

GASTHOF Stöttner-Bräu

Bayrische Gastlichkeit
im Herzen Vohburgs



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 von Zucchini und Chili</u> ^{a, b, i, j} (leicht scharf) mit Sahnehäubchen, Serranoschinken und Crouton <i>Zucchini cream soup and chili topped with whipped cream, bacon and crouton</i>	4,20
<u>Hausgemachte Zwiebelsuppe</u> ^{a, b, i, j, m} mit Käsecrouton <i>Homemade onion soup, cheese crouton</i>	4,50
<u>Suppe von Karotte, Kürbis und Ingwer</u> ^{a, b, (c), i, j} mit Sahnehäubchen und Crouton dazu eine gebratene Garnele am Spieß <i>Soup with carrots, pumpkin and ginger, whipped cream, crouton (additional a shrimp)</i>	4,20 + 2,00
<u>Bunter Salatteller</u> ^{1, 8, a, b g, i, j, m} <i>Mixed salad</i>	4,20

————— ○ Vegetarisch ○ —————

<u>Wirsching - Kartoffelstrudel</u> ^{a, b, i, j, m} auf Rahmgemüse, mit Röstzwiebeln <i>Cabbage strudel on cream vegetables and fried onions</i>	9,90
<u>Stöttner`s hausgemachte Knödelvariation</u> ^{a, b, i, j, m} Käse-, Spinat- und Kürbisknödel auf Karotten - Kürbisragout <i>Homemade dumplings with cheese, spinach and pumpkin on carrot – pumpkin ragout</i>	9,90
<u>Hausgemachte Käsespätzle</u> ^{a, b, i, m} mit gereiftem Bergkäse und hausgemachten Röstzwiebeln <i>Homemade cheese noodles with fried onions</i>	9,90

————— ○ Fisch ○ —————

<u>Zanderfilet</u> ^{b, c, f, i, j} im Wurzelsud pochiert auf Hummerschaum mit Basmatireis <i>Poached pike-perch, lobster sauce and rice</i>	17,90
<u>Stöttner`s Fischvariation</u> ^{a, c, f, i} verschiedene Fischstücke und zwei Scampi in Knoblauchbutter gebraten, frischen Kräutern und Schwenkkartoffeln <i>Mixed grilled fish and tow scampi with garlic, fresh herbs and potatoes</i>	18,90
<u>Bunte Tagliarini</u> ^{a, b, f, i, j} mit Lachswürfel und Blattspinat in Rießlingschaum <i>Tagliarini with salmon, spinach and fish sauce</i>	13,90

○ Schwein ○

<u>Schweineschnitzel „Wiener Art“</u> ^{a, m} mit Pommes frites <i>Pork cutlet, deep fried, with French fries</i>	9,50
<u>Champignonrahmschnitzel</u> ^{1, a, b, i, m} gegrillte Schweinerückensteaks mit Champignonrahmsauce hausgemachten Eierspätzle <i>Grilled pork steak with mushroom sauce and homemade noodles</i>	9,70
<u>Agnes Bernauer Platte</u> ^{1, a, b, i, m} Medaillons vom Schweinefilet auf hausgem. Eierspätzle mit Champignonrahmsauce, dazu servieren wir buntes Gemüse <i>Pork medallions with homemade noodles, mushroom sauce and vegetables</i>	14,50
<u>Pandurenspieß</u> ^{1, a, b} Medaillons von Putenbrust und Schweinefilet, Grillspeck, Grillwurst und Paprika mit feuriger Puszta – Soße und Basmatireis <i>Grilled pork medallions, turkey, bacon, sausage and peppers, with spice sauce and rice</i>	15,90
<u>Bergsteiger Cordon Bleu</u> ^{1, a, b, i, m} mit rohem Schinken und Bergkäse gefüllt, paniert und in Butter gebraten, dazu gibt's Bratensoße und Röstkartoffeln <i>Cordon bleu with gravy, roasted potatoes</i>	11,90
<u>König – Ludwig Platte</u> ^{1, a, b, i, m} gegrillte Schweinerückensteaks auf hausgemachten Käsespätzle dazu Champignonrahmsauce, Buttergemüse und Röstzwiebeln <i>Grilled pork steak, with cheese noodles, vegetables and mushroom sauce, topped with fried onions</i>	11,90

○ Pute ○

<u>gefülltes Putenschnitzel</u> ^{1, a, b, g, i, m} Putenbruststeak mit Serranoschinken, Ziegenkäse und Feigensenf gefüllt, im Kürbiskernmantel gebacken, dazu servieren wir Röstkartoffeln und Bratensoße <i>Deep fried turkey steak breaded in pumpkin seeds, filled with serrano, cottage cheese and fig mustard, served with gravy and rice</i>	12,90
<u>Geschnetzeltes von der Putenbrust</u> ^{a, b, i, m} Putenbruststücke und Paprikaschoten im Paprikarahm, mit bunten Nudeln <i>Turkey fricassee with pepper sauce and pasta</i>	10,90

○ Rind, Kalb und Wild ○

<p><u>Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken</u> ^{a, m} mit Pommes frites <i>Deep fried veal cutlet and French fries</i></p>	16,50
<p><u>Stöttner`s Pfeffersteak</u> ^{1, a, b, i, j, m} Steak von der Rinderlende auf Speckbohnen, mit Pfefferrahmsöße und Kroketten, <i>Grilled beef steak, pepper sauce, green beans and croquettes</i></p>	22,90
<p><u>Wiener Zwiebelrostbraten</u> ^{1, a, b} Rinderlendensteak vom Grill, dazu servieren wir Röstkartoffeln, Röstzwiebeln und Bratensoße <i>Grilled beef steak, gravy, fried onions and fried potatoes</i></p>	21,90
<p><u>Wildfleischpflanzerl</u> ^{1, a, b, j, h} auf Apfelblaukraut mit Wacholderrahmsöße, Walnußspätzle, Champignons und Röstzwiebeln <i>Venison meatballs, gravy, walnut pasta, champignons and fried onions</i></p>	14,90

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 ○

<p><u>Marillenknödel im Zimtzucker gerollt</u> ^{a, i, j, m} auf Rhabarberkompott, mit Vanilleeis und Sahnehäubchen <i>Apricot dumplings with rhubarb jam, vanilla ice cream and whipped cream</i></p>	6,90
<p><u>Parfait von Bratapfel und Walnüssen</u> ^{a, h, i, j, m} auf Zwetschgen - Rotwein - Kompott, mit Sahnehäubchen <i>Homemade apple and walnut parfait, plum jam and whipped cream</i></p>	6,90
<p><u>Hausgemachter Palatschinken</u> ^{a, h, i, m} mit Fruchtkonfitüre gefüllt, dazu gibt`s Wallnusseis und Sahne <i>Homemade pancakes filled with jam served with walnut ice cream and cream</i></p>	6,90

Bitte beachten Sie unsere Mövenpick Eiskarte!

Bitte weisen Sie uns bitte auf Ihre Unverträglichkeiten hin, da wir viele Gerichte auch ohne Allergene zubereiten oder 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