

## Für davor

**Biggis Magendratzerl** von allem a bissl wos, ab 2 Personen Südtiroler Schinkenpeck, Griebenschmalztöpferl, Obatzda, Radi und Radieserl, dazu Schnittlauchbrot <sup>5 A1 A2 F K</sup>

## Aus dem Suppentopf

**Leberknödel- oder Pfannkuchensuppe** <sup>A1 EF I</sup>

mit frischem Schnittlauch

**Hausgemachte Kürbiscremesuppe mit Kerndl** <sup>EF</sup>

## Unsere Schmäckerl

**Der Schichtlin ihre Salatschüssel**

von bunten Herbstsalaten, mit Streifen vom bayrischen Jungrind und Balsamico-Dressing <sup>K D</sup>

**Grillfleisch von der Herrmannsdorfer Landsau**

mit Schmelzzwiebeln und Kartoffel-Rucolasalat <sup>E K</sup>

**Ofenfrischer Krustenschweinebraten** in Dunkelbiersoß‘ mit hausgemachtem Kartoffelknödel und Krautsalat <sup>A1 DE I</sup>

**Münchner Tafelspitz vom Weiderind**

auf Meerrettichsoße, zweierlei von der Rübe, frisch geriebenem Kren und Röstkartoffeln <sup>A1 EF</sup>

**Wiesn-Pfand’l**

Schweinelendchen auf Schwammerlrahmsoß‘ und Kasspatz’n <sup>A1 EF I</sup>

**Dem Schichtl sei Empfehlung: warmes Brotzeit-Pfand’l**

Ofenfrischer Leberkäs‘, Rostbratwürstl vom Grill, Krustenschweinebraten, Semmelknödel, Fasssauerkraut <sup>5 A1 DE FI</sup>

**Ochsenfetzen vom Grill auf Pfefferrahmsoße**

mit hausgemachten Butterspätzle und Bohnen im Speckmantel <sup>A1 EF KI</sup>

**Zwiebelrostbraten „Altmünchner Art“**

von der Rinderlende, mit Röstzwiebeln und Mini-Ofenkartoffeln <sup>E</sup>

**Rinderlende vom Grill**

ca. 200g, zart rosa, mit Ofenkartoffel & Sauerrahm, Kräuterbutter & Salat von der Gartenrauke, Tomate und Parmesan <sup>F</sup>

**Rib-Eye vom Weideochsen**

ca. 300g, vom Grill, mit mediterranem Pfannengemüse, Rosmarinkartoffeln und pikanter Steaksoße <sup>E</sup>

<p>~~~~~</p> <p><b>Frühschoppen im Schichtl: Mo–Fr von 10:01–11:59 Uhr</b> 1 Weißbier <sup>A1 A3</sup> oder 1 Glas Prosecco <sup>D</sup>, 2 Weißwürst <sup>K</sup> &amp; Brezn <sup>A1 F I</sup></p> <p><b>Schichtls Mittagsangebot: Mo–Fr von 11–15 Uhr</b> (außer am 03.10.) wechselnde Mittagsgerichte ab</p> <p>~~~~~</p>
---

## Glücklich ohne Fleisch

**Frische Edel-Rahmschwammerl** mit Semmelknödel <sup>A1 EF I</sup>

**Kasspatz’n** mit Bergkäse & Röstzwiebeln im Pfanderl serviert <sup>A1 EF I</sup>

**Spinatknödel**

mit Nussbutter, Ofentomaten und Allgäuer Parmesan <sup>A1 F</sup>

**Bunter Herbstsalat** mit gratiniertem Ziegenkäse an Balsamico-Dressing und Broteroutons <sup>A1</sup>

**Riesen-Ofenkartoffel an bunten Herbstsalaten**

– mit Sauerrahmdip & gebratenen Waldpilzen <sup>F1</sup>

– mit Trüffel-Dip (vegan) & Grillgemüse

### Extras

**Frisch gebackene Wiesn Brez’n** <sup>A1 F I</sup>

**Scheibe Herrmannsdorfer Holzofenbrot** <sup>A1 A2</sup>

**Kleine bunte Salatschüssel**

## Bayrische Brotzeitschmäckerl

**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 <sup>5 A1 A2 DE FK</sup>

**Kasbrett’l vom Zauberer Cannelloni**

mit Obatzda, Radieserl-Frischkäs, Emmentaler, Bonifazius, Gorgonzola, garniert mit Weintrauben <sup>F D</sup>

**Portion Obatzda „Bayrische Art“** mit Zwiebeln & Radieserl <sup>F K</sup>

**Bayrischer Wurstsalat** von der Regensburger <sup>5 DE KF</sup>  
**Mit feingeschnittenem Emmentaler** <sup>F</sup>

**2 Stück Feurige Fleischpflanzerl von der glücklichen Sau**

mit hausgemachtem Kartoffel-Rucolasalat & Chili-Dip <sup>A1 EF IK</sup>

**6 Stück Rostbratwürstl** vom Grill mit Fasssauerkraut, Senf <sup>DE</sup>

**1 Stück Weißwurst** mit Hausmachersenf <sup>K</sup> (traditionell bis 14 Uhr)

<p>~~~~~</p> <p><b>Hits für Minis – für alle vor der Pubertät</b> bitte fragen Sie nach unserer Kinderkarte.</p> <p>~~~~~</p>
---

## Schichtls süße Sünden

**Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanillesoße**

nach Rezept von Michael August Schichtl <sup>4 A1 F H2 I</sup>

**Biggis Marillenknödel** mit gerösteten Zimtbuttermbröseln <sup>A1 F I</sup>

**Hausgemachter Kaiserschmarrn**

mit Apfelmus und Preiselbeeren im Pfand’l (dauert a bissl) <sup>1 A1 D F I</sup>

**Schokobatz** mit frischen Früchten, im Weckglas serviert <sup>1 D F I</sup>

**Schichtls Nachspeisenvariation** ab 2 Personen von allem etwas – aber weniger <sup>1 4 A1 D F H2 I</sup>

### A Schnapserl danach?

<b>Williamsbirne</b> Vol. 35%	2 cl.
<b>Marillenbrand</b> Vol. 36%	2 cl.
<b>Weichsel</b> Vol. 20%	2 cl.
<b>Feine Nuss</b> Vol. 30%	2 cl.
<b>Hirschkuss – Kräuterlikör</b> Vol. 38%	2 cl.
<b>Ramazotti</b> auf Eis & Zitrone Vol. 30%	4 cl.

### Bier

<b>Spaten Oktoberfestbier vom Fass</b> <sup>A3</sup>	1,00 ltr.
<b>Radler</b> <sup>1 A3</sup>	1,00 ltr.
<b>Löwenbräu alkoholfreies Helles</b> <sup>A3</sup>	1,00 ltr.
<b>Franziskaner Hefeweißbier</b> hell <sup>A1 A3</sup>	0,50 ltr.
<b>Franziskaner Hefeweißbier</b> alkoholfrei <sup>A1 A3</sup>	0,50 ltr.
<b>Russn</b> hell <sup>1 A1 A3</sup>	0,50 ltr.

### Alkoholfreie Getränke

<b>Bionade Holunder</b>	0,30 ltr.
<b>Afri Cola</b> <sup>2 3</sup>	0,30 ltr.
<b>Spezi</b> <sup>2 3</sup>	0,50 ltr.
<b>Zitronenlimonade</b> Seven Up <sup>1</sup>	0,50 ltr.
<b>Apfel-, Johannisbeer-, Maracujaschorle</b>	0,50 ltr.
<b>Red Bull</b> <sup>2 6</sup>	0,25 ltr.
<b>Tafelwasser</b>	0,50 ltr.
<b>Fl. Teinacher Mineralwasser</b> sprudelnd/still	0,50 ltr.

Die Euro-Preise beinhalten das Bedienungsgeld und die gesetzliche Mehrwertsteuer

## Offene Weine

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

## Flaschenweine Weiß

<b>2022 Schichtl’s Grauburgunder</b>	0,75 ltr.
Abf. Emil Bauer, Pfalz, fruchtig, säurearm <sup>D</sup>	1,50 ltr.
<b>2022 Lugana Limne D.O.C. Italien</b>	0,75 ltr.
Abf. Tenuta Roveglia, Lombardei, leicht, fruchtig <sup>D</sup>	1,50 ltr.
<b>2022 Vier Jahreszeiten Weißer Burgunder BIO</b>	0,75 ltr.
Abf. Kloster Limburg, Pfalz, trocken Q.b.A. lebendige Säure <sup>D</sup>	

## Flaschenweine Rot & Rosé

<b>2020 Merlot Garda Terre in Fiore D.O.C. BIO</b>	
Abf. Cantina di Custoza, Venetien, sattes Rubinrot, fruchtig <sup>D</sup>	
<b>2019 Primitivo di Manduria</b>	
Abf. Tinazzi, Feudo Croce, Apulien, würzig, Kirschen, kräftig <sup>D</sup>	
<b>2022 Whispering Angel rosé CdP, AOP</b>	
Abf. Cavé d’Esclan, Provence, trocken, fruchtig <sup>D</sup>	

## Schaumweine & Champagner

<b>Gl. Prosecco Valdo</b> Brut MARCA ORO D.O.C.G <sup>D</sup>	0,10 ltr.
<b>Fl. Prosecco Valdo</b> Brut MARCA ORO D.O.C.G. <sup>D</sup>	0,75 ltr.
<b>Fl. Prosecco Valdo</b> Brut MARCA ORO D.O.C.G. <sup>D</sup>	1,50 ltr.

<p>~~~~~</p> <p><b>„Prickelnde Schichtlin“</b></p> <p><b>Frizzante Rosé</b> <sup>D</sup></p> <p><b>Frizzante Rosé</b> <sup>D</sup></p> <p><b>Frizzante Rosé</b> <sup>D</sup> auf Eis im Schichtl-Steinkrügerl als Andenken</p> <p><b>1 Schichtl-Steinkrügerl</b> als Andenken</p> <p>~~~~~</p>
--

<b>Gl. Moët &amp; Chandon</b> Brut Impérial <sup>D</sup>	0,10 ltr.
auf Eis im Schichtl-Steinkrügerl (als Andenken)	
<b>Fl. Moët &amp; Chandon</b> Brut Impérial <sup>D</sup>	0,75 ltr.
<b>Fl. Moët &amp; Chandon</b> Brut Impérial <sup>D</sup> – Magnum –	1,50 ltr.
<b>Fl. Moët &amp; Chandon</b> Rosé Impérial <sup>D</sup>	0,75 ltr.
<b>Fl. Moët &amp; Chandon</b> ICE Impérial <sup>D</sup>	0,75 ltr.
<b>Fl. «<span> </span>R<span> </span>» de Ruinart</b> Brut Rosé <sup>D</sup>	0,75 ltr.
<b>Fl. «<span> </span>R<span> </span>» de Ruinart</b> Brut Rosé <sup>D</sup> – Magnum –	1,50 ltr.
<b>Fl. «<span> </span>R<span> </span>» de Ruinart</b> Blanc de Blancs <sup>D</sup>	0,75 ltr.
<b>Fl. «<span> </span>R<span> </span>» de Ruinart</b> Blanc de Blancs <sup>D</sup> – Magnum –	1,50 ltr.
<b>Großflaschen auf Anfrage</b>	