

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

Leberspätzle- oder Pfannkuchensuppe ^{A1 E F I} mit frischem Schnittlauch

Hausgemachte Kartoffelcremesuppe/mit Würstl ^{5 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 E I}

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 F I}

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

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

Zwiebelrostbraten „Altmünchner Art“ von der Rinderlende, mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln ^E

Rinderlende vom Grill ca. 200g, zart rosa, mit Ofenkartoffel & Sauerrahm, Kräuterbutter ^F

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

<p>Frühschoppen im Schichtl: Mo–Fr von 10:01–11:59 Uhr 1 Weißbier oder 1 Glas Prosecco, 2 Weißwurst& Brezn 11,90 €</p>
<p>Schichtls Mittagsangebot: Mo–Fr von 11–15 Uhr wechselnde Mittagsgerichte ab 9,90 €</p>
<p>Hits für Minis – für alle vor der Pubertät bitte verlangen Sie unsere Kinderkarte</p>

Glücklich ohne Fleisch

Frische Rahmschwammerl mit Kräutern & Semmelknödel ^{A1 E F I}

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

Knackige Wiesn–Salate mit gebratenen Pilzen an Joghurt–Kräuter–Dressing und gerösteten Kürbiskernen ^{F I}

Ofenkartoffel mit Sauerrahmdip an bunten Herbstsalaten und gebratenen Waldpilzen ^{F I}

Ofenkartoffel mit Grillgemüse (vegan)

Extras

Frisch gebackene Wiesn Brez’n ^{A1 F I}

Scheibe Herrmannsdorfer Bio–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, 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

Ofenfrischer Leberkäs‘ ⁵ mit hausgemachtem Kartoffel–Rucolasalat

2 Stück Chili–Fleischpflanzerl mit hausgemachtem Kartoffelsalat & Chili–Dip ^{A1 E F I K}

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

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

<p>He</p>	<p>Fleisch, Wurst und Holzofenbrot in Bio–Qualität von den Herrmannsdorfer Landwerkstätten</p>	<p>Bio nach EG–Din–Verordnung</p>
------------------	---	--

Schichtls süße Sünden

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

Biggis Marillenknödel mit gerösteten Zimtbuttermbröseln ^{A1 F I}

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

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

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

„Bier – ist der Beweis, dass Gott uns liebt und will, dass wir glücklich sind.“

Spaten Oktoberfestbier ^{A3}

Radler ^{1 A1 A3}

Löwenbräu alkoholfreies Helles vom Fass ^{A3}

Franziskaner Hefeweißbier hell ^{A1 A3}

Franziskaner Hefeweißbier alkoholfrei ^{A1 A3}

Russn hell ^{1 A3}

Alkoholfreie Getränke

Zitronenlimonade Seven Up ¹

Afri Cola ^{2 3}

Bionade Holunder

Spezi^{2 3}

Apfel–, Johannisbeer–, Maracujaschorle

Red Bull ^{2 6}

Tafelwasser

Fl. Teinacher Mineralwasser sprudelnd/still

** Nicht Bio-Qualität
Die Euro-Preise beinhalten das Bedienungsgeld und die gesetzliche Mehrwertsteuer von 19%*

Offene Weine

Grüner Veltliner, Qualitätswein trocken Abf. Weink. Hugel–Wimmer, Niederösterreich, leichter fruchtiger Weißwein ^D

Blauer Zweigelt, Qualitätswein Abf. Weink. Hug–Wimmerl, Niederösterreich, vollmundiger, fruchtiger Rotwein, langer Abgang ^D

Weinschorle weiß/rot ^D

Aperol Sprizz Grüner Veltliner, Aperol, Soda ^{3 7 D}

Hugo Sprizz Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Soda ^D

Flaschenweine Weiß

2017 Lugana Limne D.O.C. Italien Abf. Tenuta Roveglia, Lombardei, leicht, fruchtig ^D

2017 Vier Jahreszeiten Weißer Burgunder BIO Abf. Kloster Limburg, Pfalz, trocken Q.b.A. lebendige Säure ^D

Flaschenwein Rot

2016 Merlot Garda Terre in Fiore D.O.C. BIO Abf. Cantina di Custoza –Venetien Sattes Rubinrot, fein fruchtig ^D

Flaschenwein Rosé

2017 Anton Bauer Rosé Qualitätswein trocken Abf. Anton Bauer, Wagram Österreich, Beerendaroma ^D

Schaumweine

Gl. Prosecco Valdo Brut MARCA ORO D.O.C.G^D

Fl. Prosecco Valdo Brut MARCA ORO D.O.C.G.^D

Fl. Valdo Rosé Brut Vino Spumante ^D

Fl. Prosecco Valdo Brut MARCA ORO D.O.C.G.^D

Champagner

Gl. Moët & Chandon Brut Impérial ^D im Steinkrügerl

Fl. Moët & Chandon Brut Impérial ^D

Fl. Moët & Chandon Brut Impérial ^D – Magnum –

Fl. Moët & Chandon Brut Impérial ^D – Jeroboam –

Fl. Moët & Chandon Brut Rosé ^D

Fl. « R » de Ruinart Brut Champagner ^D

Fl. « R » de Ruinart Brut Rosé ^D

Fl. « R » de Ruinart Brut Rosé ^D – Magnum – **Großflaschen auf Anfrage!**

Schnäpse

Williamsbirne Vol. 40%

Marillenbrand Vol. 40%

Weichsel Vol. 20%

Feine Haselnuss Vol. 30%

Hirschkuss – Kräuterlikör Vol. 38%

Ramazotti auf Eis & Zitrone Vol. 30%