

## ÖFFNUNGSZEITEN

MITTWOCH BIS FREITAG AB 15.00 UHR

SAMSTAG UND SONNTAG AB 11.00 UHR

MONTAG & DIENSTAG RUHETAG

WARME KÜCHE IMMER BIS 21:00.



## TELEFON & MAIL

0641 - 21 245

info@dutenhofenersee.de

## SUPPEN & VORSPEISEN

### Kürbiscremesuppe

vom Hokkaido Kürbis mit Sahnehäubchen und Kürbiskernöl

5,50 EURO

### Carpaccio vom Weiderind mit Trüffelcreme

mariniert mit frischer Zitrone und feinem Oliven-Öl, getoppt Parmesan, dazu ofenfrisches Baguette

14,80 EURO

## SALATE

### Kleiner gemischter Marktsalat

Gemischte Blattsalate mit Tomate, Gurke, Kresse, hausgemachtes Dressing

4,50 EURO

### Backhendel Salat

gebackene Hähnchenbruststreifen auf saisonalen Blattsalaten mit Kürbiskernöl angemacht mit unserem hausgemachten Dressing von weißem Balsamico, dazu ofenfrisches Baguette

13,80 EURO

## HAUPTGERICHTE

### Tiroler Käsespätzle mit Röstzwiebeln

im Eisenpfännchen serviert

11,50 EURO

### Veganes Curry von saisonalem Gemüse in leichter Kokossauce mit indischem Jaipur Curry<sup>h</sup>

an gebackenen Kartoffel-Cubes getoppt mit gerösteten Cashewkernen, gepufften Reismudeln & frischer Minze

13,80 EURO

### Schnitzel „Wiener Art“

paniertes Schnitzel vom Schweinerücken mit Pommes Frites (mit Pilzrahmsauce + 2,00 Euro)

13,80 EURO

### Gordon Bleu

paniertes Schnitzel vom Schweinerücken gefüllt mit Schinken und Käse, Preiselbeeren und Pommes Frites

16,80 EURO

### Herzhafte Rinderroulade

mit reichlich Sauce dazu Apfelrotkohl und Schupfnudeln

18,50 EURO

### Schweinerückensteak

gefüllt mit Sauerkraut auf Specksauce und Röstkartoffeln

16,80 EURO

### Argentinisches Rinderfilet

saftig gegrilltes Rinderfilet mit Pfefferrahmsauce, Bohnengemüse, geschmolzenen Tomaten & Schwenkkartoffeln

28,80 EURO

### Alm Beef Burger

saftig gegrilltes Patty von der deutschen Färse mit Bergkäse, Rösti, Bacon, rauchiger Mayonaissecreme, Eisbergsalat & Tomate dazu Pommes Frites

15,90 EURO

### gebratenes Kabeljaufilet

mit Chimichurri an Selleriepüree mit Gemüse garnitur

21,80 EURO





## DESSERT

### Quarkcreme

mit Kirschen und Amarettini

5,80 EURO

### Karamellisierter Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster <sup>a,c,g</sup>

zzgl. Bourbon Vanille Eis g

8,80 EURO

## PIZZA Ø 30cm

### Pizza Margherita

der Klassiker mit Tomatensauce und Käse

8,50 EURO

### Pizza Salami

mit Tomatensauce, Käse und Salami

9,50 EURO

### Pizza Prosciutto

mit Tomatensauce, Käse und Hinterschinken

9,50 EURO

### Pizza Toscana

mit Tomatensauce, Käse, Salami, Hinterschinken, Champignons, Peperoniwurst & Zwiebeln

11,00 EURO

### Pizza Caprese

mit Tomatensauce, Käse, Büffelmozzarella, frischen Tomaten, Basilikum und Olivenöl

11,00 EURO

### Hauspizza „Dutenhofener See“

mit Tomatensauce, Käse, Shrimps, Sardellen, Knoblauch und schwarzen Oliven

13,50 EURO

### Pizza Italia

mit Tomatensauce & Käse gebacken, anschließend mit Parmaschinken, frischem Rucola und Parmesanspänen belegt

13,50 EURO

### Pizza Hawaii

mit Tomatensauce, Käse, Hinterschinken und Ananas

10,00 EURO

### Pizza Tonno

mit Tomatensauce, Käse, Thunfisch, Zwiebeln und Kapern

11,50 EURO

### Pizza Diavolo

mit Tomatensauce, Käse, Peperoniwurst, Paprika und scharfer Peperoni

10,50 EURO

## DEKLARATIONSPFLICHTIGE ALLERGENE

- a. Glutenhaltiges Getreide | b. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse | c. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse  
d. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse | e. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse  
f. Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse | g. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse | h. Schalenfrüchte  
i. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse | j. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse  
k. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse | l. Schwefeldioxid und Sulphite  
m. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse | n. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

## ZUSATZSTOFFE

1. mit Farbstoff | 2. mit Konservierungsstoff | 3. mit Antioxidationsmittel | 4. mit Geschmacksverstärker  
5. geschwefelt | 6. geschwärzt | 7. mit Phosphat | 8. mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)  
9. koffeinhaltig | 10. chininhaltig | 11. mit Süßungsmittel | 12. gewachst



# VORANKÜNDIGUNGEN

## - Gänsebraten (Brust und Keule)

mit Apfelrotkohl, Rosmaringlace, Kartoffelknödel -

32,00 Euro

## - Ganze Gans für 4 Personen -

auch außer Haus

124,00 Euro

(Gänseessen nur auf Vorbestellung)

**Hüttenabend mit „Hansi“**

???

**Böhmischer Abend mit „Kapellchen“**

???

**Party und Schlagerabend mit dem**

**„geilen Hermann“**

???

**Musikbeitrag 5,- Euro**



## ALKOHOLFREI

Tafelwasser	0,30l 2,50 €
	0,50l 3,50 €
Rhodium Gourmet   Mineralwasser Classic o. Naturell	0,25l 2,80 €
	0,75l 6,20 €
Apfelsaft, Orangen Saft, Apfelsaftschorle	0,30l 3,20 €
Roter Traubensaft, Johannisbeersaft	0,20l 3,20 €
Saftschorle	0,50l 4,00 €
Afri Cola, Afri Cola ohne Zucker, Bluna Orange, Bluna Zitrone	0,30l 3,20 €
Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water	0,25l 3,20 €
Almdudler	0,35l 4,00 €

## SEKT & APERITIF

<b>BRISE</b> Riesling Sekt - Edition Dutenhofenersee	0,10l 4,00 €
<b>BRISE</b> Riesling Sekt - Edition Dutenhofenersee - Piccolo	0,20l 6,00 €
Hugo, Aperol "Spritz"	0,25l 6,00 €
Ramazotti Aperitivo Rosato	0,25l 6,00 €
Sambalita	0,25l 6,50 €
Maracujalikör aufgefüllt mit Riesling Jahrgangssekt, Orangensaft und Grenadine	

## WEIN

Weinschorle	0,20l 5,00 €
<b>Weisswein</b>	
Grüner Veltliner - trocken	0,20l 5,00 €
Winzer Krems - Niederösterreich (spritzig - süffig)	
Riesling halbtrocken	0,20l 5,00 €
Weingut Rath, Rheinhessen (feinfruchtig - aromatisch)	
Chardonnay - trocken	0,20l 5,00 €
Maison Lavelle, Frankreich (spritzig - aromatisch)	
SCAJA - Chardonnay-Garganega - trocken	0,20l 6,50 €
SCAJA   Delle Venzie - Italien (fruchtig - aromatisch)	
<b>EBBE</b> Cuveé Edition Dutenhofenersee - trocken	0,20l 6,50 €
Chateau D Ägel - Frankreich (frisch - blumig)	Fl. 0,375l 9,00 € Fl. 0,75l 17,50 €

## Roséwein

Merlot halbtrocken	0,20l 5,00 €
Robert Skalli - Frankreich (weich, süffig)	

## Rotwein

Merlot trocken	0,20l 5,00 €
Maison Lavelle, Frankreich (würzig, weich)	
Blauer Zweigelt trocken	0,20l 5,00 €
Winzer Krems - Niederösterreich (harmonisch, ausgeglichen)	
Montepulciano - trocken	0,20l 6,50 €
Mayro - Fosso Corno, Italien	
<b>FLUT</b> Cuveé Edition Dutenhofenersee - trocken	0,20l 6,50 €
Chateau D Ägel - Frankreich (fruchtig - elegant)	Fl. 0,375l 10,00 € Fl. 0,75l 18,50 €

## BIER & APFELWEIN

Licher Pils vom Fass	0,30l 3,30 €
	0,50l 4,70 €
Licher alkoholfrei   Pils - Natur Radler	0,33l 3,30 €
Chimseer Helles	0,50l 4,70 €
Paulaner Weißbier   Naturtrüb - Kristall - alkoholfrei	0,50l 4,70 €
Alkoholfreie Weißbier - Mischgetränke	0,50l 4,70 €
Köstritzer Schwarzbier	0,30l 3,30 €
Malzbier	0,33l 3,30 €
Müller Apfelwein	0,25l 2,50 €
	0,50l 4,50 €

## SPIRITUOSEN

Holzfass gereifte Spirituosen von Prinz	2 cl 3,80 €
Marille, Zwetschge, Birne, Himbeere	
Malteser Aquavit, Linie Aquavit	2 cl 3,20 €
Williamsbirne / Marille / Haselnuss	2 cl 2,70 €
Grappa Friulano Collio	2 cl 3,50 €
Kümmel	2 cl 2,50 €
Ouzo	2 cl 2,50 €
Sambuca	2 cl 3,00 €
Ramazotti	2 cl 3,00 €
Fernet Branca	2 cl 2,50 €
Jägermeister	2 cl 2,50 €
Underberg	2 cl 3,00 €
Baileys Irisch Creme	2 cl 3,00 €
Jacky-Cola, Asbach-Cola, Cuba Libre, Wodka Lemon	4 cl 5,80 €

## HEISSGETRÄNKE

Espresso	2,50 €
Café Crema	2,60 €
Kännchen Kaffee	4,10 €
Tasse koffeinfreier Kaffee	2,60 €
Große Tasse Cappuccino	3,60 €
Große Tasse Milchkaffee	3,60 €
Café Latte Macchiato	3,80 €
Großer Kakao	3,60 €
mit Sahne	+ 0,50 €
Tee entnehmen Sie bitte unserer KEO-Teekarte	
Ramazotti Rosato Winter	
4cl Rosato aufgefüllt mit Sekt, Orange, Zimtstange & Eis	0,25 6,00 Euro
Hessenglüh	4cl Amaretto aufgefüllt mit heißem Apfelwein, Orange und Zimt 4,80 Euro
Glühwein	Rotwein mit feinen winterlichen Gewürzen & Orange 4,50 Euro
Lumumba	Heiße Schokolade mit Rum & Sahne 5,80 Euro