



GASTHAUS · PENSION
Schrottenbaumühle
... im romantischen Illtal

Speisen- und Getränke- Karte

Familie Astrid und Anton Segl
94142 Fürsteneck
Telefon 08504/1739
www.schrottenbaumuehle.de

Hubert Nünner

Lieber Gast!

Eine Wanderung entlang eines der letzten unverbauten Flüsse als rauschender Wildbach in Deutschland ist ein großes Erlebnis für die ganze Familie. Ganz gleich, wo man dazu einsteigt, wird eines der Ziele dann die Schrottenbaumühle, denn selten woanders ist man den Genüssen zwischen Himmel und Erde, Wasser und Wäldern näher. An der Ilz kann man nicht nur seltene Vögel wie den Eisvogel beobachten, sondern auch die in den rauschenden Fluten sich tummelnden Fische, so dass es kein Wunder ist, wenn einem dann so richtig nach Fisch ist, nach einer Bayerwaldforelle.

Die holen wir dann oft vor den Augen unserer Gäste aus dem mit reinem Quellwasser gespeisten Bassin gleich neben der Terrasse. Unsere Küche ist auf Forellen geradezu spezialisiert. Doch auch der, der nicht auf Fischiges steht, der ist hier zu Tisch gut aufgehoben. Für unser Schwarzgeräuchertes ist so manchem Besucher kein Weg zu weit. Und eine „Sünde“ wert ist der ofenfrische Topfenstrudel dessen Rezept seit Generationen weitergegeben wird allemal.

Apropos Tradition: Bereits seit 1688 befindet sich die Schrottenbaumühle in unserem Besitz der Familie Segl, die sich einen redlichen Namen mit der Getreidemühle, welche bis auf 1425 zurückgeht, und als Sägewerker erwarb und dann 1792 ein Wirtshaus einrichtete.

Wir freuen uns, daß Sie in der Schrottenbaumühle Einkehr machen und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.



*Herzlich willkommen
Ihre Familie Astrid und Anton Segl*

Vorweg a kloan's Magendrazerl

Kleines Töpferl mit
**Griebenschmalz,
Obazda oder
Leberwurst**

dazu gibt's würziges Mühlenbrot
je Töpferl 2,50 EUR

Aus'm Suppentopf

Gebackener Leberknödel
in einer kräftigen Rindssuppe
mit viel Grünzeug 3,30 EUR

Kräftige Gulaschsuppe
mit Mühlenbrot 3,30 EUR

Vorspeis'

Semmelknödel-Salat
mit Kürbiskernöl 4,80 EUR

Mühlen-Salat
Blattsalate mit Hausgeräuchertem,
Blauschimmelkäse, Sonnenblumenkerne
und mildem Senfdressing 5,50 EUR

Müllerburschen - Brotzeit
mit Schwarzgeräuchertem, Presssack und Obazda
dazu gibt's würziges Mühlenbrot 5,50 EUR

*Ein Aperitif
vor dem Essen*

Pink Bavaria Royal
Glaser Sekt
mit Hollunderlikör
2,80 EUR

Sherry
medium dry
5 cl - 2,60 EUR

Campari
Soda oder
Orange
4 cl - 3,00 EUR

**Kleines
Hacklberger**
Hochfürst Pils
0,25 l 1,90 EUR

Übrigens ...

...kennen Sie einen Verwandten der Forelle, den Huchen?

Er kommt nur im Stromsystem der Donau vor, er heißt deswegen auch Donaulachs. Früher lebte der Huchen auch hier in der Ilz. Natürliche Bestände findet man aber noch in der Mitternacher Ohe.

In der Gaststube hängt ein kapitäles Exemplar davon. Mit seinen 18 Jahren erreichte er eine Länge von 120 cm und wog 15 kg bevor er 1997 hier im Stau-bereich gefangen wurde.

Unsere Hausspezialität Die Bayerwaldforelle

In der bayerischen Küche zählt die Forelle zu den beliebtesten einheimischen Süßwasserfischen. Ihr ursprünglicher Lebensraum sind Bäche und Flüsse, aber seit dem letzten Jahrhundert wird sie auch in Teichen gezüchtet. Sie ist einer der feinsten und wohlschmeckendsten Süßwasserfische.

In der Ernährungswissenschaft ist Fisch heute als äußerst wertvoll bekannt. Fisch ist leicht verdaulich, da der Fettgehalt gering ist, belastet er dadurch in keiner Weise den Magen. Dennoch führt er dem Körper wertvolle Stoffe, wie Eiweiß, viele Vitamine der B-Gruppe, Spurenelemente und Mineralstoffe zu, die wir für eine ausgewogene Ernährung brauchen.

Unsere Forellen werden im Terrassen-Bassin in frischem, weichen Quellwasser gehalten und erst auf Bestellung gefangen. Wer will, kann sich seine Forelle selbst aussuchen.

Die beiden wichtigsten Zubereitungsarten für Forellen waren schon im Mittelalter bekannt. Seitdem streiten sich die Feinschmecker, ob die Forelle besser in einem leichten Essigsud "blau gesotten" oder nicht doch lieber in dünnem Mehlüberzug nach "Art der Müllerin" gebraten werden sollte.

Probieren Sie einfach mal unser "Forellenquintett"!

Forellen - Spezialitäten

Forelle – knusprig gebacken

Die pikant gewürzte Forelle wird in Ei-Semmelbröselpanade gewendet und im Fett schwimmend, rösch gebacken – 2,20 EUR/100 g*

Forelle – Müllerin

Bei dieser beliebten und klassischen Zubereitungsart wird die Forelle nur gesalzen, in Mehl gewendet und in der Pfanne gebraten – 2,20 EUR/100g*

Forelle – Mandelbutter

Diese Variante wird nach Art der Müllerin zubereitet und mit gerösteten Mandelblättchen garniert und verleiht so der Forelle eine leicht nussige Note – 2,40 EUR/100 g*

Forelle – Blau

In einem Sud aus Wasser, Weinessig und Gewürzen lässt man die Forelle garziehen. Nur die frischen Forellen behalten durch die unverletzte Schleimhaut ihre schöne blaue Farbe Note – 2,20 EUR/100 g*

Forelle – Wurzel-Wein-Sud

Probieren Sie mal diese Variante. Die Forelle wird in einem Sud mit Wurzelgemüse und einem kräftigen Schuss Weißwein gargezogen – 2,40 EUR/100 g*

Dazu servieren wir Ihnen frische Salzkartoffeln oder hausgemachten Kartoffelsalat, einen gemischten Salat, zerlassene Butter oder Sauce Remoulade
5,20EUR

* Die Forellen werden nach dem Schlachtgewicht berechnet. Der Preis beträgt je nach Größe und mit Beilagen ca. 11,00 EUR – 14,00 EUR

Unsere Getränkeempfehlung

Einer alten Regel zufolge muss der Fisch dreimal schwimmen: im Wasser, im Sud und im Wein. Deshalb bieten wir Ihnen als idealen Begleiter zu unseren Forellengerichten einen süffigen, spritzigen Veltliner direkt vom Weinbauern an.

**Langenloiser
Grüner Veltliner
Kamptal/Österreich**
Erzeugerabfüllung
Weingut Höfinger
0,2 l - 2,80 EUR

dazu ein Flasche
Wasser ...

**Kringeller
Dachsberg Quelle**
Natürliches Mineralwasser
still oder spritzig
0,5 l – 2,00 EUR

Hauptgerichte

Unser Schweinsbraten

Schweinsbraten, Bier und Bayern gelten den „Zuag’roasten“ oder Touristen fast als Synonyme. Und selbst Bayern, die gänzlich frei sind von kulinarischen Patriotismus versichern: Nirgendwo bekommen Sie ein so saftiges und trotzdem kerniges Stück Fleisch, eine kräftige und aromatische Soße wie in einem bayerischen Wirtshaus

Schauen Sie einfach auf der Tageskarte nach, wie wir den Schweinsbraten heute anbieten, sei es als Schweinekammbraten in Dunkelbiersoße, Krustenbraten, Wammerl oder Surbraten

Unsere Getränkeempfehlung

**Hacklberger
Urhell vom Faß**
0,5 l - 2,60 EUR

**Hacklberger
Jacobis Hefeweizen**
0,5 l - 2,90 EUR

**Hacklberger
Dunkel Spezial**
0,5 l - 2,90 EUR

Auf geht's zur Schnitzelparade

Schweineschnitzel „Wiener Art“
mit Pommes frites und
gemischtem Salat 9,80 EUR

Putenschnitzel - paniert
mit Kartoffelsalat und
gemischtem Salat 9,80 EUR

Pikantes Zigeunerschnitzel
mit Pommes frites und
gemischtem Salat 10,50 EUR

Jägerschnitzel
mit hausgemachten Spätzle und
gemischtem Salat 10,50 EUR

Cordon bleu
mit Schwarzgeräuchertem und
bayer. Emmentaler gefülltes Schweineschnitzel,
Pommes frites und gemischtem Salat 11,50 EUR

Fleischlos

Unser Tipp

Bereiten Sie lieben Menschen eine Freude mit einem Essens-Gutschein von uns.

Zum Geburtstag, zum Jubiläum, als Dankeschön oder als Aufmerksamkeit zwischendurch, es findet sich immer eine kleine Gelegenheit, ihn zu verschenken.

4 Stück Reibedatschi

auf Sauerkraut 5,50 EUR

Schwäbische Käsespätzle

hausgem. Spätzle mit Emmentaler
und Röstzwiebeln 7,50 EUR

2 Blumenkohl - Käsekrapferl

mit Kartoffel - Gurkensalat
und Remoulade 8,50 EUR

Gebackener Camembert

mit Weißbrot und
Preiselbeeren 5,20 EUR

Salate

Haus - Salat

Blattsalate und Rohkostsalate der
Saison mit Schinken und Ei, Baguette
7,80 EUR

Chef - Salat

Blattsalate und Rohkostsalate
der Saison mit Sauerrahmdressing, würzigen
Putenbruststreifen, Baguette 8,20 EUR

Beilagensalat

3,20 EUR

Kinder - Karte

Miss Piggy

Kleines Schweineschnitzel mit
Pommes frites, Salat und Ketchup ⁽¹¹⁾ 5,90 EUR

Käpt'n Blaubär

Fischstäbchen mit Kartoffelsalat,
gemischtem Salat und Remoulade 5,90 EUR

Donald Duck

Gebackene Hähnchenbrustfilets
mit Pommes frites, Salat und Ketchup ⁽¹¹⁾ 5,90 EUR

Max und Moritz

1 Paar Wiener Würstchen mit Pommes frites
und Ketchup ⁽¹¹⁾ 4,00 EUR

Benjamin Blümchen

Blumenkohl-Käsekrapferl – garniert 4,50 EUR

Pumuckl

2 Reibedatschi mit Apfelmus 3,30 EUR

Knödel mit Bratensoße 2,50 EUR

Spätzle mit Schwammerlsoße 3,80 EUR

Pommes frites mit Ketchup ⁽¹¹⁾

Kleine Portion 2,00 EUR

Große Portion 2,70 EUR

... und zum Nachtisch gibt's

Kindereisbecher

Drei Kugeln Eis mit Schlagrahm ⁽¹⁾ 2,90 EUR

Donald - Tasse

Vanille- und Erdbeereis in der lustigen Donald Tasse
mit Schlagrahm garniert ⁽¹⁾ 3,50 EUR
(die Tasse dürft Ihr auch mitnehmen)

Seeräuberteller

**Leerer Teller mit
Besteck und Ihr
könnt bei Euren
Eltern räubern.**

Orangen-Limo

0,25 l 1,40 EUR

Cola - Mix

0,25 l 1,60 EUR

Coca - Cola

0,33 l 2,50 EUR

Apfel-Schorle

0,25 l 1,60 EUR

Für unsere ganz
jungen Gäste stehen
Kinderstühle bereit
und damit es nicht
langweilig wird –
Buntstifte, Malblöcke
und Spiele.

Habt Ihr schon
unseren Spielplatz
besucht?

Und nach dem Essen

Tasse Kaffee
2,00 EUR

ital. Espresso
2,00 EUR

Cappuccino
mit Milchschaum 2,40 EUR

Latte Macchiato
2,80 EUR

*Oder lieber was
Hochprozentiges zum
Abschluss*

Bärwurz
Himbeergeist
Williams-Christ-Birne
Ramazzotti
Remy Martin

Dessert

Unser hausgebackener Topfenstrudel

*nach einem Rezept von unserer Oma
– ofenwarm serviert –*

*mit Vanilleeis und Schlagrahm (1,11) 3,20 EUR
mit zwei Kugeln Vanilleeis (1,11) 3,60 EUR
nur mit Schlagrahm 2,80 EUR
oder ganz ohne Beilagen 2,00 EUR*

Riesenkugel Mövenpick Eis
2,00 EUR

Gemischtes Eis mit Schlagrahm
4 Kugeln (1,11) 4,00 EUR

Eis & Heiß
*Eiskrem Vanille, heiße Himbeeren,
und Schlagrahm (1,11) 4,80 EUR*

Ilztalbecher
*Eiskrem Vanille, Schoko, Waldbeeren,
Schlagrahm, Johannisbeer-Likör (1,11) 4,80 EUR*

Aus der Metzgerkuchl

2 Paar Turner Würstl

(Wiener Würstchen)
mit Brot ⁽⁷⁾ 4,20 EUR

3 Stück Debrecziner

auf Sauerkraut und Brot 5,20 EUR

2 Paar Schweinsbratwürstl

auf Sauerkraut und Brot 5,20 EUR

Currywurst

mit Pommes frites ^(7,11) 5,20 EUR

2 Stück Weißwürste

mit Breze und
süßem Senf ⁽¹¹⁾ 4,90 EUR
- serviert in der Terrine -

Gebräunter Leberkäs

mit Spiegelei und Kartoffelsalat 6,30 EUR

Warum heißen die Wiener Würstchen bei uns Turner Würstl

Wiener, Frankfurter, Turner, eigentlich ist überall dasselbe gemeint. Schlanke, knackige und saftige Würstchen sind es, nach denen Zuagroaste und Gäste in der Gastronomie und den Metzgereien mit dem hochdeutschen Namen verlangen, während die Einheimischen sich der bodenständigen Bezeichnung bedienen.

Doch woher haben die Turnerwürstl eigentlich ihren Namen? Sie haben nichts mit Leibesübungen zu tun. Der Namensgeber war Ignaz Thurner aus Neuburg am Inn. Um die Jahrhundertwende kam er zu seinem Onkel, dem Wirt und Metzgermeister Stockbauer in Passau.

Dort stellte Ignaz Thurner zum ersten Mal die dünnen Würstchen her. Weil sie den Gästen so gut schmeckten, gaben sie ihnen den Namen des Herstellers. Wo immer er in den folgenden Jahren auch wurstelte die T(h)urnerwürstl erfreuten sich bald großer Beliebtheit. Als Ignaz Thurner dann 1963 86jährig in Tittling starb, hatten die anderen Metzger sein Rezept längst übernommen.

*Unsere
Weinempfehlung*

**Blauer Zweigelt
trocken**

Qualitätswein
Kamptal - Österreich
0,2 l | 2,80 EUR

**Dornfelder
halbtrocken**

Qualitätswein
Rheinhessen
Josef Drathen, Zell
0,2 l | 3,40 EUR

- Unser Mühlenbrot -

Unser Mühlenbrot beziehen wir aus der Kumpfmühle bei Perlesreut von Familie Pflanzl. Dieses Brot wird nach altem Hausrezept mit echtem Sauerteig gebacken.

Käse

Gemischte Käseplatte

Bayer. Emmentaler, Gouda, Camembert,
Frischkäse, Weinkäse, Butter und Brot, Garnitur (2,11)
6,90 EUR

Aromatisch eingelegter Camembert

Serviert im Weckglas, Brot (2,11) 5,30 EUR

Weinkäse

mit Zwiebeln und Brot, Garnitur (2,11) 4,00 EUR

A handfeste Brotzeit

Mühlenbrot

reich belegt und garniert

mit Schwarzgeräuchertem 3,50 EUR

mit Kochvorderschinken 3,50 EUR

mit Emmentaler 3,50 EUR

Brotzeiten

Bauernbrotzeit mit Ilzer Wasserl

Leberkäs, Kalter Braten, Geräuchertes,
Presssack, Leberwurst, 2 cl Ilzer Wasserl
Brot, Garnitur (2,7,11) 7,50 EUR

Gemischte Hausplatte

Emmentaler, Aufschnittwurst, Kalter Braten,
Geräuchertes Presssack
Brot und Butter, Garnitur (2,7,11) 6,80 EUR

Kalter Schweinsbraten

mit Meerrettich und Brot, Garnitur (2,3,11) 5,30 EUR

Niederbayerisches Schwarzgeräuchertes

Hausgemacht – Meerrettich und Brot (3) 5,90 EUR

Bratensülze

- gibt's nur in der Sommersaison -
mit Brot, Garnitur (2,11) 5,30 EUR

Strammer Max

Butterbrot mit Käse, Geräuchertem
und Spiegelei, Garnitur (2,11) 4,80 EUR

Bayerischer Wurstsalat

mit Zwiebeln und Brot, Garnitur (2,7,11) 5,30 EUR

Schweizer Wurstsalat

mit Käse, Zwiebeln, und Brot, Garnitur (2,7,11) 5,80 EUR

Presssack gemischt – weiß und rot

mit Brot, Garnitur (2,11) 4,50 EUR

Presssack – sauer ang'macht – weiß und rot

mit Zwiebeln und Brot, Garnitur (2,11) 4,90 EUR

Unsere Getränkeempfehlung

Andorfer Weizenbock

0,5 l – 3,00 EUR

Hacklberger Zwicklbier

0,5 l – 2,60 EUR

a Schnapsperl no

Ilzer Wasserl

edler Früchtebrand
2 cl 40 % 2,10 EUR

Blutwurz

eine lodernde
Bayerwaldspezialität
2 cl 50 % 2,50 EUR

Unser Fleisch für das
Geräucherte stammt
von örtlichen Bauern,
wird nicht gespritzt,
sondern liegt
mindestens drei
Wochen in der "Sur"
und hängt dann noch
eine Woche in der
Selch.

Schon probiert?

Andorfer Weizenbock

Süffig, leicht süßlich und sehr satt im Geschmack, dunkel in der Farbe, etwas stärkerer Alkoholgehalt
0,5 l 3,00 EUR

Doch Vorsicht:
Der Andorfer Weizenbock ist mit 5,6 % Alkoholgehalt deutlich stärker, ohne dass man es sofort merkt.

Dazu braucht's eine deftige Unterlage ...

Geräuchertes aus der hauseigenen Selch, fein aufgeschnitten auf'm Holzbrett'l serviert

Unser Bier

Hacklberg Urhell

Helles, untergäriges Bier, feinwürzig, süffig, schlank, mild im Geschmack, besonders feine Blume
- frisch vom Fass - 0,5 l 2,60 EUR

Hacklberg Hochfürst Pilsener

Helles, untergäriges Bier, ausgeprägt feinherbe Hopfenbittere prickelnd und mit pilstypischen Hopfenaroma
0,4 l 2,90 EUR

Hacklberg Zwicklbier

Bernsteinfarbenes, untergäriges Bier, unfiltriert, leichte Hopfenbittere, vollmundig im Geschmack mit wenig Kohlensäure – eine Bierrarität nicht immer vorrätig
0,5 l 2,60 EUR

Hacklberg Dunkel

Süffig dunkles, untergäriges Bier, malzaromatisch und vollmundig
0,5 l 2,90 EUR

Hacklberg Jakobi Hefeweizen Hell

Naturtrübes, obergäriges Weißbier mit hohem Weizenanteil, spritzig mild im Geschmack
0,5 l 2,90 EUR

Hacklberg Jakobi Hefeweizen Dunkel

Naturtrübes, obergäriges, dunkles Weißbier mit hohem Weizenanteil, spritzig, mild erfrischend, von herzhaft malzaromatischem Charakter
0,5 l 2,90 EUR

Hacklberg Jakobi Hefeweizen Leicht

Schlank, obergäriges Weißbier, spritzig, hefearomatisch, 40 % alkohol-kalorienreduziert, naturtrüb
0,5 l 2,90 EUR

Hacklberg Jakobi Weizen alkoholfrei

Vollmundiges, obergäriges Weißbier, spritzig, ganz ohne Reue
0,5 l 2,90 EUR

Hacklberger Radler ⁽¹¹⁾ 0,5 l 2,60 EUR

Hacklberger Russ ⁽¹¹⁾ 0,5 l 2,90 EUR

Alkoholfreie Getränke

Coca – Cola ⁽⁹⁾

0,3 l 2,50 EUR

Coca – Cola light ⁽⁹⁾

Flasche 0,33 l 2,50 EUR

Sonnenland – Orangenlimonade ⁽¹¹⁾

0,25 l 1,40 EUR 0,5 l 2,20 EUR

Sonnenland – Zitronenlimonade ⁽¹¹⁾

0,25 l 1,40 EUR 0,5 l 2,20 EUR

Sonnenland – Cola-Mix ^(9,11)

0,25 l 1,60 EUR 0,5 l 2,40 EUR

Kringeller Dachsberg Quelle - Mineralwasser -

spritzig 0,25 l 1,70 EUR 0,5 l 2,00 EUR

still 0,25 l 1,70 EUR 0,5 l 2,00 EUR

Apfelsaft - Schorle

0,25 l 1,60 EUR 0,5 l 2,60 EUR

Orangensaft - Schorle

0,25 l 1,60 EUR 0,5 l 2,60 EUR

Traubensaft - Schorle

0,25 l 1,80 EUR 0,5 l 2,80 EUR

Johannisbeernektar - Schorle

0,25 l 1,80 EUR 0,5 l 2,80 EUR

Karamalz

Malztrunk 0,5 l 2,80 EUR

Hacklberg Urhell - alkoholfrei

Helles untergäriges Bier 0,5 l 2,60 EUR

Die Schorle

Sie ist vor allem im Sommer ein beliebtes Erfrischungsgetränk.

Das Mischungsverhältnis liegt bei etwa eins zu eins. Bei Fruchtsaftschorlen ist der Wasseranteil etwas höher.

Wein mit Wasser zu vermischen war eine Vorliebe der im 19. Jhdt. in Süddeutschland stationierten französischen Soldaten. Die Bezeichnung „Schorle“ für ein Mixgetränk aus Wasser und Wein leitet sich wohl von dem Trinkspruch eines französischen Offiziers ab, der im 19. Jhdt. in Deutschland stationiert war.

Vor jedem Glas pflegte er zu sagen:
„Toujours l’amour“
also in etwa: „Immer Liebe“. Daraus wurde „Schorlenmorle“ und dann die Kurzform „Schorle“

Eine Hymne an die Ilz

Die schwarze Ilz

Die Ilz, die frische Waidlerin,
hat loh gefärbtes Wasser,
vermischt mit Donau
und dem Inn
wird sie darob nicht blasser.

Sie kommt wie eine Zigeunerin
mit kraus gewellten Haaren
und einer dunkelbraunen Haut
schnellflüssig daher gefahren.

Sie hüpfet und springt
von Stein zu Stein,
läuft vorwärts ohne Ruh'.
Doch bald ist sie
nicht mehr allein,
eilt Inn und Donau zu.

Sie läuft im neuen Wasserbett
noch lange an der Seite.
Und wenn sie könnt',
sie lief zurück
zum Wald, zur grünen Weite.

Warme Getränke

Jacobs Kaffee **mit hauseigenem Quellwasser serviert**

Tasse 2,00 EUR
Kännchen 3,80 EUR

Haferl Kaffee

2,90 EUR

Milchkaffee **im großen Haferl serviert**

3,20 EUR

Espresso

2,00 EUR

Cappuccino mit Milchschaum

Tasse 2,40 EUR
Haferl 3,80 EUR

Latte Macchiato

Glas 2,80 EUR

Ceylon Tee

mit Zitrone ⁽¹³⁾

Glas 1,80 EUR Kännchen 3,50 EUR

Früchte Tees

mit Zitrone ⁽¹³⁾

Früchte, Kräuter, Pfefferminze, Kamille
Glas 1,80 EUR Kännchen 3,50 EUR

Schokolade mit Schlagrahm

Haferl 3,60 EUR

A Schnapslerl

Ilzer Wasserl

Spezial Früchtebrand mit
dem feinen Aroma der Quitte
2 cl 40 % 2,10 EUR

Mühlengeist

Klare Spirituose von Waldbeeren
mit dem feinen Geschmack von
vollreifen Heidelbeeren, Himbeeren,
Schlehen und Brombeeren
2 cl 40 % 2,50 EUR

Bärwurz

Schloß Ramelsberg

Eine ürwüchsige Bayerwaldspezialität
2 cl 38 % 2,10 EUR

Blutwurz

Schloß Ramelsberg

Ein hochprozentiger Kräuterlikör,
der es am liebsten feurig mag.
Lodernd serviert im Pfännchen
2 cl 50 % 2,50 EUR

Unsere Edelobstbrände

Himbeergeist, Zwetschgenwasser
Kirschwasser, Williams Christ Birne
2 cl 40 % 2,10 EUR

*Weitere Spirituosen halten wir
an der Theke für Sie bereit.*

Fragen Sie einfach Ihre Bedienung danach.

Die Bayerwald – Spezialität

Der Bärwurz

Die etwa 30 Zentimeter hohe Pflanze gehört zur Familie der Doldengewächse und fällt durch ihre fächerförmig unterteilten Fliederblättchen sowie die rosa-weißen Blüten auf (Blütezeit Mai und Juni). Bärwurz wächst auf den Wiesen des Bayerischen Waldes, oberhalb 1000 Meter und ist sehr geschmacksintensiv. Der Geruch erinnert an Sellerie oder Liebstöckl.

Die zerhackte Wurzel wird mehrere Monate im hochprozentigen Alkohol angesetzt und anschließend destilliert.

Bärwurz sollte nicht eisgekühlt „gekippt“ werden, sondern bei mäßiger Kühlung stilvoll serviert. Kenner nehmen die Gläser aus dem Eisfach und gießen den temperierten Bärwurz ins Glas.

... na dann zum Wohl!

Der Fürstenecker Triftsteig

Einheimischen wie Gästen des Landes zwischen den Flüssen die Schönheiten einer heute in Europa selten gewordenen ursprünglichen Flusslandschaft, aber auch die Zeugen seiner Geschichte und Kultur nahe zu bringen und vor dem Vergessen zu bewahren – das ist das Ziel des „Fürstenecker Triftsteigs“.

Schwerpunktmäßig befasst sich dieser Themenwanderweg mit der Holztrift, einem der historisch wichtigsten Erwerbszweige der Region. In der Gemeinde Fürsteneck haben sich an Ilz und Wolfsteiner Ohe zahlreiche Relikte wie Uferbefestigungen und Triftsperrern erhalten. Mit der Errichtung des „Fürstenecker Triftsteigs“ ist aber keineswegs beabsichtigt, die „gute alte Zeit“ zu romantisieren.

Weitere Sehenswürdigkeiten entlang des 18 km langen Rundwegs in möglichst naturbelassener, abwechslungsreicher Landschaft sind das um 1200 vom Passauer Bischof Wolfker von Erla als westliche Grenzsicherung gegen das Herzogtum Bayern erbaute Schloss Fürsteneck und dessen Burgkapelle.

Das illustrierte 48-seitige Begleitbuch mit detaillierter Wanderbeschreibung und Karte, informiert zudem über die Geschichte von Fürsteneck, die Zeit der Trift, den Eisenbahnbau und den Naturraum zwischen Ilz und Wolfsteiner Ohe.

Bei uns erhältlich 5,00 EUR

Offene Rotweine

Blauer Zweigelt Qualitätswein - Unser Hauswein -

Österreich, Kamptal-Donauland
angenehmer Rotwein mit Beerendaroma
vollmundig und kräftig,
trocken 0,2 l 2,80 EUR

Dornfelder Qualitätswein

Rheinhessen, rubinrote Farbe,
samtiger Geschmack, dezente Restsüße,
halbtrocken 0,2 l 3,40 EUR

Huegelland Qualitätswein

Rheinhessen, Cuvee: Dornfelder
Spätburgunder, Portugieser,
gehaltvoller Rotwein mit ausgeprägter Farbe
und angenehmes Fruchtaroma
lieblich 0,2 l 3,40 EUR

Offene Rotweine - rosé

Freinsheimer Rosenbühl Qualitätswein

Pfalz, Portugieser Weißherbst,
mild, fruchtig 0,2 l 3,40 EUR

Weinschorle

vom süffigen Landwein
weiß oder rot 0,4 l 2,60 EUR

Offene Weißweine

Grüner Veltliner
Qualitätswein
- Unser Hauswein -

Österreich, Kamptal-Donauland
Erzeugerabfüllung Weingut Höfinger
trocken, spritzig 0,2 l 2,80 EUR

Weinheimer Sybillenstein
Qualitätswein

Rheinhessen, Scheurebe,
sortentypischer Wein mit gehaltvollem
Aroma, lieblich 0,2 l 3,20 EUR

Bereich Bernkastel
Qualitätswein

Mosel-Saar-Ruwer, Riesling,
süffig, spritzig, feine Säure 0,2 l 3,20 EUR

Dettelbacher Honigberg
Qualitätswein

Main-Franken, Müller-Thurgau
trocken 0,2 l 3,40 EUR

Simmerner Hof
Qualitätswein

Nahe, Silvaner,
gefällig, nachhaltig
halbtrocken 0,2 l 3,40 EUR

Schon probiert?

Rottaler Apfelmost

Im Krügerl eing'schenkt
0,3l 2,60 EUR

Do passt guat dazu

a Töpferl
Griebenschmalz
mit würzigem
Mühlenbrot
2,50 EUR