

Eine Genusswelt für Ihren guten Appetit- die Schmankerl des „Landgasthof Euringer“

Wir, die Familie Euringer, heißen Sie in unserem Landgasthof auf das Herzlichste Willkommen.

Freuen Sie sich auf gutbürgerliche Gerichte mit typisch bayerischer Note und deftigem Geschmack. Jedes Stück Fleisch hat seine gesicherte Herkunft. Das Schweinefleisch stammt sogar aus unserer eigenen Mast und Schlachtung. Rind und Wild kaufen wir nur bei Bauern und Jägern aus der Umgebung, um es in der hauseigenen Metzgerei zu verarbeiten.

Übrigens: Unsere Köstlichkeiten können Sie auch mit nach Hause nehmen. In unserer Metzgerei finden Sie eine reichhaltige Auswahl an Fleisch- und Wurstwaren nach typischen „Euringer-Rezepten“.

Und wenn Sie eine Feier planen: Unser Festsaal bietet reichlich Platz für bis zu 250 Gästen. Hochzeit, Geburtstag, Firmenjubiläum oder eine andere Veranstaltung – wir sorgen dafür, dass Ihr Fest ein voller Erfolg wird.

„HERZLICHST IHRE FAMILIE EURINGER“

Jede Woche von Montag bis Donnerstag:

Frische Schweineleber vom Grill „Berliner Art“
mit gebratenen Apfelscheiben, Zwiebeln,
Bratkartoffeln und gemischten Salat 9,80 € (Weizen, Sellerie)

Jeden Dienstag:

Frisches Kesselfleisch mit Sauerkraut
und Salzkartoffeln 6,80 €

Alle Hauptgerichte können wir Ihnen auch als
Seniorenportion - um 1 Euro weniger - servieren.

Aus unserem Suppentopf

Bayerische Leberknödelsuppe, nach altem Hausrezept,
mit frischer Leber zubereitet 3,50 € (Weizen, Eier, Milch, Sellerie)

Feine Pfannkuchensuppe 3,50 € (Weizen, Eier, Milch, Sellerie)

Tagessuppe (vegetarisch) 3,50 € (Sellerie)

Für unsere „kleinen Gäste“

Kinder-Schweineschnitzel „Wiener Art“
mit Pommes frites 5,00 € (Weizen, Eier, Milch)

Kinder-Schweinebraten mit Kartoffelknödel 5,00 € (Weizen, Sellerie)

Hausgemachte Eierspätzle mit Braten-Soße 3,00 € (Weizen, Eier, Sellerie)

Kartoffelknödel mit Braten-Soße 3,00 € (Sellerie)

Portion **Pommes frites** 3,00 €

Hähnchen-Nugget´s mit Pommes frites 5,00 € (Weizen)

Vorspeisen-Variation

Vorspeise aus hauchdünn geschnittenem rohem Schinken aus eigener Metzgerei mit Honigmelone, Büffel-Mozzarella und Tomaten, dazu Bauernbrot und Butter 9,20 € (Milch)

Salate – frisch und gesund

Salatplatte aus marktfrischen Blattsalaten und hausgemachten Rohkostsalaten mit Hausdressing: (Sellerie)

wahlweise mit:

gekochtem Schinken, Käse und Ei (1+2) 8,50 € (Ei, Milch)

gebratenen **Putenbruststreifen** 9,80 €

gebratenen **Rinderfilet-Spitzen** 12,80 €

gebratenen **Schweinefilet-Spitzen** 10,80 €

gebratenen **Lachsstreifen** 10,80 €

gebackene **Champignonköpfe** 8,80 €

Kleiner gemischter Salat 3,50 €

Vegetarische Gerichte

Käsespätzle

Hausgemachte Eierspätzle mit Käse und Zwiebelringen in der Pfanne angebräunt, dazu gemischter Salat 8,80 € (Weizen, Ei, Milch)

Tomate-Mozzarella-Knödel

mit gebratenem Gemüse und frisch gehobeltem Parmesan, dazu gemischten Salat 9,80 € (Weizen, Ei, Milch)

Luftige Kartoffel-Quark-Pflanzerl mit Tomate-Mozzarella überbacken, dazu Grillgemüse und gemischten Salat 9,80 € (Weizen, Ei, Milch)

Paniertes **Sellerieschnitzel** mit Petersilienkartoffeln und Remoulade, dazu gemischten Salat 8,80 € (Milch, Ei, Sellerie)

Deftige Braten

Knuspriges Schäufelr

(Schulter vom Schwein) mit Kartoffelknödel
und gemischten Salat 10,50 €

(Weizen, Sellerie)

Portion knusprige Schweinshaxe

mit Kartoffelknödel und gemischten Salat 10,50 €

(Weizen, Sellerie)

Deftiger Schweinsbraten im Rohr gebraten,

mit Kartoffelknödel und gemischten Salat 8,50 €

(Weizen, Sellerie)

Gemischter Braten vom Rind und Schwein

mit Kartoffelknödel und gemischten Salat 9,50 €

(Weizen, Sellerie)

Deftiger Zwiebelbraten vom Rind in Dunkelbier-Soße,

mit Semmelknödel und gemischten Salat 11,50 €

(Weizen, Gerstenmalz, Ei, Milch, Sellerie)

Jägerbraten vom Rind

in Champignon-Rahmsoße mit hausgemachte Eierspätzle,
dazu gemischten Salat 11,50 €

(Weizen, Ei, Sahne)

Frisch aus der Pfanne

Schweinelendchen nach „Art des Hauses“

mit Zwiebeln und Champignons gebraten,
dazu hausgemachte Eierspätzle
und gemischten Salat 12,90 €

(Weizen, Ei, Sellerie)

Schweinelendchen in Pfefferrahmsoße

mit hausgemachte Eierspätzle
und gemischten Salat 12,90 €

(Weizen, Ei, Sahne)

„Jägerteller“

Gegrillte Schweinerückensteaks in feiner Champignon-Rahmsauce,
dazu Kartoffelrösti und gemischten Salat 10,80 €

(Sahne)

Schweineschnitzel nach „Wiener Art“

in der Pfanne gebraten, mit Pommes frites
und gemischten Salat 10,50 €

(Weizen, Ei, Milch)

Cordon bleu vom Schwein (1)+(2)

mit Schinken und Käse gefüllt, dazu Pommes frites
und gemischten Salat 11,80 €

(Weizen, Ei, Milch)

Putenschnitzel „NATUR“ mit Kräuterbutter,

dazu Pommes frites und gemischten Salat 11,50 €

(Sellerie in Kräuterbutter)

Rumpsteak, medium gebraten,
wahlweise mit:

gebratenen Zwiebeln, Champignons und Kräuterbutter
oder
in Pfeffersoße

als Beilage servieren wir Kartoffelquarkpflanzerl, Kräuterbutter, Grillgemüse
und gemischten Salat 18,50 € (Milch, Ei, Sellerie)

Zartes Rinder-Filetsteak, medium gebraten,
mit Zwiebeln und Champignons, dazu Kartoffelquarkpflanzerl,
Kräuterbutter, Grillgemüse und gemischten Salat 20,80 € (Milch, Ei, Sellerie)

**Bitte haben Sie Verständnis, dass wir zwischen
14:00 und 17:00 Uhr nicht unsere vollständige Speisekarte anbieten können.
In dieser Zeit servieren wir unsere warmen und kalten Brotzeitschmankerl.**

Warme Brotzeitschmankerl

Ofenfrischer heißer Leberkäs (1)+(2) mit hausgemachten Kartoffelsalat,
Senf und Brot 6,90 € (Weizen, Roggen, Sellerie)

2 Paar Wiener-Würstl
mit Bauernbrot und Senf (1)+(2) 5,90 € (Weizen, Roggen)

1 Paar geräucherte Bauernbratwürste
mit Sauerkraut, Bauernbrot und Senf (1)+(2) 6,00 € (Weizen, Roggen)

Strammer Max
Gekochter Schinken auf frischem Bauernbrot
mit zwei Spiegeleiern und Salatgarnitur (1)+(2) 7,90 € (Weizen, Roggen, Ei)

Herzhafte kalte Brotzeiten

Deftige Schinkenplatte roh, aus echtem Schwarzgeräucherten,
dazu Bauernbrot, Butter und Essiggurke (2) 9,20 € (Weizen, Roggen, Milch)

Herzhaft saftige Schinkenplatte gekocht,
mit Bauernbrot, Butter und Essiggurke (1)+(2) 9,20 € (Weizen, Roggen, Milch)

Wurstsalat „Bayerische Art“
mit Bauernbrot serviert (1)+(2) 6,90 € (Weizen, Roggen)

Wurstsalat „Schweizer Art“
mit Emmentaler Käse, dazu Bauernbrot (1)+(2) 7,90 € (Weizen, Roggen, Milch)

Pressack „sauer“ - Roter Pressack mit Zwiebeln schmackhaft zubereitet,
dazu Bauernbrot (2) 6,90 € (Weizen, Roggen)

Brotzeiteller aus verschiedenen Spezialitäten der eigenen Metzgerei,
dazu Bauernbrot, Butter und Gurke (1)+(2) 9,20 €
(Weizen, Roggen, Milch, Sellerie, Senf)

„Kalte Bratenplatte“ mit Bauernbrot, Butter, Gurke
und Meerrettichgarnitur 9,20 € (Weizen, Roggen, Milch)

Gemischte Käseplatte mit verschiedenen Käsespezialitäten,
dazu Bauernbrot und Butter 9,20 € (Weizen, Roggen, Milch)

Rindertatar - frisch zubereitet –
mit Bauernbrot und Butter, bunt garniert 11,80 € (Weizen, Roggen, Ei, Milch)

Biere frisch vom Fass gezapft

Toerring Pils	0,5 l	3,10 €
Toerring Pils	0,3 l	2,60 €
Toerring Hell	0,5 l	3,00 €
Toerring Hell	0,25 l	2,00 €
Huber-Weisse hell	0,5 l	3,10 €
Huber-Weisse hell	0,3 l	2,60 €
Dunkles Bier	0,5 l	3,10 €
Dunkles Bier	0,25 l	2,00 €
Radler / Radler dunkel / Radler sauer	0,5 l	3,00 €
Radler / Radler dunkel / Radler sauer	0,25 l	2,00 €

Aus'm Flaschl

Schneider Weisse Original (dunkel)	0,5 l	3,10 €
Schneider Weisse Light	0,5 l	3,10 €

Alkoholfreie Getränke

Huber Weisse (alkoholfrei)	0,5 l	3,10 €
Alkoholfreies Bier - Hofbräuhaus Freising	0,5 l	3,10 €
Coca-Cola (3;5;9)	0,2 l	2,00 €
Coca-Cola (3;5;9)	0,5 l	3,00 €
Coca-Cola light (3;5;9;12)	0,33 l	2,40 €
Fanta (3)	0,2 l	2,00 €
Fanta (3)	0,5 l	3,00 €
Adelholzener Mineralwasser	0,5 l	3,00 €
Adelholzener Mineralwasser	0,25 l	2,00 €
Adelholzener Mineralwasser (STILL)	0,5 l	3,00 €
Cola-Mix (3;5;9)	0,2 l	2,00 €
Cola-Mix (3;5;9)	0,5 l	3,00 €
Zitronenlimonade	0,2 l	2,00 €
Zitronenlimonade	0,5 l	3,00 €
Lemone Fruchtsaftgetränk (5)	0,2 l	2,00 €
Lemone Fruchtsaftgetränk (5)	0,5 l	3,00 €

Fruchtsäfte

Apfel-, Orangen-, Trauben-, Multivitamin- oder Johannisbeersaft	0,2 l	2,00 €
Apfel-, Orangen-, Trauben-, Multivitamin- oder Johannisbeersaft	0,5 l	3,50 €

Schorlen

Apfelsaftschorle	0,5 l	3,00 €
Apfelsaftschorle	0,2 l	2,00 €
Orangensaftschorle	0,5 l	3,00 €
Orangensaftschorle	0,2 l	2,00 €
Multivitaminsaftschorle	0,5 l	3,00 €
Multivitaminsaftschorle	0,2 l	2,00 €
Traubensaftschorle	0,5 l	3,00 €
Traubensaftschorle	0,2 l	2,00 €
Johannisbeersaftschorle	0,5 l	3,00 €
Johannisbeersaftschorle	0,2 l	2,00 €
Holunderschorle	0,5 l	3,00 €
Holunderschorle	0,2 l	2,00 €
Weinschorle weiss (süß/sauer)	0,5 l	4,50 €
Weinschorle weiss (süß/sauer)	0,25 l	3,00 €
Weinschorle rot (süß/sauer)	0,5 l	4,50 €
Weinschorle rot (süß/sauer)	0,25 l	3,00 €

Heiß genießen

Tasse Kaffee	2,00 €	Kännchen Kaffee	3,80 €
Haferl Kaffee	3,00 €	Haferl heiße Schokolade	3,00 €
Cappuccino klein	2,00 €	Cappuccino groß	3,00 €
Espresso	2,00 €	Doppelter Espresso	3,00 €
Espresso Macchiato	3,20 €	Latte Macchiato	3,00 €
Milchkaffee	3,00 €	Chociatto	3,50 €
Glas Tee	2,20 €	Kännchen Tee	3,60 €
Glas Tee mit Rum	4 cl Pott	4,00 €	

Spirituosen

Klare

Korn	2 cl	2,60 €
Obstler	2 cl	2,60 €
Zwetschgenbrandy	2 cl	2,60 €
Kirschwasser	2 cl	2,60 €
Himbeergeist	2 cl	2,60 €
Williams Christ Birne	2 cl	2,60 €
Marillenbrand	2 cl	2,60 €
Malteserkreuz Aquavit	2 cl	2,60 €
Linie Aquavit	2 cl	3,00 €
Grappa	2 cl	3,00 €

Kräuter

Hochmoorgeist (56 %)	2 cl	3,00 €
Jägermeister	2 cl	2,60 €
Fernet Branca	2 cl	2,60 €
Ramazotti	2 cl	2,60 €
Ouzo	2 cl	2,60 €
Averna	2 cl	3,00 €

Cognac & Whiskey

Asbach Uralt	2 cl	3,00 €
Hennessy	2 cl	4,00 €
Remy Martin	2 cl	4,00 €
Jack Daniel's Whisky	2 cl	4,50 €
Dimple Whisky	2 cl	4,50 €

Liköre

Frangelico	2 cl	2,60 €
Kirschlikör	2 cl	2,60 €
Baileys	2 cl	3,00 €
Amaretto	2 cl	2,60 €
Erdbeer Limes	4 cl	3,00 €

„HUGO“ – Secco-Schorle mit einem Schuss Hollunderblüten-Sirup,
Melissenblatt und Eis 0,25 l 4,80 €

Aperol-Spritz – Secco-Schorle mit einem Schuss Aperol,
Orangenscheibe und Eis 0,25 l 4,80 €

Lillet – Blanc Lillet mit Schweppes Wild Berry aufgegossen,
Himbeeren und Eis 0,25 l 4,80 €

Weinkarte

Weißweine

Franken – Brennfleck Bacchus, halbtrockener Qualitätswein,
belebend und frisch, ein Wein mit viel Fruchtspiel und Elegance 0,25 l - 4,80 €

Franken – Graf von Schönborn, gehaltvoller Silvaner,
Kabinett trocken – würzige Art, mineralische Note 0,25 l - 4,80 €

Franken Divino – Weisser Burgunder, trocken
Fruchtbetonte Aromatik am Gaumen, spritzig und frisch 0,25 l - 4,80 €

Chardonnay trocken - üppiges Bouquet und vollmundiger Körper
mit einem dezenten Hauch von Banane und Südfrüchten 0,25 l - 4,80 €

Rheinhessen Bacchus, lieblich, leicht, süffig mit feinem Bukett 0,25 l - 4,80 €

Hauswein: Riesling QbA trocken, Wonnegau, klassischer
Riesling, saftig-erfrischende Aromatik mit Anklängen von
Limette und Grapefruit 0,25 l - 4,50 €

Rotweine

Trollinger mit Lemberger- Haberschlachter Heuchelberg,
Württembergischer Qualitätswein, halbtrocken leicht 0,25 l - 4,80 €

Dornfelder trocken - dichter, farbintensiver Rotwein mit
einem Touch von Trockenpflaume und Brombeere 0,25 l - 4,80 €

Merlot, trocken - „schade, dass man einen Wein nicht
streicheln kann“...bei diesem Wein begreift man, was Tucholsky
mit seinem berühmten Zitat zum Ausdruck bringen wollte 0,25 l - 4,80 €

Rotwein cuvee - das Beste aus drei Rebsorten vereint: farbintensiv
wie Dornfelder, üppig- markant wie Regent und zartfruchtig
wie Portugieser, lieblich, fruchtig, mild und süffig 0,25 l - 4,80 €

Dornfelder Weißherbst – Rosewein - Ein Charmeur in
korallenfarbenem Kleid, der sich zahlreichen Anlässen anpasst:
ob als Aperitif, zu zarten Vorspeisen oder schlicht als Solist... 0,25 l - 4,80 €

Franken **Secco** weiss, trocken - Im Geschmack anregend
exotisch mit feinem Säurespiel Flasche: 0,75 l - 18,90 €

In unserer Küche werden alle Allergenen Stoffe verwendet. Dadurch können Spuren nicht ausgeschlossen werden. Falls Sie mit allergischen Reaktionen belastet sind, bitten wir Sie, sich mit uns in Verbindung zu setzen.

IHRE FAMILIE EURINGER

Erklärung zu den Fußnoten:

- (1) Mit Phosphat**
- (2) Mit Geschmacksverstärker**
- (3) Mit Farbstoff**
- (4) .**
- (5) Mit Antioxidationsmittel**
- (6) .**
- (7) .**
- (8) .**
- (9) Koffeinhaltig**
- (10) .**
- (11) .**
- (12) Enthält Phenylalaninquelle**