



Liebe Gäste,

herzlich willkommen bei uns im Gasthof Stöttner-Bräu. Wir, die Familie Hecht und unser Servicepersonal, freuen uns, Sie bewirten zu dürfen und wünschen Ihnen einen schönen und angenehmen Aufenthalt.

Seit 1995 führen wir die Traditionsgaststätte Stöttner-Bräu in Vohburg und können auf eine sehr schöne und erfolgreiche Zeit mit Ihnen als unsere Gäste zurückblicken. Unsere Philosophie und Herausforderung war es von Anfang an, zufriedene Gäste zu haben, die sich bei uns wohlfühlen und gerne wiederkommen.

In der Küche steht der Chef des Hauses persönlich und bereitet Ihnen mit Können und Leidenschaft Köstlichkeiten der regionalen Küche. Er verwendet dabei vorrangig Produkte aus örtlichen, bzw. regionalen Betrieben, und entsprechend saisonal ist damit das Angebot auf unserer Speisekarte. Es kann also schon einmal vorkommen, dass Ihr Leibgericht nicht auf der Speisekarte steht. Die Saison dafür kommt sicherlich.

Unsere regionalen Lieferanten:

Landmetzgerei Pschorn – Vohburg

Gärtnerei Pflügl – Vohburg

Bäckerei Dussmann – Pförring

Bio-Bauernhof Rettermayer – Vohburg

Altstadtbäckerei Pöppel- Vohburg

Spargelhof Weichenrieder - Westenhausen

Dass unsere Speisen frisch zubereitet werden, ist dabei selbstverständlich, denn Sie sollen die typischen Aromen und die Qualität genussvoll schmecken. Wir bitten Sie deshalb um ein wenig Geduld, denn für diese Art der Zubereitung ist Zeit eine Grundvoraussetzung. Wenn Sie in Eile sind, fragen Sie einfach unser Servicepersonal. Sie werden Ihnen sicherlich die entsprechende Empfehlung geben können, damit Sie auch in Ihrer kostbaren Zeit genießen können.

Bitte lassen Sie uns auch wissen, wenn Sie auf bestimmte Lebensmittel mit Unverträglichkeit reagieren. Wir haben eine entsprechende Speisekarte dafür vorbereitet und stellen uns auch gerne auf Ihre individuellen Wünsche bei der Zubereitung Ihres gewählten Gerichts ein.

Sollte etwas nicht zu Ihrer Zufriedenheit sein, bitten wir Sie, uns dies mitzuteilen; denn nur so können wir auf unsere Gäste rundum eingehen und unseren Anspruch „zufriedene Gäste“ täglich verwirklichen.

Lassen Sie es sich nun gut schmecken. Wir freuen uns, wenn Sie mit Ihren bestellten Speisen und unserem Service zufrieden waren und hoffen, Sie bald wieder begrüßen zu dürfen.

Ihre Wirtsfamilie **Hecht**

○ Suppen und Vorspeisen ○

<u>Rahmsuppe vom Bärlauch</u> ^{a, b, i, j} mit Sahnehäubchen und Crouton dazu einen gebratenen Scampi ^(c) am Spieß <i>Cream soup with ramson, whipped cream and beetroot chips</i>	4,20 +2,00
<u>hausgemachte Pfannkuchensuppe</u> ^{a, b, i, m} Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchen- und Gemüsestreifen <i>homemade consommé soup with pancakes</i>	4,20
<u>Suppe von der Süßkartoffel mit Kokosmilch und rotem Curry</u> ^{a, b, j, i} (leicht scharf) mit Sahnehäubchen und Crouton dazu einen gebratenen Scampi ^(c) am Spieß <i>Spice soup with sweet potato, coconut milk and red curry</i>	4,90 + 2,00
<u>Bunter Salatteller</u> ^{1, a, b, g, i, j, m, h, k} <i>Mixed salad</i>	4,20
<u>gegrillter Ziegenkäse</u> ^{a, b, g, i} mit buntem Salatbouquet, Feigensenf und Knoblauchbrot <i>Grilled goat cheese with salad and garlic bread</i>	9,90

○ Vegetarisch ○

<u>Hausgemachte Bärlauchkäsespätzle</u> ^{a, b, i, j, m} mit Röstzwiebeln <i>homemade cheese noodles, ramson and fried onions</i>	9,90
<u>bunte Nudeln mit mediterranem Gemüse</u> ^{a, b, j, m} in Tomatensoße geschwenkt <i>Pasta with mediterranean vegetables and tomato sauce</i>	9,90
<u>Kräuterpfannkuchen</u> ^{a, b, i, m} gefüllt mit Ziegenkäse, Rucola und Zucchini <i>Pancake filled with goat cheese, rucola and zucchini</i>	10,50

○ Fisch ○

<u>Bunte Fischplatte</u> ^{a, b, c, f, i, k} verschiedene Sorten Fisch und 2 Scampi in Knoblauchbutter gebraten, auf mediterranem Pfannengemüse, mit Basmatireis <i>Mixed fish and 2 scampi with Mediterranean vegetables and rice</i>	19,90
<u>Bunte Nudeln mit Scampi und Fischwürfeln</u> ^{a, b, c, f, i, j, m} und Gemüsestreifen in Hummerschaum geschwenkt <i>Pasta with Scampi, fish and lobster sauce</i>	15,90

○ Schwein ○

<u>Schweineschnitzel „Wiener Art“</u> ^{a, b, i, j, m}	9,50
mit Pommes frites <i>Pork cutlet, deep fried, with French fries</i>	
<u>Champignonrahmschnitzel</u> ^{1, a, b, i, m}	9,70
gerillte Schweinerückensteaks in Champignonrahmsauce, mit hausgemachten Eierspätzle <i>Grilled pork steak with mushroom sauce and homemade noodles</i>	
<u>„Radlerschnitzel“</u> ^{1, a, b, i, m}	10,90
gebackenes Schweineschnitzel mit Bratensoße, Röstkartoffeln, Spiegelei und Röstspecksteifen <i>Pork cutlet, gravy fried potatoes, fried egg and bacon</i>	
<u>Agnes Bernauer Platte</u> ^{1, a, b, i, m}	14,90
Medaillons vom Schweinefilet auf hausgem. Eierspätzle mit Champignonrahmsauce, dazu servieren wir buntes Gemüse <i>Pork medallions with homemade noodles, mushroom sauce and vegetables</i>	
<u>Stöttner`s Grillplatte</u> ^{1 a, b, i, j}	18,50
Putenbruststeak, Schweinefiletspieß, 2 Cevapcici, Grillspeck und Grillwurst auf Djuvecris und Pommes frites, dazu Zaziki und Ajvar <i>Mixed grilled of turkey, pork medallions, 2 Cevapcici, bacon, sausage, served with Djuvec rice, French fries, Zaziki and Ajvar</i>	
<u>Hüttenschmaus</u> ^{1, a, b, i, j, m}	11,90
Pfannenrösti mit Fleischpflanzerl, Speck und Zwiebeln belegt; dann mit Käse überbacken, dazu Bratensoße und Röstzwiebeln <i>hash browns topped with meat balls, bacon, onions, gravy and fried onions backed with cheese</i>	
<u>Pfefferspieß</u> ^{1, a, b, i, j, m}	16,50
Schweinefiletmedaillons, Speckstreifen und Grillwürstchen mit Pfeffersauce und Kroketten <i>Pork medallions, bacon, sausage, pepper sauce and croquettes</i>	

○ Pute ○

<u>Putenspieß</u> ^{1, a, b, j, m}	10,90
Putenbruststücke am Spieß vom Grill mit Champignons, Pommes und Bratensoße <i>Grilled turkey pieces, champignons, French fries and gravy</i>	
<u>Putenbrustschnitzel in Knuspermantel</u> ^{a, b, i, j, m}	11,90
mit Cornflakes – Panade, in Butter gebraten, dazu gibt`s Reis und Currysauce <i>Turkey cutlet breaded in cornflakes, deep fried, rice and curry sauce</i>	

○ Rind und Kalb ○

<u>Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken</u> ^{a, m, i} mit Pommes frites <i>Deep fried veal cutlet and French fries</i>	16,90
<u>Lendensteak vom Grill</u> ^{a, b, m, e} Steak von der Rinderlende, mit Bratenjus, mediterranen Gemüse und Bärlauchnudeln <i>Grilled beef steak, gravy, Mediterranean vegetables and ramson pasta</i>	24,90
<u>Wiener Zwiebelrostbraten</u> ^{1, a, b, i} Rinderlendensteak vom Grill, dazu servieren wir Röstkartoffeln, Röstzwiebeln und Bratensoße <i>Grilled beef steak, gravy, fried onions and fried potatoes</i>	22,90

Unsere Hauptgerichte können bis auf wenige Ausnahmen als kleine Portion bestellt werden. Dabei bringen wir 1 € zum Abzug.
Beim Servieren eines Gerichtes auf 2 Tellern berechnen wir einen Aufpreis von 1,50 €.

○ Desserts ○

<u>Karamellisierter Kaiserschmarrn</u> ^{a, i, j, m} mit Apfelmus <i>caramelize pieces of pancake, served with apple sauce</i>	7,20
<u>Parfait von Toblerone- Schokolade und Giotto</u> ^{a, i, h, m, l} auf Karamellsoßenspiegel, mit Sahnehäubchen <i>Homemade Toblerone and Giotto parfait, caramel sauce and whipped cream</i>	6,90
<u>Hausgemachter Strudel</u> ^{a, i, m, j, h} wählen Sie zwischen Apfel-, Zwetschgen- oder Rhabarberstrudel mit Mövenpick Vanilleeis und Sahne <i>Homemade Strudel made of apple, plums or rhubarb, with vanilla ice cream and cream</i>	7,20

Bitte beachten Sie unsere Mövenpick Eiskarte!

Bitte weisen Sie uns bitte auf Ihre Unverträglichkeiten hin, damit wir Ihnen gegebenenfalls eine Alternative empfehlen können.

Hauptallergengruppen:

a – glutenhaltiges Getreide, b – Sellerie/-erzeugnisse, c – Krebstier/-erzeugnisse,
d – Lupine/-erzeugnisse, e – Sesam/-erzeugnisse, f – Fisch/-erzeugnisse, g – Senf/-erzeugnisse
h – Schalenfrüchte/-erzeugnisse, i – Milch/-erzeugnisse, j – Schwefeldioxid/Sulfite,
k – Soja/-erzeugnisse, l – Erdnüsse/-erzeugnisse, m – Eier/-erzeugnisse, n – Weichtiere