

# Speisenkarte

Aus unserem Suppentopf	€
Kräftige Rinderkraftbrühe mit Fritatten, Gemüsestreifen und frischen Kräutern (i)	6,00
Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle und frischen Gartenkräutern garniert	6,30
Tomatencremesuppe mit Croutons und Sahnehäubchen	6,00
Süßkartoffel-Limetten-Schaumsuppe mit Kokosmilch	6,30

## Herzhafte Salate

Salatteller "Senner", Ziegenkäse vom Grill auf Marktsalat und Balsamico Dressing (j, i)	16,80
Salatteller "Scheidegger", gebratene Hähnchenbruststreifen auf frischem Marktsalat mit Frühlingsrollen und Sweet Chilli Sauce (i)	16,80
"Backgiggerlsalat", gebackenes Hähnchenbrustfilet auf Marktsalat und steirischem Kernöl (i)	16,80
Salatteller "Fischer Vroni", Riesengarnelen vom Grill auf buntem Marktsalat in Balsamico Dressing (i)	17,80
Gebratenes Gemüse auf buntem Marktsalat mit Sauerrahm-Kräuter dressing	15,80

## Mongdratzerl

"Schmankerl Duett", Apfel-Griebenschmalz und Kräuterquark mit Brot (j)	5,50
Speckgarnelen auf Ruccola mit Knoblauchmayonnaise und Baguette (b)	9,50
Verschiedene Brotaufstriche mit Brotkorb	6,80
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und geröstetem Toastbrot (i)	8,90

## Brotzeitschmankerl

Hausgemachter Obatzda mit roten Zwiebeln und Brotkorb (j)	8,50
Bay. Wurstsalat aus Regensburgern mit Essiggurkerl, Zwiebelringen und Brotkorb (h, i, c)	9,50
"Schweizer Wurstsalat" aus Regensburgern mit Essiggurkerl, Zwiebelringen, Emmentaler, frischen Kräutern und Brotkorb (h, i, j, c)	10,50
6 Nürnberger Rostbratwürstl mit Specksauerkraut und Brotkorb (h)	10,80
Brotzeitbrettl "Scheidegger Art" mit kaltem Braten, südtiroler Speck, Emmentaler, Griebenschmalz, Obatzda, frischem Kren und Essiggurkel (e, j, h)	15,10
Angebräunter Leberkäs mit Spiegelei Kartoffel-Gurkensalat	11,50
Frische Brezn (solange der Vorrat reicht)	1,80

## "Scheidegger" Klassiker

Herzhafte Schinkennudeln mit Kräuterei (a, h)	10,50
Fleischpflanzerl mit Bratensoße und hausgemachtem Kartoffel-Gurken-Salat (j)	11,50
Currywurst mit Pommes (h, i)	10,90
Kartoffel-Zucchini-Puffer mit Räucherlachs, Kren und Salatgarnitur (b)	14,80
Ofenfrischer Krustenschweinebraten in Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel und hausgemachtem Krautsalat (j)	12,80
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade und reschen Bratkartoffeln (b)	14,90
Cordon bleu vom Schwein mit Schinken und Käse gefüllt, dazu Pommes und kleinem Salat (c, h, j)	16,50
Schweinemedailles vom Grill Cognac-Pfeffer-Rahm, dazu Spätzle und Salat (j, b)	17,90
"Wiener Schnitzel", vom Kalb auf Bratkartoffeln und Preiselbeeren mit kleinem Salat (i)	19,90
"Bergbauernschnitzel" vom Schwein in Brezen- und Käsehülle, dazu Rösti und ein Beilagensalat (i, h, j)	17,50
Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende mit Röstzwiebeln, Bratenjus, Röstkartoffeln und kleinem Salat (i)	20,80
Schweineschnitzel "Wiener Art" mit Pommes und kleinem Salat	14,60
Münchner Schnitzel mit Bratkartoffeln und kleinem Salat (e)	17,50

## Extras dazu

Brotkorb	3,30
Kartoffelknödel (j)	2,80
Hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat	4,30
Portion resche Bratkartoffeln	4,80
Portion glaciertes Buttergemüse (j)	4,80
Kleiner gemischter Salat mit Balsamico Dressing (i)	4,80

## "Scheidegger Burger"

"Veggie-Burger"	
NoBeef Burger vom Grill dazu Sweet-Chilisauce und Pommes	13,80
Crispy Chicken Burger	
Hähnchenbrust in Cornflakesmantel	14,30
"The Scheidegger" Burger	
226g Rinderhack vom Grill mit Pommes	13,80

## Extras dazu

Scharfe Chillisauce (b, i, d)	1,50
Cheddar-Käse (j, b)	1,50
Krosser Speck (b, h)	1,50

## Leckerer mal ohne Fleisch

Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Salateckerl (j, i)	9,80
Palatschinken mit Spinat-Käsefüllung, auf Rucola, Tomatenragout und Pinienkernen	12,80
Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln und frischen Kräutern garniert (j, b)	11,90
Süßkartoffel- Rote Beete Gnocchi auf Rucola, Tomatenragout und frischem Parmesan (a, i)	13,80
Kärntner Schlutzkrapfen mit steinpilzfüllung, auf Rucola, Parmesan, brauner Butter, Kirschtomaten und frischen Kräutern (i)	13,80
Gebackene Süßkartoffel mit Gemüsefüllung, Süßkartoffelschaum, Radieschensprossen, Pinien- und Kürbiskernen, auf Rucola angerichtet (i)	13,80

## Für unsere kleinen Gäste

1 Kartoffelknödel mit Bratensauce	4,10
Portion Nudeln mit Butter und Parmesan (j)	4,20
Portion Pommes Frites mit Ketchup	4,20
Gebratene Spätzle mit Sauce (j, b)	5,20
Kleines Schnitzel Wiener Art mit Pommes Frites	7,30

## Was Süßes zum Schluß

1 Kugel Eis nach Wahl ( Vanille, Schokolade oder Erdbeer )	1,90
Tagesdessert ( Bitte beim Servicepersonal erfragen )	5,50
Gemischter Eisbecher mit 3 Kugeln Eis, Sahne und Waffel (b, j, i)	6,50
Apfelkücherl in Zimtzucker mit Vanilleeis und frischen Früchten (b, j, i)	9,50
Omas Apfelstrudel auf Vanillesoße und frischen Früchten (b, j, i)	9,50
Hausgemachte Schokotarte mit Vanilleeis, Sahne und frischen Früchten	8,80
Wiener Kaiserschmarrn mit Rosinen und Mandeln in Orangenlikör flambiert, dazu Apfelmus und Weintrauben (Zubereitungsdauer ca. 20 Min.) (b, j, i)	13,30

**Zusatzstoffe:** a)mit Farbstoff, b)mit Konservierungstoff, c)mit Antioxidationsmittel, d) mit Geschmacksverstärker, e)geschwefelt, f)geschwärzt, g)gewachst, h)mit Phosphat, i)mit Süßungsmitteln, j)Milcheiweiß, k)koffeinhaltig, l) chininhaltig, m)taurinhaltig, n)gentechnisch verändert, o)enthält eine Phenylalaninquelle

# Frühstück

Täglich bis 16° Uhr €

## **S`Kloane**

Marmelade, gekochtes Ei, Butter und Brotkorb (b,i,j) 6,80

## **Strammer Max**

Zwei Spiegeleier mit Schinken und Senf auf geröstetem Schwarzbrot (e, h) 8,50

## **Bayern**

2 Weißwürste vom Metzger Bauch, Händlmaier Senf und eine frische Brezn (c) 6,90

## **Süß**

French Toast mit Zimt-Zucker, Ahornsirup und frischen Früchten (i, j, b) 9,50

## **Rustikal**

Zwei Spiegeleier mit krossem Speck und Bratkartoffeln (e, h) 10,20

## **Vitalis**

gebratenes Marktgemüse mit Kräuterquark, Pinienkernen, Radieschensprossen, Tomate-Mozzarella, Müsli mit Joghurt, Butter, Honig und Brotkorb (i, j) 11,50

## **Scheidegger**

Schinken, Salami, Wurst, Käse, gekochtes Ei, Butter, Marmelade & Brotkorb (e, h, i, j) 11,80

## **Kas**

Verschiedene Käsesorten, gekochtes Ei, verschiedene Brotaufstriche, Butter, Marmelade und Brotkorb (i, j) 11,80

## **Skandinavisch**

Zwei Scheiben Toast mit Räucherlachs und Sahnemeerrettich (e, b, i) 12,90

## **Mediterran**

Mailänder Salami, Südtiroler Speck, verschiedene Brotaufstriche, Oliven, Rührei mit Parmesan, Grisinistangen, Brotkorb & Butter (a, b, i, j) 13,90

# Frühstück

Täglich bis 16 °° Uhr

€

## Eier-Speisen

### 2 Rühreier wahlweise

Natur	5,80
mit Tomate und Kräutern	6,40
mit Käse (j)	6,80
mit Rucola und Parmesan (j)	6,90
mit Schinken oder Speck (a, e, h)	7,90

Serviert mit Butter und Brotauswahl (j)

### 2 Spiegeleier wahlweise

Natur	5,80
mit gegrillten Tomatenscheiben	6,20
mit krossem Frühstücksspeck (b, e, h)	7,90
mit gekochtem Schinken (b, e, h)	7,90

Serviert mit Butter und Brotauswahl (j)

### 1 weichgekochtes Freilandeier

2,10

## Extras

Extra Weißwurst (c)	2,50
Breze	1,80
Butter, Marmelade, Honig oder Nutella (i, j)	1,50
Brotkorb	3,30
Joghurt Natur (j)	3,80
Cornflakes mit Vollmich (j)	4,80
Joghurt mit Früchten (j)	5,80
Joghurt mit Müsli und Früchten (j)	6,90

## Augustiner Faßbiere



### Augustiner Lagerbier Hell

Ein besonders mildes, spritziges, lang gelagertes Bier, erfrischend und bekömmlich zugleich; alc. 5,2% vol.

0,25l 2,70 €  
0,5l 4,30 €

### Augustiner Edelstoff

Ein helles Exportbier, weich, spritzig und frisch zugleich; ein Spitzenerzeugnis aus edelsten Rohstoffen gebraut; alc. 5,6% vol.

0,25l 2,80 €  
0,5l 4,50 €

### Augustiner Dunkel

Das Altmünchner Bier mit dem malzaromatischen, würzigen Geschmack; ein herzhafter Genuß; alc. 5,6% vol.

0,25l 2,80 €  
0,5l 4,50 €

Von unseren Faßbieren bieten wir in alter Tradition natürlich auch einen Schnitt, Pfiff, Schbruz, a Mai voi, also eine unbestimmte Menge Bier mit viel Schaum an.

Saisonal schenken wir Spezialitäten wie den dunklen Doppelbock Maximator zur Fastenzeit, den Hellen Bock im späten Frühling und zur Wiesnzeit Oktoberfestbier vom Faß aus.

## Augustiner Flaschenbiere

### Augustiner Pils

Gebraut nach der ursprünglichen Pilsener Brauart, mit edelstem Aromahopfen; alc. 5,6% vol.

0,3l 3,90 €

### Augustiner Weißbier

Das bernsteinfarbene Hefeweißbier wird in Flaschengärung hergestellt; dadurch erhält es seinen feinwürzigen Geschmack und seine Bekömmlichkeit; alc. 5,4% vol.

0,5l 4,60 €

## Flaschenbiere

König Ludwig Weißbier dunkel

0,5l 4,60 €

König Ludwig Weißbier hell leicht

0,5l 4,60 €

Erdinger Weißbier hell alkoholfrei

0,5l 4,60 €

Clausthaler extraherb alkoholfrei

0,5l 4,30 €

## Biermischgetränke

Radler (halb Zitronenlimo, halb Augustiner Lagerbier hell)(a,i)

0,5l 4,30 €

Saures Radler (halb Tafelwasser, halb Augustiner Lagerbier hell)

0,5l 4,30 €

Dunkles Radler (halb Zitronenlimo, halb Augustiner Dunkel)(a,i)

0,5l 4,40 €

## Wasser

Tafelwasser	0,2l	2,50 €	0,5l	3,90 €
Tafelwasser			1l	7,50 €
Adelholzener Classic mit Kohlensäure	0,25l	3,00 €	0,75l	7,00 €
Adelholzener Classic still	0,25l	3,00 €	0,75l	7,00 €
Leitungswasser	0,2l	1,50 €	0,5l	3,00 €

## Softdrinks

Coca-Cola (a,k,i)			0,2l	3,20 €
Coca-Cola Zero (a,k,o)			0,33	4,10 €
Cola-Mix (a,k,i)	0,2l	3,00 €	0,5l	4,50 €
Zitronenlimonade (a,i)	0,2l	3,00 €	0,5l	4,50 €
Schweppes Bitter Lemon (l)			0,2l	3,50 €
Schweppes Tonic Water (l)			0,2l	3,50 €
Schweppes Wildberry			0,2l	3,50 €
Schweppes Ginger Ale (a)			0,2l	3,50 €
Thomas Henry Spicy Ginger			0,2l	3,50 €
Red Bull (a,k,m)			0,25l	4,50 €

## Säfte

Apfelsaft			0,2l	3,00 €
Orangensaft			0,2l	3,00 €
Johannisbeernektar			0,2l	3,20 €
Ananassaft von Wolfra			0,2l	3,20 €
Grapefruitsaft von Wolfra			0,2l	3,20 €
Multivitaminsaft von Wolfra			0,2l	3,20 €
Mangonektar von Wolfra			0,2l	3,20 €
Maracujanektar von Wolfra			0,2l	3,20 €
Rhabarbernektar von Wolfra			0,2l	3,20 €
Sauerkirsch (Fruchtsaftgetränk) von Wolfra			0,2l	3,20 €
Alle Säfte von Wolfra auch als Saftschorle	0,2l	3,00 €	0,5l	4,60 €
Apfel- oder Orangenschorle	0,2l	2,80 €	0,5l	4,20 €
Hollunderschorle	0,2l	3,00 €	0,5l	5,00 €
Ingwerschorle	0,2l	2,80 €	0,5l	4,80 €

## Weißweine

Riesling	0,1l	3,10 €
Lotz, Mosel, trocken	0,2l	5,80 €
fruchtig, mineralisch - eine betörende Aromatik nach reifen Aprikosen, Äpfeln und Zitrone in Nase und Gaumen	0,75l	21,00 €
Lugana	0,1l	3,50 €
Tinazzi, 2018, trocken, strohgelbe Farbe, zartes, florales Bukett, frischer trockener Geschmack	0,2l	6,80 €
	0,75l	24,50 €
Chardonnay	0,1l	3,20 €
Ronchi San Giuseppe, 2018, trocken, helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen, feine und fruchtige Duftnoten die an Apfel und Akazienblüten erinnern	0,2l	6,20 €
	0,75l	22,00 €
Weißburgunder	0,1l	2,90 €
Juventa Divino Nordheim, 2018, trocken, feine und fruchtige Aromen von Aprikose und Banane, eleganter Abgang	0,2l	5,60 €
	0,75l	20,00 €

## Frizzante

Solighello Rosato Vino Frizzante	0,1l	2,60 €
Italien, Venetien, trocken, mit Aromen von roten Früchten	0,2l	5,00 €





## Rotweine

Merlot	0,1l	3,00 €
Joseph Castan, Languedoc, 2018, trocken, Brombeer-Rot, im Aroma Himbeere und Erdbeere mit einer Spur Rosmarin	0,2l 0,75l	5,80 € 21,00 €
Primitivo	0,1l	3,10 €
Aurora, San Giorgio, 2018, trocken, intensives Rot, angenehmer Duft nach reifen Beeren, kräftige Frucht	0,2l 0,75l	6,00 € 21,50 €
De Luna	0,1l	3,50 €
Dehesa, 2016, trocken, Cuvée aus Tempranillo, Syrah und Cabernet Sauvignon, Aromen roten Früchten und Kräutern	0,2l 0,75l	6,80 € 24,50 €
Blauer Zweigelt	0,1l	3,70 €
Tribaumer, 2017, fruchtig, knackig, purpurdunkles Violet, ausdrucksstarke Nase nach Kirschen und Flieder	0,2l 0,75l	7,00 € 25,00 €

## Rosewein

Rosado	0,1l	2,90 €
Joven, Covila, 2018, trocken, 100% Tempranillo gut strukturiert, lebendig, ausgewogen	0,2l 0,75l	5,60 € 20,00 €

## Prosecco

Solicum Cuvée, V.S.Q..R.D., extra dry	0,1l	4,20 €	0,75l	27,00 €
Helles Strohgelb; harmonisch mit frischem Geschmack				
Aroma von grünen Äpfeln und Zitrusfrüchten; herrliche Perlage				

## Champagner

Veuve Clicquot Brut			0,75l	75,00 €
Ruinart Brut rosé			0,75l	99,00 €

## Weinschorle / Spritz

weiß, rosé oder rot	0,2l	3,50 €	0,5l	6,80 €
Prosecco Aperol (a)			0,2l	7,50 €
Hugo (Prosecco mit Limette, Minze und Holunder)			0,2l	6,50 €
Spritz Campari /Aperol (a)			0,2l	6,50 €

## Longdrinks

Campari Soda / Orange(a)				8,50 €
Gin Tonic (l) mit Bombay				9,50 €
Gin Tonic (l) mit Duke Gin				11,50 €
Gin Tonic (l) mit Hendricks				11,50 €
Vodka Lemon/ Wildberry/Tonic				11,00 €
Scotch / Bourbon Cola (a,k,i)				9,00 €
Barcelo Cola				11,00 €
Red Bull Vodka (a,k,m)				10,00 €
Moscow /Munich Mule				11,50 €

## Cocktails

Mojito (Limetten, Minze, weißer Zucker, Havana Club)				11,00 €
Caipirinha (Limetten,Rohrzucker, Lime-Juice, Cachaca)(i)				11,00 €
Caipiroshka (Limetten, Rohrzucker, Lime-Juice, Vodka)(i)				11,00 €
Mai Tai (Säfte, Rum, Triple Sec, Orzata)				12,00 €
Pina Colada (Coco Tara, Sahne, Ananassaft, Rum)(i)				11,00 €
Sex on the Peach (Peach Tree, Vodka, O-Saft, Grenadine)(a,i)				11,00 €
Planters' Punch (Säfte, Rum, Grenadine)(a,i)				11,00 €
Cuba Libre (Limetten, Rum, Cola)(a,k,i)				11,00 €
Tequila Sunrise (Orangensaft, Grenadine, Tequila)(a,i)				11,00 €
Aperol-(a), Amaretto-, Vodka- oder Whiskeysour ( Spirituose, Zitronensaft, Zuckersirup)(i)				11,00 €

## Cocktails ohne Alkohol

Virgin Pina (Coco Tara, Sahne, Ananassaft)(i)				7,80 €
Fruit Punch (verschiedene Säfte, Grenadine)(a,i)				7,80 €
Virgin Caipi (Limetten, Rohrzucker, Limejuice, Ginger Ale)(a,i)				7,80 €

Alle Preise inkl. ges. MwSt. und Bedienungsgeld

## Likör

Southern Comfort			2cl	3,50 €
Sambuca Molinari			2cl	3,00 €
Baileys(a,k)			2cl	3,50 €
Frangelico			2cl	3,00 €

## Bourbon

Jack Daniel's			4 cl	8,00 €
Jim Beam			4 cl	7,00 €
Wild Turkey 101 Proof			4 cl	8,00 €

## Edelbrände

Lantenhammer/Schliersee			4	
Marillenbrand			2cl	5,10 €
Waldhimbeergeist			2cl	5,10 €
Williamsbirnenbrand			2cl	5,10 €
Haselnussspirituose			2cl	5,10 €

## Aperitif / Digestiv

Aperol (a)			4cl	5,10 €
Campari (a)			4cl	5,10 €
Pastis Ricard (a)			4cl	5,10 €
Ouzo			2cl	3,00 €
Fernet Branca, Menta (a)			2cl	3,00 €
Ramazzotti	2cl	3,00 €	4cl	5,10 €
Averna	2cl	3,00 €	4cl	5,10 €

## *Spirituosen*

Bombay Sapphire Dry Gin	2cl	3,20 €
The Duke Munich Dry Gin	2cl	4,20 €
Hendrick's - Distilled Scottish Gin	2cl	4,20 €
Vodka, Hausmarke	2cl	2,70 €
Absolut Vodka	2cl	3,00 €
Tequila José Cuervo Silver (weiß)	2cl	3,00 €
Tequila Cuervo Especial (braun)	2cl	3,20 €
Jägermeister	2cl	3,00 €
Hirschkuss	2cl	3,00 €
Williams	2cl	3,00 €
Obstler	2cl	3,00 €
Grappa di Brunello	2cl	4,00 €
Berliner Luft	2cl	3,00 €

## *Cognac / Brandy*

Calvados Père Magloire V.S.O.P.	2cl	4,50 €
Remy Martin V.S.O.P.	2cl	6,00 €
Vecchia Romagna	2cl	4,00 €
Osborne Veterano	2cl	4,00 €
Carlos I.	2cl	5,00 €

## *Scotch Whisky*

Johnnie Walker Red Label	4cl	6,50 €
Johnnie Walker Black Label	4cl	8,00 €
Chivas Regal	4cl	8,00 €
Ballantines	4cl	7,00 €

## *Irish Whiskey*

Jameson	4cl	7,00 €
---------	-----	--------

## *Malt Whisky*

Glenmorangie 10 Years Old	4cl	9,50 €
Lagavulin 16 Years Old	4cl	10,50 €
Knockando 12 Years Old	4cl	9,50 €
Laphroaig 10 Years Old	4cl	9,50 €

## Warme Getränke

Heiße Zitrone	3,00 €
Heiße Schokolade (Milchschokoladeflocken von Eilles)	3,90 €
Heiße Schokolade von Eilles mit Rum	6,00 €
Tee mit Rum	6,00 €
Irish Coffee	8,00 €

## Tea Diamonds von Eilles:

Darjeeling Royal Second Flush	3,50 €
Earl Grey Premium Blatt	3,50 €
Grüntee Asia Superior Blatt	3,50 €
Kräutergarten	3,50 €
Kamillenblüten	3,50 €
Pfefferminzblätter	3,50 €
Rooibos Vanilla	3,50 €
Sommerbeeren	3,50 €

## Kaffee von Dallmayr

Espresso	2,60 €
Espresso Doppio	4,10 €
Kaffee	2,80 €
Milchkaffee	4,10 €
Cappuccino	3,20 €
Latte Macchiato	3,60 €
Espresso Macchiato	2,80 €

