

Restaurant & Partyservice **SAUERER**



Von bayerisch bodenständig bis ausgefallen kreativ –
unsere Küche kennt keine Grenzen.

Das Wichtigste aber ist, dass das, was auf dem Teller zum Gast gelangt, nicht nur
gut aussieht, sondern vor allem auch gut schmeckt.

Deshalb legen wir größten Wert auf die Auswahl der verwendeten Zutaten. Für
uns ist es selbstverständlich, dass wir Obst und Gemüse sowie Fisch und Fleisch
vorrangig aus der Region bzw. von uns bekannten Bauern und Metzgern
erwerben.

*Das Team unter der Leitung von Küchenmeister
Stefan Sauerer freut sich über Ihren Besuch.
Schön, dass Sie hier sind
Ihre Familie Sauerer*

Die Erläuterung der Zusatzstoffe und Allergene
finden Sie auf der letzten Seite.

Preise in Euro incl. MwSt. und Bedienungsgeld.

Sollten Sie an Lebensmittelallergie leiden oder Fragen
zu eventuellen Zusatzstoffen in Speisen oder Getränken haben,
sprechen Sie uns bitte an.

Küchenzeiten

11.30 – 13.30 | 18.00 – 20.30

Sonntag | Feiertag

11.30 – 13.30 | 17.30 – 20.00

**Alle Hauptgerichte auch
als Seniorenportion – 1,50 € außer *
Speisen auf zwei Teller 2,50 € Aufschlag
Verpackung 0,80 €**

APERITIF

Gin Tonic je nach Sorte

Tonic Water	0,2 l	3,00
-------------	-------	------

Moscow Mule

Vodka Ginger Beer Zitrone Minze	8,90
---------------------------------------	------

Munich Mule

Gin Ginger Beer Zitrone Minze	8,90
-------------------------------------	------

Blackberry Mule

Cassis Limette Beeren Ginger Beer	8,90
---	------

Mexican Mule

Tequila Limette Zitrone Ginger Beer	8,90
---	------

Haus Spriz

Prosecco Soda Minze Maracujasirup	6,90
---	------

Limoncello Spriz

Limoncello Prosecco Zitronensaft Soda Minze	6,90
---	------

Lillet Wild Berry

Lillet Schweppes Wild Berry Minze	6,90
---------------------------------------	------

Aperol Spriz

Prosecco Soda Aperol	6,90
--------------------------	------

Aperol Sour

Aperol Zitronensaft Zuckersirup Orangensaft	6,90
---	------

Sissi

Himbeeren | Bacardi Razz | Schweppes Wild Berry 6,90

Franz Joseph

Zitrone | Penninger Blutwurz
Schweppes Russian Wild Berry 6,90

Campari

Orange | oder Soda | oder Tonic 6,50

ALKOHOLFREIE APERITIF

Haus Spriz

Alkoholfreier Prosecco
Soda | Minze | Maracujasirup 6,90

Tropical Mule

Maracuja | Limette | Ginger Beer 6,90

Alkoholfreier Aperol Spritz

Orangen Spritz | alkoholfreier Sekt | Soda 6,90

Franz Joseph

Zitrone | Penninger Blutwurz Alkoholfrei
Schweppes Russian Wild Berry 6,90

SUPPEN

RINDERBRÜHE

1 hausgemachtes Leberknödel	5,00
2 hausgemachte Leberknödel	6,20
1 Kaspressknödel	5,00
1 Leberknödel 1 Kaspressknödel	6,20

SALATE

BEILAGEN SALAT	4,20
----------------	------

KLEINER ODER GROSSER SALATTeller

mit Salten der Saison, Tomaten, Gurken,
Oliven, Peperoni
7,00 | 10,00

SALAT WAHLWEISE MIT:

Feta Käse
Thunfisch
Wiener Backhuhn
Kräuterschnitzel
Hähnchenbruststreifen
je 5,00

DRESSING

Hausdressing (Balsamico)
Joghurt
Essig Öl
Kürbis (Aufpreis 1,00)

VEGETARISCH / VEGAN

SPINATKNÖDEL UND KÄSEKNÖDEL

Champignonsauce | Parmesan 13,80

ROTE BETE PUFFER VEGAN

Kürbiskernöl | Großer Beilagen Salat 13,80

ARMER VEGETARIER

Ofenkartoffel mit hausgemachtem Dipp
Salatbeilage 12,80

HAUPTGERICHTE

GEBACKENES OBERPFÄLZER KARPENFILET

Omas Kartoffelsalat 19,00

BŒUF À LA MODE

(RINDERSCHMORBRATEN)

Kartoffelknödel | Wildpreiselbeeren 18,00

HANDGEROLLTE RINDERROULADE

Kartoffelknödel 18,50

SCHWABENTELLER

Schweinefilet | Pilzsauce | Spätzle 19,50

MADAGASKAR RÖSTI

Schweinefilet | Kartoffelrösti | Pfeffersauce 19,50

SAUERER'S SCHNITZELSCHMAUS *

Wirtshausschnitzel | Kräuterschnitzel | Backhendl

Omas Kartoffelsalat 17,50

KRÄUTERSCHNITZEL

Schweineschnitzel | Ei - Kräutersemmelkruste

Omas Kartoffelsalat 16,00

WIRTSHAUSSCHNITZEL

Schweineschnitzel | Ei - Semmelkruste

Omas Kartoffelsalat 15,00

BACKHENDL

Freiland Hühnchenbrust | Ei - Semmelkruste

Omas Kartoffelsalat 16,00

MANTA PLATTE

Currywurst | würzige Sauce | Pommes frites 11,00