

# SPEISEN

## Brotzeiten

Portion Bayerischer Emmentaler (45% Fett i. Tr.) <sup>E</sup>	€ 7.90
200 g	
Portion Bierradi <sup>A, E</sup>	€ 7.90
mit Schnittlauchbrot	
Pikantes Spanferkelsulzerl im Glaserl <sup>A, H, I</sup>	€ 7.90
mit Radieserl, Bauernbrot	€ 9.90
mit Bratkartoffeln	
Bayerischer Wurstsalat <sup>A</sup>	€ 9.50
von Regensburgern <sup>1,2,8</sup> mit Zwiebelringen und Essiggurkerl <sup>4</sup> , Bauernbrot	
Obatzter (Käsezubereitung) <sup>A, E</sup>	€ 10.90
nach hauseigenem Rezept mit Radieserl, Bauernbrot	
Lechner Trio auf's Brot <sup>A, E, H, I</sup>	€ 10.90
Obatzter, Erdäpfelkas, Verhackerts <sup>2</sup> (österreich. Spezialität), mit Radieserl, Essiggurkerl <sup>4</sup> und Bauernbrot	
Gutsherrenbraten <sup>A</sup>	€ 12.20
Marinierte, dünn geschnittene Bratenscheiben mit feiner Senfvinagrette, Kürbiskernöl, Bauernbrot	
Bunte knackige Sommersalate <sup>E, I</sup>	€ 12.20
mit Geflügelbruststreifen und leichtem Joghurdressing	
Lechner's Schmankerlteller <sup>A, E, H</sup>	€ 12.90
mit Bauerngeräuchertem <sup>8</sup> , Regensburgern <sup>1,2,8</sup> , Kaminwürzen, kaltem Braten, Südtiroler Speck <sup>2</sup> , Bauernkäse und Bauernbrot	
Gäubodenkäseteller <sup>A, E</sup>	€ 13.50
Emmentaler, Edelschimmelkäse, Obatzter, Camembert mit Radieserl, Weintrauben, Bauernbrot und Butter	

FÜR DEN HUNGER ZWISCHENDURCH!  
An unserem Brotzeitstandl gibts:

Emmentaler<sup>E</sup> und große Brezen<sup>A</sup>

## Aus der Wurstkuchl

2 Stück Münchner Weißwürste <sup>1, A, H, I</sup> <small>bis 13.00 Uhr</small>	€ 6.90
mit Händlmaiersenf und Breze oder Brot	
<b>NEU</b> Große fränkische Bratwurst (180g) <sup>A, H, I</sup>	€ 6.90
in hausgemachter pikanter Currysauce mit Röstzwiebeln und Semmel	
2 Paar knackige Schweinswürstl <sup>1, E, H, I</sup>	€ 7.60
vom Grill mit Kraut	
4 Stück saure Zipfel <sup>1, A, H, I</sup>	€ 7.90
in Würzelsud mit Bauernbrot	
Leberkäse <sup>1, H, I</sup>	€ 9.80
im Ganzen gebacken, ca. 250 g, mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat	

ZÜNFTIGES WEIBWURST-FRÜHSTÜCK

Weißwurst-Frühstück <sup>A, H, I</sup> <small>bis 11.30 Uhr</small>	€ 10.90
2 Stück Münchner Weisse <sup>1</sup> , kleine Breze, Händlmaiersenf und 0,5l Röhrl Straubinger Weisse	

## Aus dem Suppentopf

Feine Pfannkuchensuppe <sup>A, E, F, H</sup>	€ 4.90
mit Gemüsestreifen	
Hausgemachte Leberknödelsuppe <sup>A, E, F, H</sup>	€ 4.90
mit Kräutern und Gemüse	



Sehr verehrte Gäste,

herzlich willkommen in unserem Schmankertzelt!

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!

## Bayerische Schmankerl

1/2 goldbraunes 1200er Bauernhendl	€ 9.50
mit frischer Petersilie gefüllt	
Ofenfrischer Schweinsbraten <sup>E, H</sup>	€ 12.50
mit Reiberknödel <sup>2,3</sup> und Sauerkraut	
„Goßbrat“ <sup>E, H</sup>	€ 12.50
Knuspriges Wammerl mit Kartoffelplatterl und Sauerkraut	
Portion hintere Schweinschaxn <sup>E</sup>	€ 15.50
am Spieß gegrillt mit Reiberknödel <sup>2,3</sup> und Sauerkraut	
2 feine Butterschnitzel nach Wiener Art <sup>A, E, F</sup>	€ 15.90
aus der Lende mit kalter Schnittlauchsoße und hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat	
Bayerischer Sauerbraten <sup>A, E, F, T</sup>	€ 16.50
aus der Keule mit Semmelknödel und Blaukraut	
Münchner Tellerfleisch vom Tafelspitz <sup>A, E, H</sup>	€ 16.50
in Meerrettichsoße mit Bratkartoffeln und frisch geriebenem Kren	
Knusprig gebratenes Spanferkel <sup>A, H</sup>	€ 16.90
in dunkler Biersoße mit Reiberknödel <sup>2,3</sup> und Speckkrautsalat	
1/4 junge fleischige Flugente <sup>E</sup>	€ 17.20
mit Blaukraut und Reiberknödel <sup>2,3</sup>	
Kalbsrahmbraten <sup>A, E, F</sup>	€ 17.90
aus der Keule mit Spätzle und gemischtem Salat	
Lechners Feinschmecker Pfandl <sup>A, E, F</sup>	€ 21.90
gegrillte Ente, Spanferkel, Kalbsbraten mit Semmelknödel, Blaukraut und hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat	

## Fürn ganzn Tisch

Vorspeisenbrettl <sup>A, E, H, I</sup> <small>Mittags ab 11.00, abends ab 18.00 Uhr</small>	€ 49.00
<small>Abends nur auf Vorbestellung bis 15.00 Uhr im Festbüro oder telefonisch unter (09421) 974-4700 oder 6962</small>	
Obatzter, Erdäpfelkas, Verhackerts <sup>2</sup> , Griebenschmalz, Bauerngeräuchertes <sup>8</sup> , Regensburger <sup>1,2,8</sup> , Kaminwürzen <sup>1,8</sup> , Feierdeife, Käsewurst <sup>1,8</sup> , Südtiroler Speck <sup>2</sup> , Bierradi, Radieserl, Schnittlauchbrot, Essiggurkerl <sup>4</sup> und Bauernbrot	
Käsebrettl <sup>A, E</sup> <small>Mittags ab 11.00, abends ab 20.00 Uhr</small>	€ 49.90
Emmentaler, Edelschimmelkäse, Obatzter, Camembert, Bergkäse, Weintrauben und Bauernbrot	
Kaiserschmarrn <sup>A, E, F</sup> <small>Mittags ab 11.00, abends ab 20.00 Uhr</small>	€ 36.00
im Reindl mit Rosinen und Apfelmus	
Nachspeisenreindl <sup>A, E, F, T</sup> <small>Mittags ab 11.00, abends ab 20.00 Uhr</small>	€ 44.00
Kaiserschmarrn, Fingernudeln, Apfelstrudel, Topfenpalatschinken, Vanillesauce und Waldbeerenragout	

## Vegetarische Schmankerl

Altbayerische Fingernudeln <sup>A, E, F</sup>	€ 8.90
auf Sauerkraut oder mit Apfelmus	
Kässpätzlen „Allgäuer Art“ <sup>A, E, F</sup>	€ 10.90
mit Röstzwiebeln und Gurkensalat	
Schwammerl in Kräuterrahm <sup>A, E, F</sup>	€ 12.90
mit Semmelknödel	

## Was Süßes

Bayerischer Back-Apfelstrudel <sup>A, E, F, P</sup>	€ 8.70
mit Bourbon-Vanillesoße	
Hausgemachter Kaiserschmarrn <sup>A, E, F</sup>	€ 8.90
mit Rosinen und Apfelmus	
2 Topfenpalatschinken <sup>A, E, F, T</sup>	€ 8.90
mit Marillenragout in Waldbeerssoße	
Schmankerlzelt Süßspeisenpfandl <sup>A, E, F, T, P</sup>	€ 11.90
von allen süßen Sachen das Beste	

## Für unsere kleinen Gäste

Reiber- <sup>2,3</sup> / Semmelknödel mit Soße <sup>A, E, F, H</sup>	€ 4.20
Spätzle mit Rahmsoße <sup>A, E, F</sup>	€ 4.90

## Beilagen

Reiberknödel <sup>2,3</sup> , Semmelknödel, Bratkartoffeln <sup>A, E, F</sup>	
Sauerkraut oder Blaukraut <sup>E</sup>	je € 3.20
Spätzle <sup>A, E, F</sup>	€ 3.50
Kartoffel-Gurkensalat (hausgemacht), Bayerischer Kartoffelsalat (hausgemacht), Krautsalat mit Speck (hausgemacht)	je € 4.80
Kleiner gemischter Salat	€ 5.30
Volksfestbrezn <sup>A</sup> frisch vom 	€ 4.00
Semmel / Brot <sup>A</sup> frisch von 	€ 0.80

# GETRÄNKE

## Weine

<b>Weißwein</b>		
Weinschorle	0,4 l € 6.90	
Nachschlag <sup>Qb.A. Franken</sup>	0,2 l € 6.90	1Fl € 25.50
Grüner Veltliner <sup>Fruchtspiel Qb.A.</sup>	0,2 l € 6.90	1Fl € 25.50
Lugana <sup>DOC Lombardei</sup>	0,2 l € 6.90	1Fl € 25.50
Riesling <sup>Wachau, Federspiel</sup>	0,2 l € 6.90	1Fl € 25.50
<b>Roséwein</b>		
Kalmuck Pink <sup>Wachau</sup>	0,2 l € 6.90	1Fl € 25.50
<b>Rotwein<sup>T</sup></b>		
Kairos Cuvée	0,2 l € 6.90	1Fl € 25.50
<small>Zweitausendsechzehn Spätburgunder/Lemberger, Qb.A. Württemberg</small>		



## Edelbrände & Liköre

2 cl Williamsbirnenbrand 40%	€ 4.80
2 cl Marillenbrand 40%	€ 4.80
2 cl Waldhimbeergeist 40%	€ 4.80
<b>NEU</b> 2 cl Haselnussgeist -Haselnusser- 40%	€ 4.80
2 cl Alter Gäuboden Obstler 40%	€ 4.80
<b>NEU</b> 2 cl Blutwurz Kräuterlikör 40%	€ 3.50
2 cl Quittenlikör 20%	€ 3.50
2 cl Ramazzotti (Likör) 30%	€ 3.50
2 cl Jägermeister (Kräuterlikör) 35%	€ 3.50
2 cl Hirschkuss (Kräuterlikör) 38%	€ 3.50



## Biere

1,0 l Röhrl Gäuboden Festbier <sup>C</sup>	€ 9.45
1,0 l Röhrl Straubinger Weisse <sup>A</sup>	€ 9.45
1,0 l Röhrl Straubinger Weisse <sup>A</sup> -Alkoholfrei-	€ 9.45
<small>bis 17 Uhr</small>	
0,5 l Röhrl Straubinger Weisse <sup>A</sup>	€ 4.90
0,33 l Röhrl Pils <sup>C</sup>	€ 4.40
<b>Biermixgetränke</b>	
1,0 l Radler-Maß <sup>C</sup>	€ 9.45
1,0 l Russen-Maß <sup>A</sup>	€ 9.45
<b>NEU</b> 1,0 l Goass-Maß <sup>5,6, C</sup>	€ 11.20

## Prosecco & Champagner

1 Flasche Prosecco (0,75 l) Spumante Brut Cavazza	€ 35.00
1 Flasche Champagner (0,75 l) Taittinger Brut Reserve	€ 89.00
1 Flasche Champagner (0,75 l) Taittinger Brut Prestige Rose	€ 99.00

## Alkoholfreie Getränke

1,0 l Cola-Mix <sup>5</sup>	€ 9.45
1,0 l Apfelsaftschorle	€ 9.45
0,5 l Apfelsaftschorle	€ 4.80
1,0 l Tafelwasser 	€ 9.45
0,5 l Tafelwasser	€ 4.80
0,5 l Cola <sup>5,6</sup>	€ 4.80
0,5 l Orangenlimonade <sup>7</sup>	€ 4.80
0,5 l Zitronenlimo	€ 4.20

## Kaffee & Co.

Haferl Kaffee	€ 3.90
Haferl Kaffee + Haferl zum Mitnehmen als Souvenir	€ 8.90
Espresso	€ 2.50
Cappuccino <sup>E</sup>	€ 3.90
Latte Macchiato <sup>E</sup>	€ 3.90

Vorverkaufsmarken werden nur zum Verzehr mit einem Anrechnungspreis in Zahlung genommen:  
Anrechnungspreis auf: 1 Liter Festbier 2018 € 8.40; Hendlmarke € 8.50  
Anrechnungspreis auf: 1 Liter Festbier 2017 € 8.10; Hendlmarke € 8.20  
Bedienungsgeld auf: Biermarken € 0.80; Hendlmarken € 0.80  
Wertgleiche Anrechnung für Bier- und Hendlmarken 2018 am Gäubodenvolksfest 2019 möglich.

**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.

FESTZELT TELEFON  
(0 94 21) 96 25 766