



Aperitifs

Martini weiß, Martini rot	5 cl	2.80
Sherry Tio Pepe dry, Sherry Sandemann medium dry	5 cl	3.40
Campari (1)	4 cl	3.80
Campari Soda, Campari Orange (1)	10 cl	4.50
Aperol Spritz	15 cl	4.50
Glas Sekt Hausmarke oder Prosecco	10 cl	3.20
Sekt oder Prosecco mit Holunderblütensirup	10 cl	4.00
Hausaperitif (Sekt mit Pfirsichlikör)	10 cl	4.00
Sanbitter (alkoholfrei)	10 cl	3.80

Vorspeisen

Hausgebeizter Lachs an Senf-Dillsobe mit gebratenen Austernpilzen & Kräuterkartoffeln		9.90
Carpaccio vom Rind an Rucolasalat mit Trüffelremoulade		9.90
Tartar von der Rinderlende angemacht (100 g o. 200 g) auf geröstetem Gmeinwieserbrot	8.90	13.80
Portweinfeigen mit gebratenem Ziegenkäse		8.90
Kürbis-Ravioli mit Scamorza & Amarettinis an Salbeibutter		8.50
Gebratene Riesengarnelen mit warmer Kräutersobe an Salatbouquet		12.50
Knackige Blattsalate an Sauerrahmdressing mit Putenmedaillons im Sonnenblumen-Kürbiskernmantel (Vorspeise/Hauptspeise)	7.80	10.80

Unsere Klassiker

<i>Käsespätzle mit Röstzwiebeln & gemischtem Salat</i>	<i>8.50</i>
<i>Schweinefilet mit Allgäuer Emmentaler gratiniert mit Spätzle & gemischtem Salat</i>	<i>14.90</i>
<i>Putenrahmschnitzel mit Spätzle & gemischtem Salat</i>	<i>12.80</i>
<i>Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites & gemischtem Salat</i>	<i>14.90</i>
<i>Cordon bleu vom Kalb mit Pommes frites & gemischtem Salat</i>	<i>14.90</i>
<i>Zwiebelrostbraten von der Rinderlende mit Bratkartoffeln & Keriabohnen</i>	<i>15.80</i>
<i>Grillteller (Putenmedaillon, Schweine- & Rinderfilet) nach Art des Hauses</i>	<i>15.80</i>
<i>Rinder- & Schweinefilet auf Käsespätzle mit gebratenen Champignons in Rahmsauce, Röstzwiebeln & gemischtem Salat</i>	<i>15.80</i>
<i>Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel & mediterranem Gemüse</i>	<i>15.80</i>
<i>Filetsteak an Cognac-Pfefferrahm mit Rösti & Gemüse der Saison</i>	<i>21.80</i>

*Warme Speisen servieren wir Ihnen von 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr
und von 17.45 bis 21.30 Uhr.*

Brotzeiten

von 9.00 Uhr bis 23.00 Uhr

<i>Pfannkuchensuppe</i>	<i>3.40</i>
<i>Brotzeiteller nach Art des Hauses</i>	<i>7.90</i>
<i>Obazda von Weihenstephaner Camembert mit Zwiebeln</i>	<i>4.80</i>
<i>Münchner Wurstsalat von Regensburgern</i>	<i>6.00</i>
<i>Schweizer Wurstsalat</i>	<i>6.50</i>
<i>Saure Knödel mit Zwiebeln & Schnittlauch</i>	<i>5.50</i>
<i>Bratensülze mit Kürbiskernöl an Salatbouquet mit Bratkartoffeln</i>	<i>7.50</i>
<i>Fleischpflanzerl mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat</i>	<i>6.90</i>
<i>Geröstete Semmel- & Kartoffelknödel mit Speck, Ei & Zwiebeln, gemischter Salat</i>	<i>7.80</i>
<i>6 Nürnberger Rostbratwürstl auf Sauerkraut (2;4;7)</i>	<i>4.80</i>
<i>Altbayrischer Leberkäse abgebräunt mit Spiegelei & gemischtem Salat</i>	<i>7.90</i>

Unsere Brotzeiten werden mit 2 Scheiben Hausbrot serviert.

*Zugelassene Konservierungsstoffe: 1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker
5) geschwefelt 6) mit Phosphat 7) mit Milcheiweiß 8) koffeinhaltig 9) mit Substanzen Aspartam & Acesulfam-K*

Warme Getränke

Tasse Kaffee	2.40	Tasse heiße Schokolade	2.10
Portion Kaffee	4.30	Portion heiße Schokolade	4.20
Latte Macchiato	3.00	Glas Tee oder Portion Tee	2.40 / 4.30
Milchkaffee	2.90	Darjeeling Royal Second Flush, Grüner Tee, Kräutertee, Reibusch-Vanille, Sommerbeeren, Vita Orange mit 7 Vitaminen	
Cappuccino	2.70	Glas Tee mit 2 cl Rum	3.90
Espresso	2.10	Grog mit 4 cl Rum	5.30
Doppelter Espresso	4.00	Heiße Zitrone	2.60
Tasse Kaffee Hag	2.40	Glühwein	3.50
Portion Kaffee Hag	4.30		

Alkoholfreie Getränke

Schwip Schwap (1;3;8)	0,25 l 1.70	Gerolsteiner Gourmet	0,75 l 4.50
Schwip Schwap (1;3;8)	0,50 l 2.70	Pepsi Cola (1;3;8)	0,20 l 1.90
Bio-Apfelschorle	0,25 l 1.80	Pepsi Cola light (1;3;8)	0,20 l 1.90
Bio-Apfelschorle	0,50 l 2.80	Mirinda (1;3)	0,20 l 1.90
Orangenschorle	0,50 l 2.80	Bio-Apfelsaft naturtrüb	0,20 l 2.00
Johannisbeerschorle	0,50 l 2.90	Orangensaft	0,20 l 2.00
Zitronenlimonade	0,25 l 1.60	Johannisbeer-Nektar	0,20 l 2.10
Zitronenlimonade	0,50 l 2.40	Bitter Lemon / Tonic Water	0,20 l 2.10
Tafelwasser	0,50 l 2.40	Tomatensaft	0,20 l 2.10
Gerolsteiner Sprudel / Still	0,25 l 1.90	Karamalz	0,50 l 2.80
Bionade Holunder	0,33 l 2.80	Bionade Kräuter	0,33 l 2.80

Spaten Biere

<i>Spaten Hell</i>	<i>0,25 l 1.70</i>	<i>Oktoberfestbier</i>	<i>0,50 l 2.90</i>
<i>Spaten Hell</i>	<i>0,50 l 2.90</i>	<i>Dunkler Bock</i>	<i>0,50 l 2.90</i>
<i>Beck's Pils</i>	<i>0,30 l 2.90</i>	<i>Ludwig Thoma Dunkel</i>	<i>0,50 l 2.80</i>
<i>Franziskaner Hefe-Weißbier</i>	<i>0,33 l 2.20</i>	<i>Berliner Weiße (1)</i>	<i>0,50 l 3.50</i>
<i>Franziskaner Hefe-Weißbier</i>	<i>0,50 l 2.90</i>	<i>Löwenbräu Alkoholfrei</i>	<i>0,50 l 2.80</i>
<i>Dunkles Hefe-Weißbier</i>	<i>0,50 l 2.90</i>	<i>Leichtes Hefe-Weißbier</i>	<i>0,50 l 2.90</i>
<i>Radler</i>	<i>0,25 l 1.70</i>	<i>Kristall-Weißbier</i>	<i>0,50 l 2.90</i>
<i>Radler</i>	<i>0,50 l 2.90</i>		

Maß:

<i>Spaten Hell</i>	<i>1,00 l 5.80</i>	<i>Franziskaner Hefe-Weißbier</i>	<i>1,00 l 5.80</i>
<i>Radler</i>	<i>1,00 l 5.80</i>	<i>Russenmaß</i>	<i>1,00 l 5.80</i>
<i>Laterndlmaß</i>	<i>1,00 l 9.30</i>	<i>Goalmaß</i>	<i>1,00 l 9.30</i>

Aus unserem Weinkeller

Weißwein offen 0,25 Liter

Rheinpfalz:	3.20	Franken:	
Pfälzer Landwein		Thüringerseimer Ravensburg	4.60
Müller-Thurgau, halbtrocken, fruchtig, Erzeugerabfüllung		Bocksbeutel, Müller-Thurgau, trocken, Erzeugerabfüllung	
Gimmeldinger Meerspinne	3.90	Italien:	
Riesling, halbtrocken, gehaltvoll, frisch, Erzeugerabfüllung		Pinot Grigio DOC	4.30
Musbacher Eselshaut	3.90	Chardonnay DOC	5.30
Riesling, trocken, herzhaft, für Diabetiker geeignet, Erzeugerabfüllung		trocken, rund und füllig, Erzeugerabfüllung	
Kalifornien:		Österreich:	
Chardonnay	6.30	Grüner Veltliner Weinviertel DAC	4.10
trocken, spritzig, eleganter Abgang		trocken, fruchtig, elegant, Erzeugerabfüllung	
Rosé aus Baden:		Weinschorle weiß oder rot:	
Oberrotweiler	4.50	Weinschorle	0,25 l 2.10
Spätburgunder Weißherbst, halbtrocken, fruchtig, Erzeugerabfüllung		Weinschorle	0,50 l 3.80

Rotwein offen 0,25 Liter

Rheinhessen:		Italien:	
Dornfelder QbA	4.60	Südtiroler Edelvernatsch DOC	3.90
trocken, kräftig, reife Beerenaromen, Erz.-abfüllung		trocken, frisch und harmonisch, Erzeugerabfüllung	
Württemberg:	4.50	Merlot DOC aus dem Friaul	4.50
Löwensteiner Wohlfahrtsberg		trocken, sortenbetont, Erzeugerabfüllung	
Trollinger, halbtrocken, samtig, voll, Erzeugerabfüllung		Frankreich:	
Kalifornien:		Beaujolais AC	5.30
Cabernet Sauvignon	6.30	leicht, lebendig, trocken	
trocken, samtig, vollmundig, elegant		Österreich:	
		Zweigelt	4.10
		trocken, fruchtig, kräftig, Erzeugerabfüllung	

Weißwein 0,75 Liter

Rheinpfalz:

Kallstadter Saumagen 12.50
Riesling Kabinett, halbtrocken, fruchtig,

Franken:

Rödelseer Küchenmeister 16.90
Silvaner, trocken, feinfruchtig

Würzburger Stein 23.50
Riesling Kabinett, trocken, lebendig, Erz.-abfüllung

Österreich:

Grüner Veltliner Weinviertel DAC 15.80
trocken, fruchtig, Erzeugerabfüllung

Neuseeland:

Saint Clair Sauvignon Blanc 25.00
trocken, feiner Duft, Erzeugerabfüllung

Italien:

Pinot Grigio DOC 16.50
trocken, fruchtig, harmonisch, Erzeugerabfüllung

Kalifornien:

Chardonnay 19.80
trocken, spritzig, eleganter Abgang

Frankreich:

Chablis A.C. 23.50
reintönig, trocken, frisch, Erzeugerabfüllung

Alsace Grand Cru

25.00
Riesling Rosacker, trocken, delikates Bukett

Rosé aus Baden:

Oberrotweiler 15.80
Spätburgunder Weißherbst, halbtrocken, frisch, Erz.-abfüllung

Rotwein 0,75 Liter

Baden:

Oberrotweiler Henkenberg 16.80
Spätburgunder, trocken und füllig, Erzeugerabfüllung

Waldalmer Kreuzberg 15.80
Spätburgunder, halbtrocken, gehaltvoll, Erz.-abfüllung

Italien:

Südtiroler Blauburgunder DOC 21.50
trocken, ausdrucksvoll, Erzeugerabfüllung

Frankreich:

Beaujolais Villages 19.80
Chateâu de Montmelas, trocken,
Aroma von roten Früchten

Chateâu Tour St. Joseph 25.00
Haut-Medoc, trocken, kräftig,
gut entwickelt

Österreich:

Zweigelt 16.80
trocken, fruchtig, weich und kräftig, Erz.-abfüllung

Franken:

Sulzfelder Maustal 19.80
Domina, trocken und würzig, Erzeugerabfüllung

Württemberg:

Löwensteiner Wohlfahrtsberg 15.80
Trollinger, halbtrocken, Erzeugerabfüllung

Rheinhessen:

Dornfelder QbA 16.80
trocken, kräftig, Erzeugerabfüllung

Kalifornien:

Cabernet Sauvignon 21.50
trocken, samtig, vollmundig, elegant

Spanien:

Vina Albali Gran Reserva 23.00
Tempranillo, 12 Monate Barrigue-Ausbau

Borsao Crianza DO

25.00
Campo de Borja, Garnacha und Tempranillo,
trocken, Erzeugerabfüllung

Sekt, Prosecco & Champagner

Prosecco	0,20 l	4.80
Hausmarke Sonderabfüllung	0,20 l	4.80
Henkell trocken	0,20 l	5.30
Fürst von Metternich	0,20 l	7.50
Moet Chandon Brut Imperial	0,20 l	17.50
Hausmarke Sonderabfüllung	0,75 l	16.50
Fürst von Metternich Riesling, trocken	0,75 l	23.50
Prosecco di Valdobbiadene	0,75 l	16.50
Contarini Millisimato Spumante (Prosecco)	0,75 l	23.50
Moet Chandon Brut Imperial	0,75 l	48.00

Spirituosen 2 cl

Jägermeister	35%	2.20	Ramazzotti	30%	2.30
Obstler	38%	2.20	Averna	32%	2.30
Enzian	38%	2.30	Fernet Branca	42%	2.40
Himbeergeist	42%	2.40	Underberg	44%	2.40
Williamsbirne	40%	2.40	Ratzepatz	58%	2.80
Williams mit Birne	40%	2.90	Jubiläumsaquavit	42%	2.40
Wodka mit Feige	40%	2.90	Johnnie Walker, Scotch	43%	2.80
Vieille Prune	40%	2.80	Remy Martin V.S.O.P.	40%	2.90
Grappa Nardini	50%	3.20	Amaretto di Saronne	28%	2.30
Morand Framboise	43%	3.60	Bailey's Irish Cream	17,5%	2.30

Obstbrände der Privatbrennerei Hämmerle aus Österreich:

Marillenbrand	40%	3.90	Williamsbirne	40%	3.90
Reintöniges Marillenaroma, harmon. Steinton, komplexe Struktur			Fruchtige Birne, frische Frucht, intensiver Williams-Charakter		
Holunderbrand	40%	4.90	Vogelbeerbrand	45%	4.90
Perfekt gezeichnete Frucht, würzig trockener Charakter			Typisch Sorbus, elegante Frucht, leichte Marzipannote		

In eigener Sache

Im Jahre 1864 hatte die damalige Tafernwirtschaft zwei Gasträume, einen Saal und acht Fremdenzimmer.

1971 musste die Gastwirtschaft dem heutigen Hotelneubau weichen. Die Tradition eines familiär geführten Hauses für den Gast unserer Tage fortzuführen ist unser stetes Bestreben.

In unseren liebevoll eingerichteten, rustikalen Gast- und Bauernstuben fühlen Sie sich bestimmt sofort wohl. Lassen Sie sich hier in gemütlicher Atmosphäre von unseren Küchenmeistern mit frisch zubereiteten, original bayrischen Spezialitäten unseres Hauses verwöhnen.

Für festliche Anlässe, Familienfeiern oder Tagungen bieten unsere stilvoll eingerichteten Räumlichkeiten den passenden Rahmen für Ihre Bedürfnisse.

Zwei Bundeskegelbahnen im Hause sorgen für Spaß und Entspannung - egal ob beim lustigen Kindergeburtstag, oder bei einer gepflegten Kegelrunde am Abend.

In unserem Hotel bieten wir Ihnen in unseren Standard und Deluxe Zimmern den Komfort, den Sie sich wünschen. Unseren Hotelgästen steht ein kostenloses WLAN für einen schnellen Internetzugang zur Verfügung.

Und sollten Sie Erholung suchen, dann entspannen Sie sich doch einfach in unserem Wellnessbereich.

Wir hoffen, dass Sie sich wohl fühlen und bei uns einen schönen Aufenthalt bei gutem Essen mit einem schönen Wein oder einem frischen Bier genießen.

Ihre Familie Glonner