

Für davor

Biggis Magendratzerl von allem a bissl wos, ab 2 Personen Südtiroler Schinkenpeck, Griebenschmalztöpferl, Obatzda, Radi und Radieserl, dazu Schnittlauchbrot ^{5 A1 A2 F K}

Aus dem Suppentopf

Leberknödel- oder Pfannkuchensuppe ^{A1 E F1} mit frischem Schnittlauch

Hausgemachte Kartoffelcremesuppe/mit Reherl ^{E F}

Unsere Schmäkerl

Der Schichtlin ihre Salatschüssel von bunten Herbstsalaten, mit Streifen vom bayrischen Jungrind und Balsamico–Dressing ^{K D}

Grillfleisch von der Herrmannsdorfer Landsau mit Schmelzzwiebeln und Kartoffel–Rucolasalat ^{E K}

Ofenfrischer Krustenschweinebraten in Dunkelbiersoß‘ mit hausgemachtem Kartoffelknödel und Krautsalat ^{A1 D E1}

Münchner Tafelspitz vom Weiderind auf Meerrettichsoße, zweierlei von der Rübe, frisch geriebenem Kren und Röstkartoffeln ^{A1 E F}

Wiesn–Pfund‘l Schweinelendchen auf Schwammerlrahmsoß‘ und Kasspatz’n ^{A1 E F1}

Dem Schichtl sei Empfehlung: warmes Brotzeit–Pfund‘l Ofenfrischer Leberkäs‘, Rostbratwürstl vom Grill, Krustenschweinebraten, Semmelknödel, Fasssauerkraut ^{5 A1 D E F1}

Ochsenfetzen vom Grill auf Pfefferrahmsoße mit hausgemachten Butterspätzle und Bohnen im Speckmantel ^{A1 E F K1}

Zwiebelrostbraten „Altmünchner Art“ von der Rinderlende, mit Röstzwiebeln und Mini–Ofenkartoffeln ^E

Rinderlende vom Grill ca. 200g, zart rosa, mit Ofenkartoffel & Sauerrahm, Kräuterbutter & Salat von der Gartenrauke, Tomate und Parmesan ^F

Rib–Eye vom Weideochsen ca. 300g, vom Grill, mit mediterranem Pfannengemüse, Rosmarinkartoffeln und pikanter Steaksoße ^E

<p>~~~~~</p> <p>Frühschoppen im Schichtl: Mo–Fr von 10:01–11:59 Uhr 1 Weißbier ^{A1 A3} oder 1 Glas Prosecco ^D, 2 Weißwürst ^K & Brezn ^{A1 F1} 14,90 €</p> <p>Schichtls Mittagsangebot: Mo–Fr von 11–15 Uhr (außer am 03.10.) wechselnde Mittagsgerichte ab 10,90 €</p> <p>Hits für Minis – für alle vor der Pubertät bitte verlangen Sie unsere Kinderkarte</p> <p>~~~~~</p>

Glücklich ohne Fleisch

Frische Edel–Rahmschwammerl mit Semmelknödel ^{A1 E F1}

Kasspatz’n mit Bergkäse & Röstzwiebeln im Pfanderl serviert ^{A1 E F1}

Bunter Herbstsalat mit gratiniertem Ziegenkäse an Balsamico–Dressing und Brotroutons

Riesen–Ofenkartoffel an bunten Herbstsalaten – mit Sauerrahmdip & gebratenen Waldpilzen ^{F1} – mit Trüffel–Dip (vegan) & Grillgemüse

Extras

Frisch gebackene Wiesn Brez’n ^{A1 F1}

Scheibe Herrmannsdorfer Holzofenbrot ^{A1 A2}

Kleine bunte Salatschüssel

Bayrische Brotzeitschmäkerl

Ringos Henkersmahlzeit – Brotzeitbrett‘l sauber hingricht fein aufgeschnittener kalter Braten und Südtiroler Speck mit Kren, grobe Leberwurst, Winzling, Obatzda, Brotzeitkäse, Emmentaler Kaswürfel, knackige Radieserl und Gurkerl ^{5 A1 A2 D E F K}

Kasbrett‘l vom Hamperer mit Obatzda, Radieserl–Frischkäs, Emmentaler, Bonifazius, Gorgonzola, garniert mit Weintrauben ^{F D}

Portion Obatzda „Bayrische Art“ mit Zwiebeln & Radieserl ^{F K}

Bayrischer Wurstsalat von der Regensburger ^{5 D E K F}
Mit feingeschnittenem Emmentaler ^F

2 Stück Chili–Fleischpflanzerl von der glücklichen Sau mit hausgemachtem Kartoffel–Rucolasalat & Chili–Dip ^{A1 E F1 K}

6 Stück Rostbratwürstl vom Grill mit Fasssauerkraut ^{D E}

1 Stück Weißwurst mit Hausmachersenf ^K(traditionell bis 14 Uhr)

A Schnapslerl danach?

Williamsbirne Vol. 35%

Marillenbrand Vol. 36%

Weichsel Vol. 20%

Feine Nuss Vol. 30%

Hirschkuss – Kräuterlikör Vol. 38%

Ramazotti auf Eis & Zitrone Vol. 30%

Schichtls süße Sünden

Apfelstrudel mit Vanillesoße nach Rezept von Michael August Schichtl ^{4 A1 F H2 I}

Biggis Marillenknödel mit gerösteten Zimtbuttermbröseln ^{A1 F1}

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Preiselbeeren im Pfand‘l (dauert a bissl) ^{1 A1 D F1}

Süße Sünde Schokobatz mit frischen Früchten, im Weckglas serviert ^{1 D F1}

Schichtls Nachspeisenvariation ab 2 Personen von allem etwas – aber weniger ^{1 4 A1 D F H2 I}

<p>„Bier – ist der Beweis, dass Gott uns liebt und will, dass wir glücklich sind.“</p> <p>Spaten Oktoberfestbier vom Fass ^{A3}</p> <p>Radler ^{1 A3}</p> <p>Löwenbräu alkoholfreies Helles ^{A3}</p> <p>Franziskaner Hefeweißbier hell ^{A1 A3}</p> <p>Franziskaner Hefeweißbier alkoholfrei ^{A1 A3}</p> <p>Russn hell ^{1 A1 A3}</p>	<p>1,00 ltr.</p> <p>1,00 ltr.</p> <p>1,00 ltr.</p> <p>0,50 ltr.</p> <p>0,50 ltr.</p> <p>0,50 ltr.</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------

Alkoholfreie Getränke

Zitronenlimonade Seven Up ¹	0,30 ltr.
Afri Cola ^{2 3}	0,30 ltr.
Bionade Holunder	0,30 ltr.
Spezi ^{2 3}	0,50 ltr.
Apfel–, Johannisbeer–, Maracujaschorle	0,50 ltr.
Red Bull ^{2 6}	0,25 ltr.
Tafelwasser	0,50 ltr.
Fl. Teinacher Mineralwasser sprudelnd/still	0,50 ltr.

Die Euro-Preise beinhalten das Bedienungsgeld und die gesetzliche Mehrwertsteuer von 19%

Offene Weine

Grüner Veltliner, Qualitätswein trocken Abf. Weink. Hugl–Wimmer, Niederösterreich, leichter fruchtiger Weißwein ^D	0,20 ltr.
Blauer Zweigelt, Qualitätswein Abf. Weink. Hug–Wimmerl, Niederösterreich, vollmundiger, fruchtiger Rotwein, langer Abgang ^D	0,20 ltr.
Weinschorle weiß/rot ^D	0,25 ltr.
Aperol Sprizz Grüner Veltliner, Aperol, Soda ^{3 7 D}	0,33 ltr.
Hugo Sprizz Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Soda ^D	0,33 ltr.

Flaschenweine Weiß

2021 Schichtl’s Grauburgunder Abf. Emil Bauer, Pfalz, fruchtig, säurearm ^D	0,75 ltr.	1,5 ltr.
2021 Lugana Limne D.O.C. Italien Abf. Tenuta Roveglia, Lombardei, leicht, fruchtig ^D	0,75 ltr.	1,50 ltr.
2020 Vier Jahreszeiten Weißer Burgunder BIO Abf. Kloster Limburg, Pfalz, trocken Q.b.A. lebendige Säure ^D	0,75 ltr.	

Flaschenweine Rot & Rosé

2020 Merlot Garda Terre in Fiore D.O.C. BIO Abf. Cantina di Custoza –Venetien, sattes Rubinrot, fruchtig ^D	0,75 ltr.	39,00 €
2019 Primitivo di Manduria Abf. Tinazzi, Feudo Croce, Apulien, würzig, Kirschen, kräftig ^D	0,75 ltr.	65,00 €
2021 Anton Bauer Rosé Qualitätswein trocken Abf. Anton Bauer, Wagram Österreich, Beerenaroma ^D	0,75 ltr.	42,00 €

Schaumweine & Champagner

Gl. Prosecco Valdo Brut MARCA ORO D.O.C.G ^D	0,10 ltr.
Fl. Prosecco Valdo Brut MARCA ORO D.O.C.G. ^D	0,75 ltr.
Fl. Prosecco Valdo Brut MARCA ORO D.O.C.G. ^D	1,50 ltr.

<p>~~~~~</p> <p>Schichtl’s Edition – das Jubelgesöff + Stoff!</p> <p>Frizzante Rosé ^D</p> <p>Frizzante Rosé ^D + 1 Schichtl–Halstuch</p> <p>Frizzante Rosé ^D auf Eis im Schichtl–Steinkrügerl als Andenken</p> <p>1 Schichtl–Steinkrügerl als Andenken</p>	<p>0,75 ltr.</p> <p>1,50 ltr.</p> <p>0,10 ltr.</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------

Gl. Moët & Chandon Brut Impérial ^D auf Eis im Schichtl–Steinkrügerl (als Andenken)	0,10 ltr.
Fl. Moët & Chandon Brut Impérial ^D	0,75 ltr.
Fl. Moët & Chandon Brut Impérial ^D – Magnum –	1,50 ltr.
Fl. Moët & Chandon Brut Impérial ^D – Jeroboam –	3,00 ltr.
Fl. Moët & Chandon Rosé Impérial ^D	0,75 ltr.
Fl. Moët & Chandon ICE Impérial ^D	0,75 ltr.
Fl. « R » de Ruinart Brut Champagner ^D	0,75 ltr.
Fl. « R » de Ruinart Brut Rosé ^D	0,75 ltr.
Fl. « R » de Ruinart Brut Rosé ^D – Magnum –	1,50 ltr.