

## VORSPEISEN

<b>KÜRBISCREMESUPPE</b>	
mit Croutons	8,50€
mit Scampispieß	+ 2,00€
<b>BAYERISCHE FRÜHLINGSROLLEN</b>	
drei Stück, gefüllt mit Weißwurst, Glasnudeln, Gemüse und Salatbeilage	9,50€
<b>SAUTIERTE GARNELEN</b>	
Cherrytomaten, Knoblauch Petersilie, Weißweinsauce, mit Chiabatta	11,50€
<b>FISCHSUPPE</b>	
mit Lachs, Seelachs und Scampi dazu Ciabatta mit Kräuterbutter	11,50€
<b>BRUSCHETTA</b>	
Cherrytomaten, Mozzarella, Basilikum, Knoblauch, Balsamico-Reduktion	9,50€
<b>HUMMUS</b>	
Geröstete Kichererbsen, geröstete Karotten, Sesamöl, Petersilie, mit Chiabatta	9,50€
<b>NACHOS</b>	
mit Käse überbacken und zwei Dips mit Chili con carne	8,00€ + 1,50€
<b>JALAPENO-POPPERS</b>	
Überbackene Chilischoten mit Frischkäsefüllung und Dip	8,00€
<b>POMMES</b>	
alle Sorten	4,50€

## HAUPTSPEISEN

<b>BOWL</b>	
Avocado, Aubergine, Zucchini, Tomaten, rote Beete, Couscous, Erdnussauce wahlweise mit Hähnchen, Tofu oder Halloumikäse	13,00€
<b>CAESAR SALAD</b>	
Croutons, Parmesan, Sardellen, Bacon und Dressing	13,00€
...mit Putenbrust	14,00€
...mit Garnelen	16,00€
<b>SALAT DER SAISON</b>	
...mit gegrillter Putenbrust	14,00€
...mit gebratenen Garnelen,	16,00€
...mit Babycalamari	16,00€
...mit gegrillten Streifen vom Entrecôte	16,50€

<b>BLÄTTERTEIGTASCHEN</b>	
gefüllt mit Spinat und Fetakäse, mit Salatbeilage	12,50€
<b>RINDSGULASCH</b>	
mit Spätzlen und Beilagensalat	15,00€
<b>KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE</b>	
gemischter Salat, Cherrytomaten, Gurken, Karotten, Walnüsse, geröstete Sonnenblumenkerne, Hausdressing	14,50€
vegane Variante mit Tofu	13,00€
<b>CURRYWURST</b>	
mit Pommes	10,50€
<b>CHICKEN WINGS</b>	
mit Pommes und Salat	14,00€
<b>BABY BACK RIBS</b>	
Kotelettrippchen mit Pommes und Coleslaw	15,50€
<b>STEAK VOM ENTRECÔTE</b>	
ca. 220 g, mit Pommes, Kräuterbutter und Beilagensalat	26,90€
<b>SURF &amp; TURF</b>	
Rindersteak vom Entrecôte, Garnelen, Pommes, Kräuterbutter und Beilagensalat	32,00€
<b>STEAK MADAGASKAR</b>	
Rindersteak vom Entrecôte mit Pfeffersauce, Kartoffelpuffer und Beilagensalat	30,50€
<b>ZWIEBELROSTBRATEN</b>	
Entrecôte mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Salat	30,50€
<b>KALBSSCHNITZEL</b>	
paniert, mit Pommes, Preiselbeeren und Salat	23,50€
<b>HÄHNCHEN- ODER SCHWEINESCHNITZEL</b>	
paniert, mit Pommes, Preiselbeeren und Salat	14,00€
<b>CORDON BLEU</b>	
mit Pommes und Salat	17,50€
<b>BEILAGENSALAT</b>	
	5,00€

LETZTE ESSENSBESTELLUNG:  
21:30 UHR

## BURGER

<b>CLASSIC BURGER</b>	
100% Rindfleisch, Tomate, rote Zwiebeln, Gewürzgurke	
Cheddar Cheese	15,00€
- mit Bacon	+ 1,50€
- mit Spiegelei	+ 1,50€
<b>HIRSCHBURGER</b>	
Camembert, Salat Preiselbeeren und gegrillte Birne	17,00€
<b>HAUSGEMACHTER LAMMBURGER „MEDITERRAN“</b>	
Basilikumpesto, getrocknete Tomaten, Salat, Käse, schwarze Oliven	17,00€
<b>CHICKENBURGER</b>	
Gegrillte Hähnchenbrust, Salat, gegrillte Zucchini, Tomate	15,00€
<b>FALAFEL-BURGER</b>	
Falafel-Paddie, Hummus, Tomatensalsa, Sesamsoße	15,00€
Burger servieren wir mit Coleslaw (Krautsalat) sowie wahlweise mit Pommes, Steakhouse Fries oder Süßkartoffelpommes	

## FLAMMKUCHEN

klassisch (Elsässer Art) mit Speck und Zwiebeln	12,00€
mit gegrilltem Gemüse	12,00€
mit Feta-Käse und Kirschtomaten	12,00€

## DESSERTS

<b>LAVAKUCHEN</b>	
Schokokuchen mit flüssigem Kern, serviert mit Vanilleeis	8,50€
<b>CRÈME BRÛLÉE</b>	7,50€
<b>GEMISCHTES EIS</b>	
mit Sahne und Schokosoße	6,50€
... mit Eierlikör oder Baileys	8,50€
<b>CRÊPE</b>	
mit Nutella, Vanilleeis, Pfirsichmarmelade, Erdbeermarmelade, Zimt und Zucker oder Baileys	
Topping: Sahne und Schokosauce	6,50€



WIFI

## BIERE

Krieger Hell 0,5l	3,50€
Krieger Zwickl 0,5l	3,70€
Krieger „Ludwig der Kelheimer“ 0,5l	3,70€
Krieger Weißbier 0,5l	3,70€
Krieger Isartaler Weißbier (leichtes Weißbier) 0,5l	3,70€
Krieger Pils 0,3l	3,30€
Krieger Urweiße 0,5l	3,70€
Radler / Russ 0,5l	3,50€ / 3,70€
Goaßmass	10,00€
Paulaner Hell alkoholfrei 0,5l	3,50€
Maisel's Weisse alkoholfrei 0,5l	3,70€
Krieger Florianibock 0,5l	4,10€

## WASSER, SCHORLEN UND SÄFTE

<b>LANDAUER WASSER</b>	
reines Tiefbrunnenwasser, mit oder ohne Kohlensäure	
0,5l / 1l	3,00€ / 4,00€
<b>POWER-WASSER</b>	
mit Minze, Zitrone, Orange und Ingwer	
0,5l / 1l	5,00€ / 9,00€
<b>SELBST GEMACHTE LIMONADE</b>	
Zitrone oder Orange, mit Honig gesüßt	
0,5l / 1l	6,00€ / 10,00€
<b>ADELHOLZENER CLASSIC</b>	
Still oder spritzig	
0,25l / 0,75l	2,50€ / 7,00€
<b>SAFTSCHOLREN 0,25L / 0,5L</b>	
Apfel, Orange, Johannisbeere, Cranberry, Granatapfel, Rhabarber	
Maracuja, Traube	2,80€ / 3,80€
<b>SÄFTE 0,25L / 0,5L</b>	
Apfel, Orange, Johannisbeere, Cranberry, Granatapfel, Rhabarber	
Maracuja, Traube	3,00€ / 5,00€

## SOFTDRINKS

Coca Cola, normal oder light, 0,33l	3,20€
Paulaner Spezi 0,5l	3,50€
Orangina	
normal oder rouge, 0,25l	2,50€
Zitronenlimo 0,5l	3,50€

## APÉRITIF

Glas Secco 0,1l	3,50€
Aperol Spritz, Lillet Spritz, Lillet Wildberry, Hugo	
	6,50€
Ingo (Prosecco, Ginger Beer, Minze, Limette)	
	6,50€

## OFFENE HAUSWEINE

<b>HAUSWEIN WEIß - GRÜNER VELTLINER (POYSDORF, NÖRDL. WEINVIERTEL)</b>	
- Glas 0,2l	5,00€
- Karaffe 0,25l	5,50€
- Karaffe 0,5l	11,00€
- Karaffe 1l	21,00€
<b>WEIßWEIN CUVÉE CUSTOZA</b>	
- Glas 0,2l	7,00€
Karaffe 0,25l	8,00€
- Karaffe 0,5l	15,00€
- Flasche 0,7l	20,50€
<b>HAUSWEIN ROT - PRIMITIVO ALTO BELLO, APULIEN</b>	
- Glas 0,2l	6,00€
- Karaffe 0,25l	7,50€
- Karaffe 0,5l	14,50€
- Flasche 0,75l	21,00€
<b>HAUSWEIN ROT - BLAUER ZWEIFELT ODER MONTEPULCIANO D'ABRUZZO</b>	
- Glas 0,2l	5,00€
- Karaffe 0,25l	5,50€
- Karaffe 0,5l	11,00€
- Karaffe 1l	21,00€
<b>WEINSCHORLE WEIß ODER ROT</b>	
0,25l / 0,5l	3,50€ / 6,00€
<b>TUDORS FLASCHENWEINE</b>	
Exklusiv abgefüllt vom Weingut Emil Bauer aus Landau / Nussdorf. Infos unter <a href="http://www.bauerwein.de">www.bauerwein.de</a> , (je 0,75l)	
TUDOR Sauvignon Blanc	21,00€
TUDOR Pinot Blanc	21,00€
TUDOR Rose	19,00€
TUDOR Cuvée Noir	24,00€
TUDOR Secco	21,00€
Weitere Weine (vgl. Weine an der Bar) gerne auf Nachfrage!	
<b>PROSECCO &amp; CHAMPANGER</b>	
<b>FLASCHEN 0,75L</b>	
Valdo Prosecco Marca Oro	23,00€
Moët & Chandon Impérial	85,00€
Veuve Cliquot Yellow Label Brut	95,00€
Dom Perignon Vintage 2010	280,00€
<b>WEIHNACHTSZEIT</b>	
Glühwein	3,50€

## SCHNAPS & DIGESTIF

<b>SCHNÄPSE DER FEINBRENNEREI PRINZ, HÖRBRANZ</b>	
Marille, Williams, Pflaume oder Haselnuss, 2cl	
Traditionell gebrannt	3,20€
Alte Sorten, im Holzfass gereift:	3,80€
Vodka 2cl	3,20€
Jägermeister 2cl	3,20€
Tequilla weiß / braun	3,50€
Baileys on ice	4,50€
Ramazotti	3,50€
Grappa	3,20€
Frangelico	3,50€
Sambucca	3,20€

## LONGDRINKS & COCKTAILS

<b>GIN TONIC</b>	
Bombay Sapphire	8,00€
Tanqueray	9,00€
Penninger Granit	10,00€
Hendrick's	10,00€
Gin Mare	11,00€
Landau3Gin	11,00€
Munich Mule, Moscow Mule	9,50€
Vodka / Jägermeister Bull	9,50€
Vodka Cranberry	9,00€
Vodka Lemmon	9,00€
Caipirinha, Caipiroska, Erdbeer-Caipi	8,50€
Mojito	9,00€
Cuba Libre	8,50€
Jacky Cola	8,00€
Tudors Special: Basil Smash	8,80€

Tonic: Thomas Henry  
Longdrinks mit 4cl Spirituosen

## HEIßGETRÄNKE

Espresso	2,00€
Espresso Doppio	2,50€
Espresso Macchiato	2,50€
Milchkaffee	3,20€
Latte Macchiato	3,50€
Cappuccino	3,20€
Café Crema	3,00€
Heiße Schokolade klein	2,50€
Heiße Schokolade groß	3,10€
Heiße dunkle Schokolade klein mit Mocca	3,10€
Heiße dunkle Schokolade groß	3,50€
Haferl Kaffee	3,20€
Tee (verschiedene Sorten)	3,00€
Kinderkaffee	2,20€
- Soja- oder Mandelmilch	+0,50€
- Kaffeesirup (Haselnuss, Caramel, Vanille, Cocos, Mandel)	+0,50€
Eiskaffee mit Sahne	5,50€
Eisschokolade mit Sahne	5,50€