

BRAUEREIGASTSTÄTTE



SPEISEKARTE



WILLKOMMEN

Liebe Gäste und Freunde des Zollhauses,
unser vorrangiges Ziel ist es, Ihnen regionale Produkte, unter Einbeziehung von Tradition, auf eine moderne Art näher zu bringen und Ihnen in urig-bayrischer Gasthausatmosphäre ein paar Stunden Entspannung und Genuss zu bieten.

Wir legen größten Wert auf Qualität und Frische und bereiten deshalb alle Speisen für Sie á la minute zu. Das nimmt natürlich ein bisschen mehr Zeit in Anspruch und sorgt für emsiges Treiben bei meiner Küchen-Crew und mir!

Daher bitten wir Sie um Ihr Verständnis, wenn es mal ein klein wenig länger dauert, bis wir Ihnen das frisch gezauberte Gericht kredenzen dürfen!

Denn wie heißt es so treffend? Gut Ding will Weile haben! Aber wir „schickan uns, versprocha!“

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen eine schöne Zeit und viel Spaß bei uns!

An guadn Appetit

APERITIF

Zollhaus Starter

Ramazzotti Rosato |
Bitter Lemon | Maracujasaft

8.90 €

Lillet Wild Berry

Lillet |
Russian Wildberry

8.90 €

Aperol Spritz

Aperol | Prosecco |
Orange

8.90 €

Weißbier Hugo

Weißbier | Holundersirup |
Minze | Limette

8.90 €

Hugo

Prosecco | Holunder |
Limette | Minze

8.90 €

Limoncello Spritz

Limoncello | Prosecco |
Zitronenmelisse

8.90 €

Hopfen Gin Tonic

Hopfen Gin | Tonic Water | Rosmarin

8.90 €

Marito

Marito | Wasser | Zitrone

8.90 €

Isar-Gurke

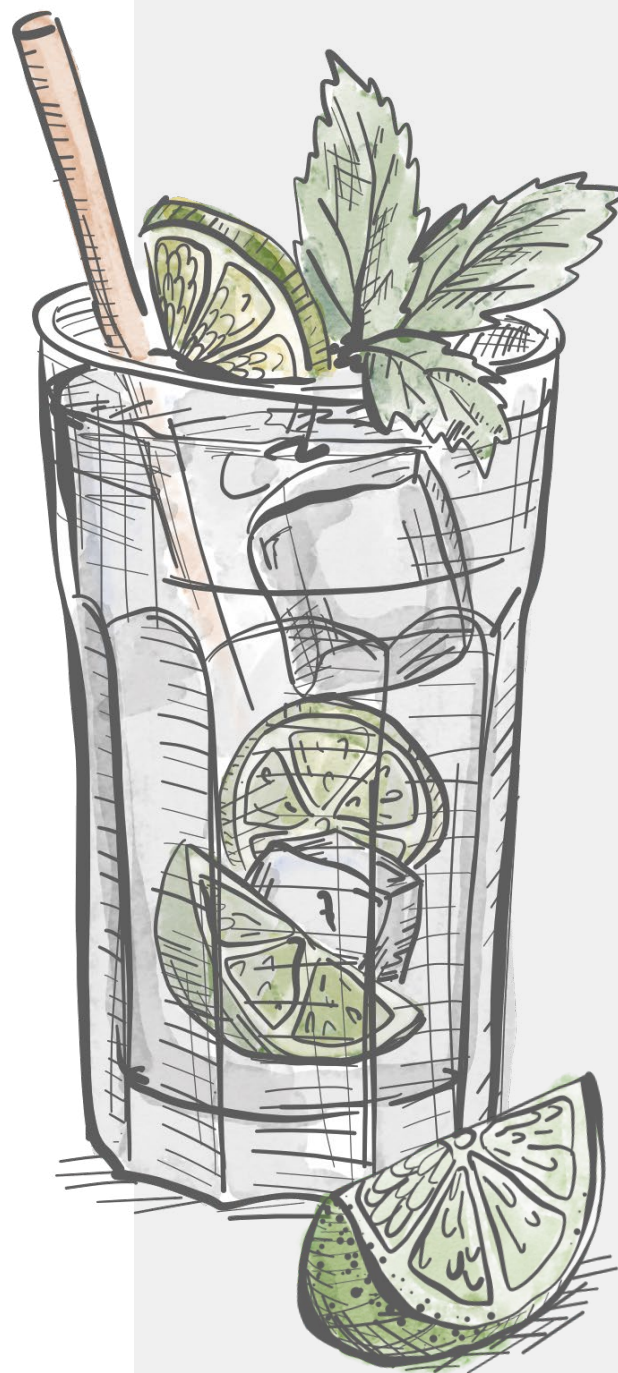
Bavarian Gin | Tonic Water | Gurke | Pfeffer

8.90 €

Wonder Leaf Tonic

Alkoholfreier Gin | Tonic Water | Rosmarin

8.90 €



AUS UNSEREM STEIN-BACKOFEN

- Flammkuchen Klassik** 11.10 €
 Speck | Zwiebel | Schmand | Lauch
- Flammkuchen Bayrisch** 11.10 €
 Geräuchertes | Zwiebel | Bergkäse
- Flammkuchen Vegetarisch** 11.10 €
 Paprika | Zwiebel | Schmand | Bergkäse



SUPPEN & VORSPEISE

Breznsuppn
 Rinderkraftbrühe | aufgeschmolzene Brezn | Röstzwiebeln

6.90 €

Leberknödelsuppe
 Rinderkraftbrühe | Wurzelgemüse | Schnittlauch

7.90 €

Rinder Tatar
 Knoblauch | Kapern | Zwiebeln | Weißbrot

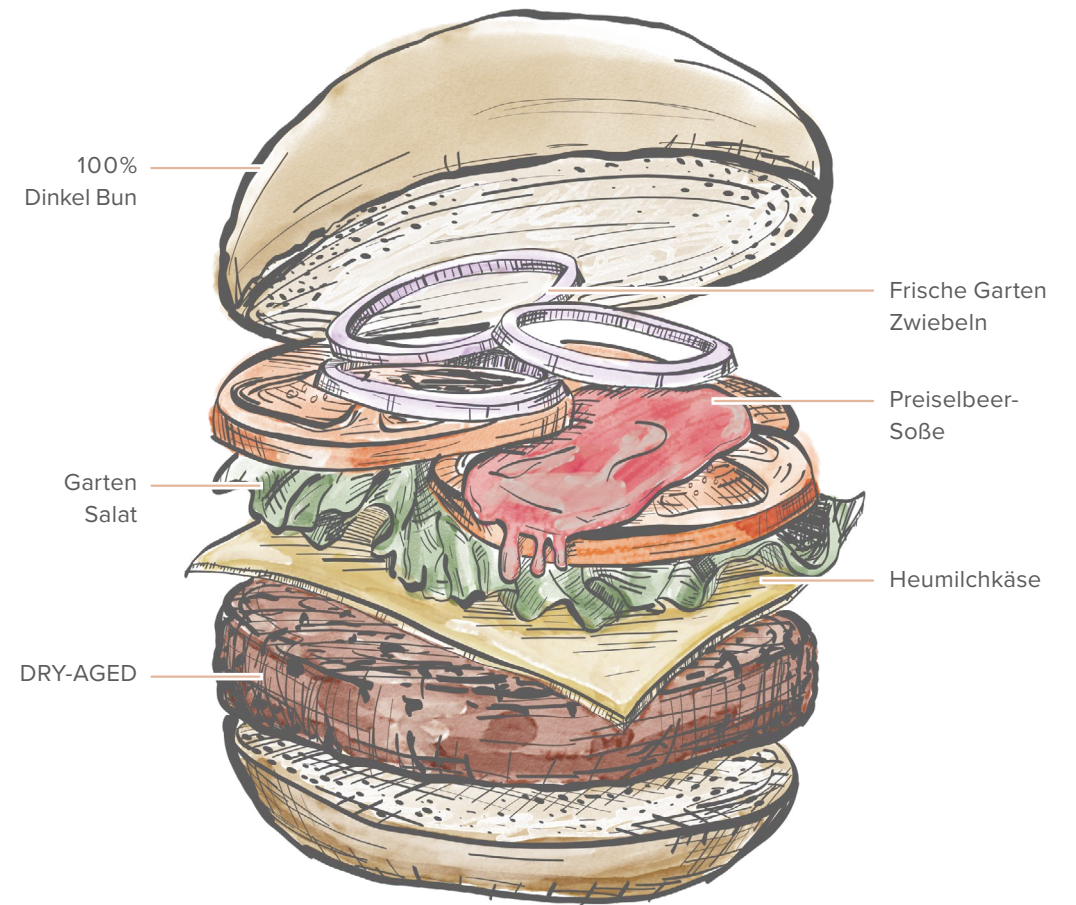
14.90 €

FRISCHE SALATE AUS DEM BEET

Kleiner Salat 5.20 €
 Süßes Senfdressing | Karotte | Kraut | Gurke

Gartensalat 16.90 €
 Pute im Pumpernickel-Mantel | süßes Senfdressing

Bunter Blattsalat 16.90 €
 Ziegenkäse | Speck | Kerndl | Croutons | Honigdressing | Knoblauchbrot



BURGER

220g DRY-AGED aus eigener Reifung

Dinkel Bun | Preiselbeersöße | Heumilchkäse | Süßkartoffel-Pommes | Sauerrahm Dip

21.90 €

Auch vegetarisch auf Erbsenbasis erhältlich



DRY-AGED-PREMIUM STEAKS

die große, traditionelle Kunst der Fleischveredelung

Unser Bavarian Dry-Aged-Premium Rindfleisch aus der bayrischen Färse (weibliches Hausrind, das noch kein Kalb geboren hat) ruht und reift für mindestens 30 Tage bei gleichbleibenden Bedingungen, wie konstanter Temperatur und Luftfeuchtigkeit im hauseigenen Reifeschrank. Das traditionelle Reifeverfahren, in dem das trocken abgehangene Rindfleisch am Knochen reift, ist eines der ältesten Verfahren der Fleischreifung.

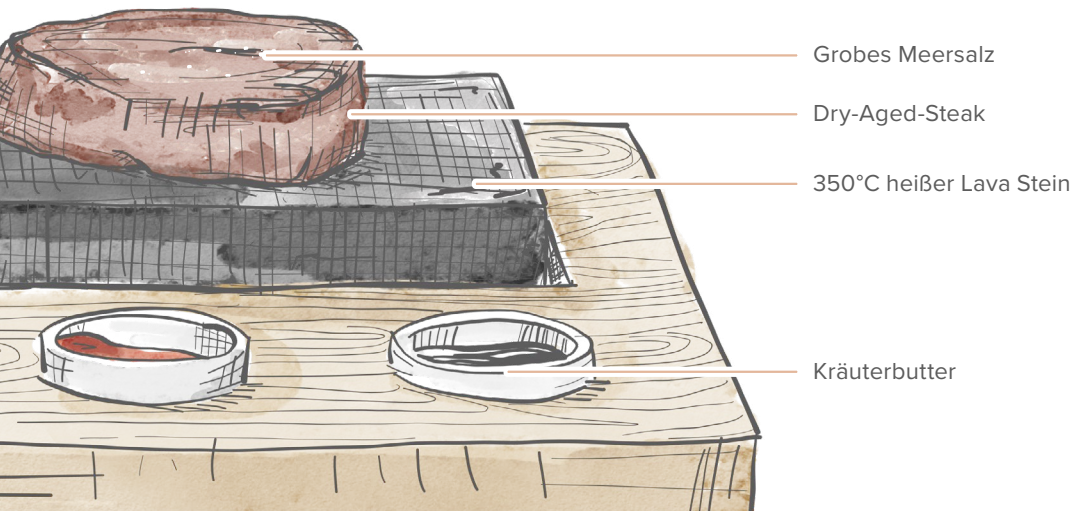
Die Dry-Aged Trockenreifung dient der Entwicklung des Geschmacks und nicht wie häufig behauptet, der Zartheit des Fleisches. Während die Textur des Fleisches sich nach etwa zehn Reifetagen nicht mehr verändert, gewinnt der Geschmack durch die Enzymaktivitäten im Fleisch weiterhin an Intensität.

Nach einiger Zeit der Lagerung im Reifeschrank bildet sich ein Duft, der Steak-Liebhaber schwärmen lässt. Es riecht nach Schinken, nach Moschus, frisch gebackenem Hefezopf und Raureif.

Das Dry-Aged Fleisch ist dunkel und hart wie eine alte Brotkruste, da durch die Trockenreifung große Mengen Fleischsaft verdunsten. Vor der Weiterverarbeitung muss dann die äußere Schicht Fleisch weggeschnitten werden, da sie für den Verzehr zu hart, schimmelig und ungenießbar geworden ist.

Das zeitaufwändige Verfahren und ein Gewichtsverlust von bis zu 40 Prozent erklären, warum Dry-Aged Beef so exklusiv ist und somit **auch die besten Steaks der Welt abgibt!**

Bitte berücksichtigen Sie, dass unsere Steaks durch die Lagerzeit nicht immer verfügbar sind.



Dry-Aged Steak:

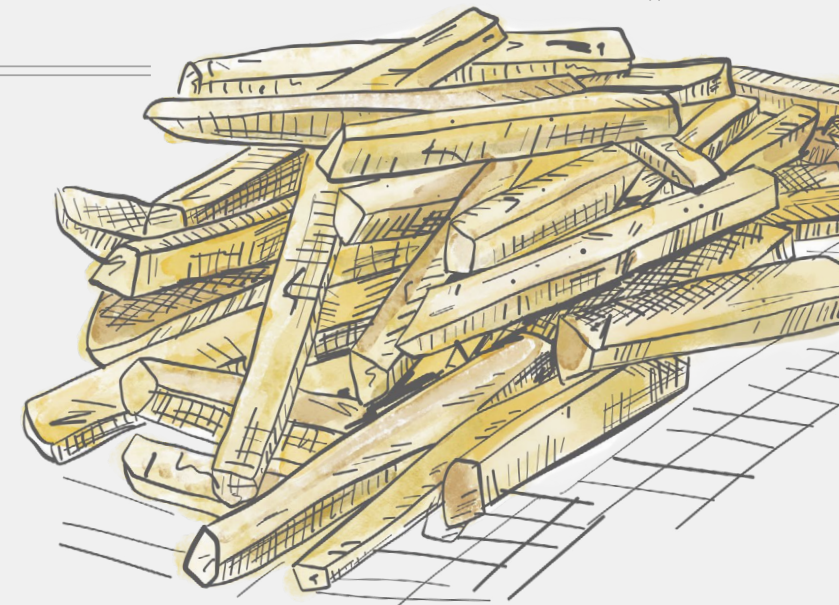
Lenden-Steak	_____ pro 100g	24.00 €
Entrecôte	_____ pro 100g	26.00 €
Filet-Steak	_____ pro 100g	30.00 €

Beilagen zum Fleisch:

Bratkartoffeln	_____	5.20 €
Pommes	_____	5.20 €
Süßkartoffel-Pommes	_____	5.20 €
Marktgemüse	_____	5.20 €
Beilagensalat	_____	5.20 €
Trüffel-Pommes	_____	7.90 €
Trüffel-Mayo Rucola Parmesan		

Aufgepasst:

Ab 250g Fleisch ist die Beilage dabei!



ZOLLHAUS-KLASSIKER

Rahmschwammerl 13.90 € 
Semmelknödel | Petersilie

Gebackene Milzwurst 13.90 €
Kartoffelsalat | Bratensoße

Saures Lüngerl 13.90 €
Semmelknödel | Essigurke

Käsespätzle 15.90 € 
Bergkäse | Rahm | Röstzwiebeln | Gartensalat

Schnitzel vom Schwein 16.90 €
Hausgemachter Kartoffelsalat | Preiselbeeren

Krustenbraten Wammerl & Hals 16.90 €
Sauerkraut | Biersoße | Semmelknödel | Kartoffelknödel

Zollhaus Pfandl 18.90 €
Schweinelendchen | Käsespätzle | Rahmschwammerl

Zwiebelrostbraten 28.90 €
Bratkartoffeln | Biersoße | Marktgemüse

Schnitzel vom Kalb 28.90 €
Bratkartoffeln | Wildpreiselbeeren

FISCH-SPEZIALITÄT

Zanderfilet mit Emmer Risotto 24.90 €
Honig-Karottengemüse | Muskatellerschaum

BROTZEIT nur zur Biergarten-Saison erhältlich

Bayrischer Obatzda
Radieserl | Breze

8.00 € 

Bayrischer Wurstsalat
Regensburger | Zwiebeln | Ei | Essigurken

10.50 €

Brauereibrettl
Niederbayrische Wurstspezialitäten | Aufstrich | Essigurken | Ei | Butter

16.90 €

Bratwürstel
2 Paar mit Sauerkraut | Brot | Senf

10.90 €

Schweizer Wurstsalat
Regensburger | Zwiebeln | Ei | Essigurken | Emmentaler

10.90 €

Kasbrettl
Vom Tölzer Kasladen: Obatzda | Hart- & Weichkäse aus der Region | Butter

16.90 € 

BAYERNGEDECK 2 Stück Weißwürste

Breze | Süßer Senf
Täglich traditionell bis zum 12:00 Uhr-Läuten
8.20 €



Weißwurst Extra _____ 3.40 € Brot Extra _____ 1.00 €
2 Paar Wiener | Senf | Brot _____ 7.80 € Breze Extra _____ 1.80 €



FÜR DIE KLEINEN

Kinder Knödel	Semmelknödel mit Soße	4.00 €
Kinder Spätzle	mit Soße	4.00 €
Kinder Käsespätzle	Bergkäse Rahm Röstzwiebeln	6.90 €
Zanderfilet mit Kartoffeln	Gemüse	6.90 €
Kinder Schnitzel	mit Pommes	6.90 €

SÜSSES AUS BAYERN

Kugel Eis _____ 2.20 € (Fragen Sie gerne nach unseren Sorten.)

Apfelkücherl
Bierteig | Vanilleeis

Apfelstrudel
Sahne | Vanilleeis

Eis
mit heißen Himbeeren

8.90 €

8.90 €

8.90 €

HEISSGETRÄNKE & KAFFEESPEZIALITÄTEN

Bio Sonnentor Tee _____ 3.80 €

Fragen Sie gerne nach unseren Sorten.

Tasse Kaffee _____ 3.50 €

Cappuccino _____ 4.80 €

Latte Macchiato _____ 4.80 €

Espresso _____ 3.80 €

Espresso Macchiato _____ 3.90 €

Espresso Doppio _____ 4.20 €

Heiße Schokolade _____ 4.20 €

Heiße Schokolade mit Sahne _____ 4.80 €

Eiskaffee/ Eisschokolade _____ 5.90 €

Unser Kaffee & Cappuccino ist auch mit Hafermilch erhältlich.

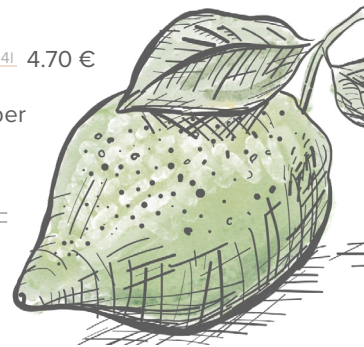


ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Ruffini Quelle spritzig	_____ 0,2l 2.60 € _____ 0,4l 3.90 €
Ruffini Quelle sanft	_____ 0,2l 2.60 € _____ 0,4l 3.90 €
Adelholzener Mineralwasser classic	_____ 0,5l 5.00 € _____ 0,75l 7.00 €
Adelholzener Mineralwasser still	_____ 0,5l 5.00 € _____ 0,75l 7.00 €
Coca-Cola Light	_____ 0,2l 3.30 € _____ 0,4l 4.70 €
XXL Cola	_____ 0,2l 3.30 € _____ 0,4l 4.70 €
XXL Limonade gelb	_____ 0,2l 3.30 € _____ 0,4l 4.70 €
XXL Limonade weiss	_____ 0,2l 3.30 € _____ 0,4l 4.70 €
XXL Cola Mix	_____ 0,2l 3.30 € _____ 0,4l 4.70 €
Adelholzener Eistee Pfirsich oder Zitrone	_____ 0,2l 3.30 € _____ 0,4l 4.70 €
Bitter Lemon Thomas Henry	_____ 0,2l 3.30 €
Tonic Water Thomas Henry	_____ 0,2l 3.30 €
Ginger Ale Thomas Henry	_____ 0,2l 3.30 €
Almdudler Alpenkräuter Limonade	_____ 0,2l 4.90 €
Zollhaus Energy Drink	_____ 0,25l 4.10 €

SÄFTE & SCHORLEN

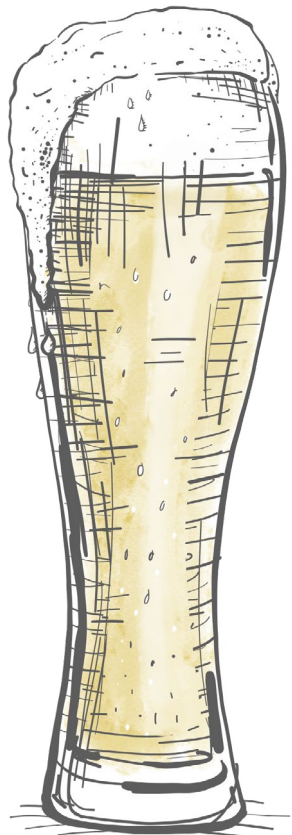
Adelholzener BIO Rhabarberschorle	_____ 0,4l 5.30 €
XXL Apfelschorle	_____ 0,2l 3.30 € _____ 0,4l 4.70 €
XXL Johannisbeerschorle	_____ 0,2l 3.30 € _____ 0,4l 4.70 €
Saftschorle Wolfra (nachfolgend) _____ 0,2l 3.30 € _____ 0,4l 4.70 €	
- Traubensaft - Sauerkirsche - Naturtrüber - Maracuja-Nektar - Orangensaft Apfelsaft	



UNSERE WITTMANN BIERSPEZIALITÄTEN



Wittmann Urhell vom Fass _____ 0,5l _____ 4.90 €	Wittmann Lager _____ 0,33l _____ 4.20 €
Schnitt Hell _____ 3.90 €	Wittmann Carl's Zwickl _____ 0,33l _____ 4.20 €
Kleines Helles _____ 0,25l _____ 3.30 €	Wittmann Extra Pils _____ 0,33l _____ 4.20 €
Wittmann 2,9 Medium _____ 0,5l _____ 4.90 €	Wittmann Carl Dunkel _____ 0,5l _____ 4.90 €
Wittmann Hefe Weisse vom Fass _____ 0,5l _____ 5.10 €	Wittmann Radler _____ 0,5l _____ 4.90 €
Wittmann kleines Weißbier _____ 0,3l _____ 4.20 €	A Russn Hoibe _____ 0,5l _____ 4.90 €
Wittmann Leichte Weisse _____ 0,5l _____ 5.10 €	Cola Weizen _____ 0,5l _____ 5.10 €
Wittmann Schwarz-Weisse _____ 0,5l _____ 5.10 €	Alm Radler _____ 0,5l _____ 4.90 €
Wittmann Radler naturtrüb _____ 0,33l _____ 4.20 €	Goaßmass _____ 1,0l _____ 14.90 €



SAISONBIERE DER BRAUEREI WITTMANN

Wittmann Ergolator vom Fass (Februar-April) _____ 0,5l _____ 4.90 €
Wittmann Dultbier vom Fass (April-Oktober) _____ 0,5l _____ 4.90 €
Wittmann Winterbier (November-Dezember) _____ 0,5l _____ 4.90 €
Spezialitätenbier _____ 0,5l _____ 4.90 € Limitiertes Spezial der Brauerei Wittmann

ALKOHOLFREI

Wittmann Urhell Alkoholfrei _____ 0,5l _____ 4.90 €
Wittmann Hefe Weisse Alkoholfrei _____ 0,5l _____ 4.90 €
Wittmann Schwarz-Weisse Alkoholfrei _____ 0,5l _____ 4.90 €

SPIRITUOSEN (2 CL)

Amaretto _____ 4.00 €	Williams _____ 4.00 €	Himbeergeist _____ 4.00 €
Averna _____ 4.00 €	Jägermeister _____ 4.00 €	Penninger Bärwurz _____ 4.00 €
Asbach Uralt _____ 4.00 €	Baileys _____ 4.00 €	Penninger Blutwurz _____ 4.00 €
Ramazotti _____ 4.00 €	Obstler _____ 4.00 €	Marille _____ 4.00 €



Edelbrände Hofbrennerei Oberkorb

Obstbrände der internationalen Spitzenklasse aus alten, unbehandelten Obst- und Beerensorten aus dem tertiären Hügelland

Obstbrand _____ 4.90 €
Quittenlikör _____ 4.90 €
Zwetschge (18 Jahre) _____ 5.90 €
Quitte _____ 6.90 €
Schwarze Johannisbeere _____ 8.90 €
Waldholunder _____ 8.90 €
Myrobalane _____ 8.90 €
Gemeiner Schneeball _____ 9.90 €
Vogelbeere _____ 12.90 €



ZOLLHAUS HAUSWILLI _____ 4.50 €

Lantenhammer Brände

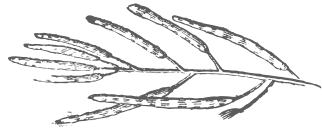
Williamsbirne _____ 5.90 €
Haselnuss _____ 5.90 €
Waldhimbeere _____ 5.90 €
Marille _____ 5.90 €

Prinz Alte Sorten

Alte Marille _____ 4.30 €
Alte Haselnuss _____ 4.30 €
Alte Zwetschge _____ 4.30 €
Alte Williams Birne _____ 4.30 €
Alte Waldhimbeere _____ 4.30 €

WEINKARTE

WEISSWEIN



Weissweinschorle

Unser Hauswein

mit Wasser 0,2l 4.90 € 0,5l 7.90 €



Riesling | Hauswein - trocken

12,00 % - Weißwein

Weingut Lorenz und Söhne, Bad Kreuznach

Mit großer Sorgfalt wurde dieser Weißwein bereitet. Die Farbe ist limonengelb. Das Aroma ist blitzsauber und sortentypisch mit Noten von Pfirsich, weißen Blüten und Zitrustönen. Am Gaumen angenehm trocken, mit frischer Säure, leichtem Körper und Alkohol. Ein perfekt bereiteter, ehrlicher Alltagsstropfen, der sehr viel Freude bereitet.

0,2l - 5.90 € | 1,00l - 24.90 €



Weißer Burgunder - trocken

12,00 % - Weißwein

Weingut Lorenz und Söhne, Bad Kreuznach

Der Wein zeigt eine zartgelbe Farbe im Glas und duftet nach Holunderblüte, Williamsbirne, Honigmelone und dezent nach Koriander. Am Gaumen unterstreicht die feinherbe Art die Fruchtaromen und lässt diese die Hauptrolle übernehmen.

Die feine Süße ist perfekt balanciert und gibt dem Wein noch mehr Schmelz mit auf den Weg. Ein feingliedriger Weißburgunder mit saftig-frischem und fruchtigem Finish.

0,2l - 7.90 € | 0,75l - 27.00 €



Grauer Burgunder - trocken

13,00 % - Weißwein

Weingut Lorenz und Söhne, Bad Kreuznach

Beim ersten Schnuppern zeigen sich zunächst rauchige, würzige Noten gefolgt von Aromen von reifer Birne, Aprikose, Quitten und Walnüssen. Am Gaumen fällt einem zunächst die Saftigkeit auf, die von cremiger Fülle und Schmelz abgelöst wird. Der Wein ist angenehm trocken mit eingebundener moderater Säurestruktur und einem mineralisch-pfeffrigen Finish.

0,2l - 7.90 € | 0,75l - 27.00 €



LORENZ & Söhne
Grauer Burgunder
trocken



WEISSWEIN



Iphöfer Kronsberg Silvaner - trocken

12,50 % - Weißwein
Weingut Brennfleck, Franken

Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen, ein knackig trockener Silvaner mit einem feinen Bouquet von Bratapfel und würzigen Noten. Sein kräftiger mineralischer Nachhall und seine sinnliche Fülle machen Lust auf mehr.

0,2l - 7.90 € | 0,75l - 27.00 €

Muskateller Kabinett - feinherb

11,50 % - Weißwein
Weingut Julia Schittler, Rheinhessen

Feiner Kabinettwein mit Duft nach Holunderblüten und frischem Muskat. Mit seinem herrlichen Aroma, der dezenten Restsüße und dem federleichten Alkohol ist der Muskateller auch perfekter Begleiter zur feinduftigen Küche.

0,2l - 7.60 € | 0,75l - 24.90 €

Chardonnay Spätlese - trocken

13,00 % - Weißwein
Weingut Julia Schittler, Rheinhessen

Komplex und fein balanciert am Gaumen. Sein feines Aroma von reifen Früchten wie Birne und Quitte mit einem zarten Hauch von Vanille spielt perfekt mit der leckeren Würze und dem cremigen Mundgefühl zusammen.

0,2l - 7.60 € | 0,75l - 24.90 €

Lugana DOC - trocken

12,50 % - Weißwein
Weingut Tenuta Rovaglia, Lombardei

Eine erfrischende Brise vom Gardasee! Seine Säure ist moderat und trotzdem besitzt er genügend Frische und Rasse. Vielseitig als Speisenbegleiter einsetzbar oder zu jeder Party im Freundeskreis anspruchsvoll begleitend.

0,2l - 8.60 € | 0,75l - 29.80 €



ROSÉWEIN



Dornfelder Rosé - feinherb

12,00 % - Fruchtiger Rosé
Weingut Julia Schittler, Rheinhessen

Dieser Wein besitzt ein vollmundiges frisches Aroma nach Beeren mit feiner Restsüße und ist idealer Begleiter für laue Sommerabende.

0,2l - 7.60 € | 0,75l - 24.20 €

PERLWEIN

Prosecco (0,10 l)

4.90 €

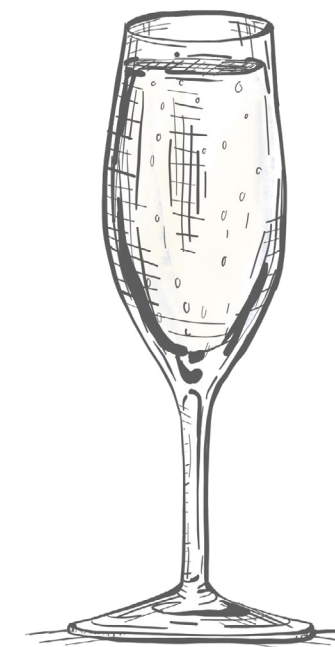
Prosecco (0,75 l)

31.90 €

Champagner (0,75 l)

Pommery

110.00 €



ROTWEIN

Cabernet Sauvignon | Hauswein - trocken

13,00 % - Rotwein
Region Languedoc-Roussillon, Frankreich

Cheval d'Or, Languedoc
Dieser Wein in kräftigem Kirschrot weist ein feines, fruchtbetontes Bouquet von reifen roten Beeren, feiner Würze und etwas Pfeffer-Geschmack auf. Am Gaumen weich, rund und saftig mit schöner Balance und samtiger Textur.

0,2l - 5.90 € | 1,00l - 24.90 €




Primitivo - trocken

13,50 % - Rotwein
Weingut Terre Avare, Apulien, Italien

Dieser Wein in dunklem Brombeerrot besteht aus der fleischigen, weichen und attraktiven Frucht von dunklen Beeren. Dazu noch etwas Vanille und Schokolade, also angenehm süffig.

0,2l - 8.90 € | 0,75l - 30.00 €



Porcupine Ridge Syrah - trocken

14,00 % - Rotwein
Weingut Boekenhoutskloof, Südafrika

Der kräftige, volle Wein glänzt mit intensivem Duft nach Zwetschgen, Kräutern und Steinpilzen. Schwarzer Pfeffer und Kaffee runden den Geschmack perfekt ab.

0,2l - 9.20 € | 0,75l - 31.00 €



Trollinger-Lemberger QbA - feinherb

11,00 % - Rotwein
Weingut Sonnenhof, Württemberg

Ein fruchtig-würziger Wein mit feinen Aromen von reifen Kirschen, leicht und duftig. Dazu eine blumige Note, die an Veilchen erinnert.

0,2l - 6.90 € | 0,75l - 20.00 €



Nero di Avola DOC - trocken

13,00 % - Rotwein
Weingut Dragunera, Apulien

Harmonischer und aussagekräftiger Rotwein mit Beeren- und Pflaumenaromen.

0,2l - 7.60 € | 0,75l - 24.20 €



Die Brauerei Wittmann kann auf eine über 400-jährige Geschichte zurückblicken und zählt zu den renommiertesten Privatbrauereien in Bayern.

Die Wurzeln der Privatbrauerei liegen in der Landshuter Braustätte „Zum Dräxlmair“, die erstmals 1616 erwähnt wurde. Im Jahr 1832 kaufte Familie Wittmann die Brauerei „Zum Heiß“. Das umsichtige Wirtschaften der Wittmann Ahnen machte es möglich, dass 1862 die Brauerei „Zum Dräxlmair“ dazu gekauft werden konnte und damit der Grundstein für die heutige Brauerei Wittmann gelegt wurde.

Mit dem Erfolg brauchte es mehr Platz, so zog die Brauerei 1905/06 von der engen Landshuter Innenstadt an den Stadtrand. Doch auch Landshut wuchs stetig – und heute liegt die Brauerei Wittmann mitten im Stadtteil Achdorf. Später musste auch die Verwaltung ausgegliedert werden, die heute im historischen Etdorf-Palais in der Ländgasse zu finden ist.

Königliche Ehren wurden der Wittmann Brauerei zuteil, als sie zu Ludwigs Zeiten den Königlich Bayerischen Staatspreis

verliehen bekam – für ihre hervorragenden Leistungen. Dieser ersten Auszeichnung folgten in den letzten Jahrzehnten viele Honorierungen, wie der Preis der Besten und 70 Gold-Prämierungen für die Spitzenqualität der Biere.

Wo früher noch die Pferdewagen die Bierfässer zogen, bringt heute eine Flotte umweltfreundlicher LKWs das Bier bis zu einem Umkreis von 60 km um Landshut an die Kunden. Auch technisch befindet sich die Brauerei heute auf dem neuesten Stand, was nicht zuletzt auf die ständigen Investitionen in umweltschonendste und qualitätsorientierte Technik zurückzuführen ist. Neben der Braukunst legt die Brauerei Wittmann besonderen Wert auf nachhaltige und umweltfreundliche Bierherstellung.

Für die Zukunft ist das Familienunternehmen bestens gerüstet und wird weiterhin seine Kunden mit altbewährter Braukunst und modernem Wissen überzeugen.



Regionale, nachhaltige Partner und Lieferanten:



ZUSATZSTOFFE

- | | |
|----------------------------|-----------------------------------|
| 1 mit Konservierungsstoff | 8 enthält eine Phenylalaninquelle |
| 2 mit Farbstoff | 9 enthält Nitritpökelsalz/Nitrat |
| 3 mit Geschmacksverstärker | 10 geschwefelt |
| 4 mit Antioxidationsmittel | 11 geschwärzt |
| 5 mit Koffein | 12 gewachst |
| 6 mit Milcheiweiß | 13 chininhaltig |
| 7 mit Süßungsmittel(n) | 14 enthält Taurin |

ALLERGEN-TABELLE

- | | |
|-----------------------------------|---|
| A Glutenthaltiges Getreide | B Eier |
| A1 Weizen | C Fisch |
| A2 Roggen | D Erdnüsse |
| A3 Gerste | E Soja |
| A4 Hafer | F Milch (einschließlich Laktose) |
| A5 Dinkel | |
| G Schalenfrüchte | H Sellerie |
| G1 Mandel | I Senf |
| G2 Haselnuss | J Sesamsamen |
| G3 Walnuss | K enthält Sulfite |
| G4 Cashew | M Lupinen |
| G5 Pecannuss | N Weichtiere |
| G6 Paranuss | O Krebstiere |
| G7 Pistazie | |
| G8 Macadamianuss | |
| G9 Queenslandnuss | |

VEGETARISCHES GERICHT

AUS UNSEREM STEIN-BACKOFEN

Flammkuchen Vegetarisch | **A1, F**
Flammkuchen Klassik | **9, A1, F**
Flammkuchen Bayrisch | **9, A1, F**

SUPPEN & VORSPEISEN

Brezsuppn | **A1, H, I**
Leberknödelsuppe | **A1, B, F, H, I**
Rinder Tatar | **7, A1, I**

FRISCHE SALATE AUS DEM BEET

Kleiner Salat | **A1, B, H, I**
Gartensalat | **A1, A2, B, I**
Bunter Blattsalat | **A1, B**

BURGER

Dry Age aus eigener Reifung | **4, A1, A2, A4, B, F**

BEILAGEN ZUM FLEISCH

Bratkartoffeln | **9, 11**
Markt-Gemüse | **F**
Gartensalat | **A1, A2, B, I**
Trüffel-Pommes | **1, B, I**

ZOLLHAUS-KLASSIKER

Rahmschwammerl | **A1, B, F**
Gebackene Milzwurst | **3, A1, I**
Saures Lüngel | **3, 7, A1, B, F**
Käsespätzle | **A1, F, I**
Schnitzel vom Schwein | **A1, B, F**
Krustenbraten | **A1, I**
Zollhaus Pfandl | **A1, B, F**
Zwiebelrostbraten | **A1, F**
Schnitzel vom Kalb | **A1, B, F**

FISCH-SPEZIALITÄT

Zanderfilet mit Emmer Risotto | **A, A1, C, H, K**

BROTZEIT

Obatzda | **A1, I**
Bratwürste | **3, 9, A2, I**
Brauereibrett | **3, 9, A2, F, I**
Kasbrett | **9, A2, I**
Bayrischer Wurstsalat | **3, 4, 7, A2**
Schweizer Wurstsalat | **3, 4, 7, A2, F**
Bayerngedeck | **3, 4, 7, A1, I**

BAYERNGEDECK

Weißwurst | **3, 4, 7, I**
Wiener | **3, 4, 7, 9, I**

FÜR UNSERE KLEINEN

Kinderschnitzel | **A1, B, F**
Kinderknödel | **A, B, F**
Gebackenes Fischfilet | **6, A1, B, C, H, I**
Kinder Spätzle | **A1**
Kinder Käsespätzle | **A1, F, I**

SÜSSES AUS BAYERN

Apfelkücherl | **A1, B, F**
Apfelstrudel | **A1, B, F, G2**

KAFFEESPEZIALITÄTEN

enthalten Koffein & Milch | **5, F**
Heiße Schokolade & Eisschokolade | **F**

APERITIF

Zollhaus Starter | **13, 14**
Spritz | **1, 2**
Marito | **2**
Campari Orange | **1**
Campari Soda | **1, 2**
Alle Tonic Aperitif-Getränke | **13**

WITTMANN BIER SPEZIALITÄTEN

Hefe Weisse | **A1**
Weissbier-Mischgetränke | **A1**
Radler naturtrüb | **4, 7**
Cola Weizen | **1, 2, 5**
Goaßmass | **1, 2, 5**

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola Light | **1, 2, 5, 8**
XXL Cola | **1, 2, 5**
XXL Limonade gelb | **1, 2**
XXL Cola Mix | **1, 5**
Adelholzener Eistee | **4, 7**
Bitter Lemon Thomas Henry | **13**
Tonic Water Thomas Henry | **13**
Ginger Ale Thomas Henry | **1, 13**
Zollhaus Energy Drink | **2, 14**

WEISSWEINE, PERLWEINE & ROTWEINE SOWIE

LILLET, HUGO & SPRITZ
enthalten Sulfite | **K**



