGER ZWISCHENDURCH!**  
An unserem Brotzeitstandl gibts:  
Emmentaler <sup>E</sup> und große Brezen <sup>A</sup>



### Aus der Wurstkuchl

<b>2 Stück Münchner Weißwürste</b> <sup>1 A, H, I</sup> <b>bis 13.00 Uhr</b> mit Händlmaiersenf und Breze oder Brot	€ 8,40
<b>Große fränkische Bratwurst</b> (180 g) <sup>A, H, I</sup> in hausgemachter pikanter Currysauce mit Röstzwiebeln und Semmel	€ 9,10
<b>2 Paar knackige Schweinswürstl</b> <sup>1 E, H, I</sup> vom Grill mit geschmolzenem Sauerkraut	€ 9,40
<b>4 Stück saure Zipfel</b> <sup>1 A, H, I</sup> in Wurzsud mit Bauernbrot	€ 9,50
<b>Leberkäse</b> <sup>1 H, I</sup> im Ganzen gebacken, ca. 250 g, mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat	€ 11,40

#### Zünftiges Weißwurst-Frühstück

<b>Weißwurst-Frühstück</b> <sup>A, H, I</sup> <b>bis 11.30 Uhr</b> 2 Stück Münchner Weisse <sup>1</sup> , kleine Breze, Händlmaiersenf und 0,5 l Weißbier	€ 12,90
--	---------

### Aus dem Suppentopf

<b>Feine Pfannkuchensuppe</b> <sup>A, E, F, H</sup> mit Gemüsestreifen	€ 5,60
---	--------

### Weine

#### Weißwein

<b>Weinschorle</b>	0,4 l	€ 7,80	
<b>Sauvignon Blanc</b> <sup>qBA Pfalz</sup>	0,2 l	€ 7,80	1Fl € 29,00
<b>Grüner Veltliner</b> <sup>Fruchtspiel QbA</sup>	0,2 l	€ 7,80	1Fl € 29,00
<b>Lugana</b> <sup>D.O.C. Lombardel</sup>	0,2 l	€ 7,80	1Fl € 29,00
<b>Riesling</b> <sup>Wachau, Federspiel</sup>	0,2 l	€ 7,80	1Fl € 29,00
<b>Roséwein</b>			
<b>Nachschlag Drink Pink Cuvé</b> <sup>qBA Franken</sup>	0,2 l	€ 7,80	1Fl € 29,00
<b>Rotwein</b> †			
<b>Zweigelt Carnuntum Rubin</b> <sup>qBA 2019</sup>	0,2 l	€ 7,80	1Fl € 29,00

#### Edelbrände & Liköre

<b>2 cl Williamsbirnenbrand</b> 40%	€ 5,50
<b>2 cl Marillenbrand</b> 40%	€ 5,50
<b>2 cl Waldhimbeergeist</b> 40%	€ 5,50
<b>2 cl Haselnussgeist -Haselnusser-</b> 40%	€ 5,50
<b>2 cl Egeler Eierlikör</b> im Waffelbecher <sup>A, E</sup> o. Stamplerl 15%	€ 4,20
<b>2 cl Sauerkirsch Arrabiata</b> 25%	€ 4,20
<b>2 cl Ramazzotti</b> (Likör) 30%	€ 4,20
<b>2 cl Jägermeister</b> (Kräuterlikör) 35%	€ 4,20
<b>2 cl Berliner Luft</b> (Pfefferminzlikör) 18%	€ 4,20
<b>2 cl Limoncello</b> 30%	€ 4,20



NEU

NEU

### Bayerische Schmankerl

<b>1/2 goldbraunes 1200er Bauernhendl</b> mit frischer Petersilie gefüllt	€ 11,40
<b>Ofenfrischer Schweinsbraten</b> <sup>E, H</sup> mit Reiberknödel <sup>2,3</sup> und geschmolzenem Sauerkraut	€ 15,90
<b>„Goaßbrat“</b> <sup>E, H</sup> Knuspriges Wammerl mit Kartoffelplatterl und geschmolzenem Sauerkraut	€ 15,90
<b>Portion hintere Schweinshaxn</b> <sup>E</sup> am Spieß gegrillt mit Reiberknödel <sup>2,3</sup> und geschmolzenem Sauerkraut	€ 18,90
<b>2 feine Butterschnitzel nach Wiener Art</b> <sup>A, E, F</sup> aus der Lende mit kalter Schnittlauchsoße und hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat	€ 18,90
<b>Burgunderbraten</b> <sup>A, E, F, T</sup> aus der Keule mit Semmelknödel und Blaukraut	€ 19,90
<b>Münchner Tellerfleisch vom Tafelspitz</b> <sup>A, E, H</sup> in Meerrettichsoße mit Petersilienkartoffeln und frisch geriebenem Kren	€ 19,90
<b>Knusprig gebratenes Spanferkel</b> <sup>A, H</sup> in dunkler Biersoße mit Reiberknödel <sup>2,3</sup> und Krautsalat	€ 20,80
<b>1/4 junge fleischige Flugente</b> <sup>E</sup> mit Blaukraut und Reiberknödel <sup>2,9</sup>	€ 21,50
<b>Kalbsrahmbraten</b> <sup>A, E, F</sup> aus der Keule mit Spätzle und gemischtem Salat	€ 21,50
<b>Lechners Feinschmecker Pfandl</b> <sup>A, E, F</sup> gegrillte Ente, Spanferkel, Kalbsbraten mit Semmelknödel, Blaukraut und hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat	€ 25,50



**Sehr verehrte Gäste,  
herzlich willkommen in unserem  
Schmankerlzelt!**

Wir wollen, dass Sie sich bei uns besonders wohlfühlen. Darum haben wir natürlich bei allen Speisen & Getränken höchsten Maßstab für Qualität und Frische angesetzt.

Nicht genügend gefüllte Krüge bitten wir an der Schänke nachfüllen zu lassen. Das ist in Bayern Ehrensache!

Nun wünschen wir Ihnen guten Appetit, fröhliche, gesellige Stunden und uns wünschen wir, dass Sie gerne wiederkommen.

*Ihre Festwirte  
Edith & Martin Lechner*

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass Umbestellungen am Samstag Abend, sowie an Sonn- und Feiertagen zur Mittagszeit nicht möglich sind!

## GETRÄNKE



### Biere

<b>1,0 l Karmeliten Festbier</b> <sup>C</sup>	€ 11,35
<b>1,0 l Karmeliten Bier</b> <sup>A</sup> -Alkoholfrei-	€ 11,35
<b>1,0 l Weißbiermaß</b> <sup>A</sup>	€ 11,35
<b>0,5 l Weißbier</b> <sup>A</sup> bis 17 Uhr	€ 5,90
<b>Biermixgetränke</b>	
<b>1,0 l Radler-Maß</b> <sup>C</sup>	€ 11,35
<b>1,0 l Russen-Maß</b> <sup>A</sup>	€ 11,35
<b>1,0 l Goaß-Maß</b> <sup>5,6 C</sup>	€ 14,20



### Prosecco & Champagner

<b>1 Flasche Prosecco</b> (0,75 l) Spumante Brut Cavazza	€ 39,00
<b>1 Flasche Champagner</b> (0,75 l) Taittinger Brut Reserve	€ 105,00
<b>1 Flasche Champagner</b> (0,75 l) Taittinger Brut Prestige Rose	€ 115,00



**Vorverkaufsmarken werden nur zum Verzehr mit einem Anrechnungspreis in Zahlung genommen:**

Anrechnungspreis auf: 1 Liter Festbier 2022 € 10,10; Hendlmarke € 10,10  
Anrechnungspreis auf: 1 Liter Festbier 2019 € 8,60; Hendlmarke € 8,70  
Bedienungsgeld auf Festbiermarken € 1,00; Hendlmarken € 1,10  
Wertgleiche Anrechnung für Bier- und Hendlmarken 2022 am Gäubodenvolksfest 2023 möglich.

### Fürn ganzn Tisch

<b>Vorspeisenbrett</b> <sup>A, E, H, I</sup> <b>Mittags ab 11.00, abends ab 18.00 Uhr</b> <small>Abends nur auf Vorbestellung bis 15.00 Uhr im Festbüro oder telefonisch unter (0 94 21) 9 74 47 00 oder 69 62</small>	€ 59,00
Obatzter, Kräuterfrischkäse, Verhackerts <sup>2</sup> , Griebenschmalz, Bauerngeräuchertes <sup>8</sup> , Regensburger <sup>12,8</sup> , Kaminwurzeln <sup>1,8</sup> , Feiederfeife, Pressack <sup>1,8</sup> , Südtiroler Speck <sup>2</sup> , Bierradi, Radieserl, Tomaten, Essiggurkerl <sup>4</sup> und Bauernbrot	
<b>Käsebrett</b> <sup>A, E</sup> <b>Mittags ab 11.00, abends ab 20.00 Uhr</b>	€ 59,00
Emmentaler, Edelschimmelkäse, Obatzter, Camembert, Kräuterfrischkäse, Weintrauben und Bauernbrot	
<b>Kaiserschmarrn</b> <sup>A, E, F</sup> <b>Mittags ab 11.00, abends ab 20.00 Uhr</b>	€ 48,00
im Reindl mit Rosinen und Apfelsmus	
<b>Nachspeisenreindl</b> <sup>A, E, F, T</sup> <b>Mittags ab 11.00, abends ab 20.00 Uhr</b>	€ 55,00
Kaiserschmarrn, Fingernudeln, Apfelstrudel, Topfenpalatschinken, Vanillesauce und Waldbeerenragout	

### Vegetarische Schmankerl

<b>Altbayerische Fingernudeln</b> <sup>A, E, F</sup> auf Sauerkraut oder mit Apfelsmus	€ 10,60
<b>Kässpatzen „Allgäuer Art“</b> <sup>A, E, F</sup> mit Röstzwiebeln und Gurkensalat	€ 12,90
<b>Kaspressknödel</b> <sup>A, E, F</sup> auf geschmolzenem Sauerkraut	€ 13,90

### Wos Süßes

<b>Bayerischer Back-Apfelstrudel</b> <sup>A, E, F, P</sup> mit Bourbon-Vanillesoße	€ 9,90
<b>Hausgemachter Kaiserschmarrn</b> <sup>A, E, F</sup> mit Rosinen und Apfelsmus	€ 10,50
<b>2 Topfenpalatschinken</b> <sup>A, E, F, P, T</sup> mit Marillenragout in Waldbeersoße	€ 10,50
<b>Schmankerlzelt Süßspeisenpfandl</b> <sup>A, E, F, T, P</sup> von allen süßen Sachen das Beste	€ 13,90

### Für unsere kleinen Gäste

<b>Reiber-<sup>2,3</sup> / Semmelknödel mit Soße</b> <sup>A, E, F, H</sup>	€ 4,90
<b>Spätzle mit Rahmsöße</b> <sup>A, E, F</sup>	€ 5,50

### Beilagen

<b>Reiberknödel</b> <sup>2,3</sup> , <b>Semmelknödel</b> , <b>Petersilienkartoffeln</b> <sup>A, E, F</sup>	
<b>Sauerkraut oder Blaukraut</b> <sup>E</sup>	je € 3,90
<b>Spätzle</b> <sup>A, E, F</sup>	€ 4,00
<b>Kartoffel-Gurkensalat</b> (hausgemacht),	
<b>Bayerischer Kartoffelsalat</b> (hausgemacht),	
<b>Krautsalat</b> (hausgemacht)	je € 5,60
<b>Kleiner gemischter Salatteller</b>	€ 6,30
<b>Volksfestbrezn</b> <sup>A</sup> frisch	€ 4,90
<b>Semmel / Brot</b> <sup>A</sup> frisch	€ 1,10



### Alkoholfreie Getränke



<b>Cola-Mix</b> <sup>5</sup>	1,0 l	€ 11,35	
<b>Apfelsaftschorle</b>	1,0 l	€ 11,35	0,5 l € 5,70
<b>Johannisbeerschorle</b>	1,0 l	€ 11,35	0,5 l € 5,70
<b>Tafelwasser</b>	1,0 l	€ 11,35	0,5 l € 5,70
<b>Orangenlimonade</b> <sup>7</sup>			0,5 l € 5,70
<b>Zitronenlimonade</b>			0,5 l € 5,10

### Kaffee & Co.

<b>Haferl Kaffee</b>	€ 4,30
Haferl Kaffee + Haferl zum Mitnehmen als Souvenir	€ 9,30
<b>Espresso</b>	€ 2,80
<b>Cappuccino</b> <sup>E</sup>	€ 4,30
<b>Latte Macchiato</b> <sup>E</sup>	€ 4,30

Brauereifreizeichen werden nur für Getränke in Zahlung genommen, jedoch nicht für Speisen.

**Hinweis zum Jugendschutz** - an Jugendliche unter 16 Jahren darf kein Alkohol und an Jugendliche unter 18 Jahren dürfen keine Spirituosen ausgeschänkt werden. Wir bitten um Verständnis.

Für Garderobe übernehmen wir keine Haftung.  
Alle Preise inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer.