



Speisen & Getränke



WILLKOMMEN

Liebe Gäste und Freunde vom Zollhaus,

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 ‚à 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 9,50 €

aus Ramazzotti Rosato, Bitter Lemon und Maracuja-Saft

Lillet Wild Berry 9,50 €

aus Lillet und Russian Wildberry

Hugo 9,50 €

aus Prosecco, Holundersirup, Limette und Minze

Aperol Spritz 9,50 €

aus Aperol, Prosecco, Orange und Wasser

Limoncello Spritz 9,50 €

aus Limoncello, Prosecco, Zitronenmelisse und Wasser

Sarti Spritz 9,50 €

aus Sarti, Prosecco, Blutorange und Wasser

Weißbier Hugo 9,50 €

aus Weißbier, Holundersirup, Minze und Limette





Hopfen Gin Tonic 9,50 €

aus Hopfen-Gin, Tonic Water und Rosmarin

Marito 9,50 €

aus Marito, Wasser und Zitrone

Isar-Gurke 9,50 €

aus Bavarian Gin, Tonic Water, Gurke und Pfeffer

Wonder Leaf Tonic 9,50 €

aus alkoholfreiem Gin, Tonic Water und Rosmarin



AUS UNSEREM STEIN-BACKOFEN

Flammkuchen Klassik

mit Speck, Zwiebel, Schmand und Lauch

11,90 €

Flammkuchen bayrisch

mit Geräuchertem, Zwiebel und Bergkäse

11,90 €

Flammkuchen vegetarisch

mit Paprika, Zwiebel, Schmand und Bergkäse

11,90 €

Flammkuchen Räucherlachs

mit Räucherlachs, Dill, Schmand und Frühlingszwiebel

14,90 €

SUPPEN & VORSPEISEN

Breznsuppn

aus Rinderkraftbrühe, aufgeschmolzener Breze und Röstzwiebeln

6,90 €

Leberknödelsuppe

aus Rinderkraftbrühe, Wurzelgemüse und Schnittlauch

8,90 €

Rindertatar

mit Knoblauch, Kapern, Zwiebeln und Weißbrot

14,90 €

FRISCHE SALATE VOM BEET

kleiner Salat

mit Karotte, Kraut, Gurke und süßem Senfdressing

5,50 €

Gartensalat mit Pute

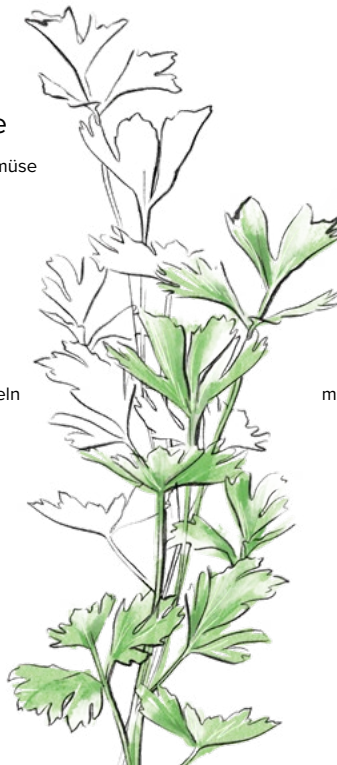
im Pumpernickel-Mantel und süßem Senfdressing

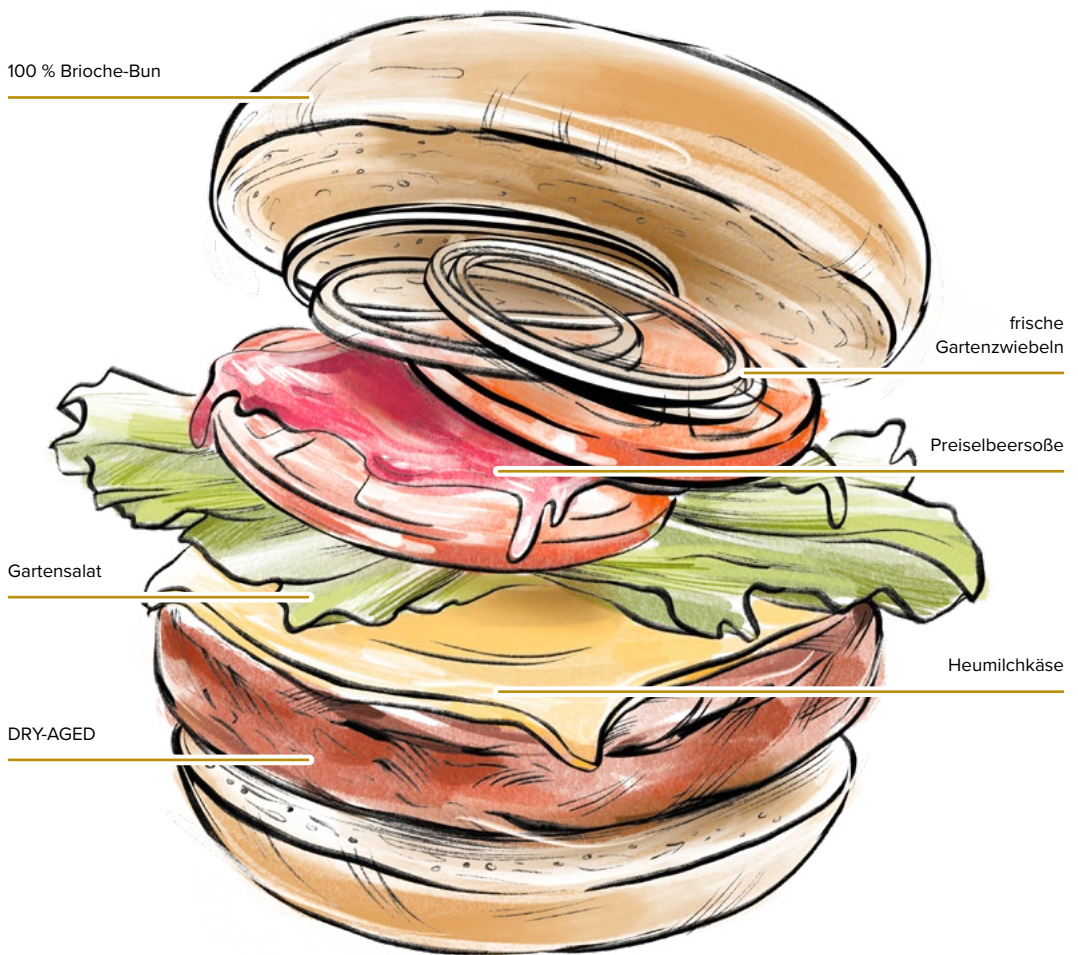
16,90 €

bunter Blattsalat

mit Ziegenkäse, Speck, Kerndl, Croutons, Honigdressing und Knoblauchbrot

16,90 €





DRY-AGED-BURGER

Burger mit 220 g Dry-Aged aus eigener Reifung

mit Brioche Bun, Preiselbeersoße, Heumilchkäse,
Süßkartoffel-Pommes und Sauerrahm-Dip

23,90 €

Burger auch vegetarisch  auf Erbsenbasis erhältlich.

DRY-AGED-PREMIUM-STEAKS

die große, traditionelle Kunst der Fleischveredelung

Unser Bavarian Dry-Aged-Premium Rindfleisch aus der bayrischen Färsche (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.

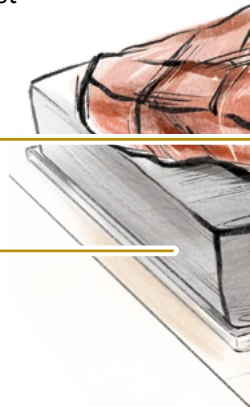
Das Dry-Aged Fleisch ist dunkel und hart wie eine alte Brotkruste, da durch die Trockenreifung große Mengen Fleischsaft verdunsten. Vor der Weiterverarbeitung muss dann die äußere Schicht Fleisch weggeschnitten werden, da sie für den Verzehr zu hart und ungenießbar geworden ist.

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!

Dry-Aged-Steak

350 °C heißer Lava-Stein






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



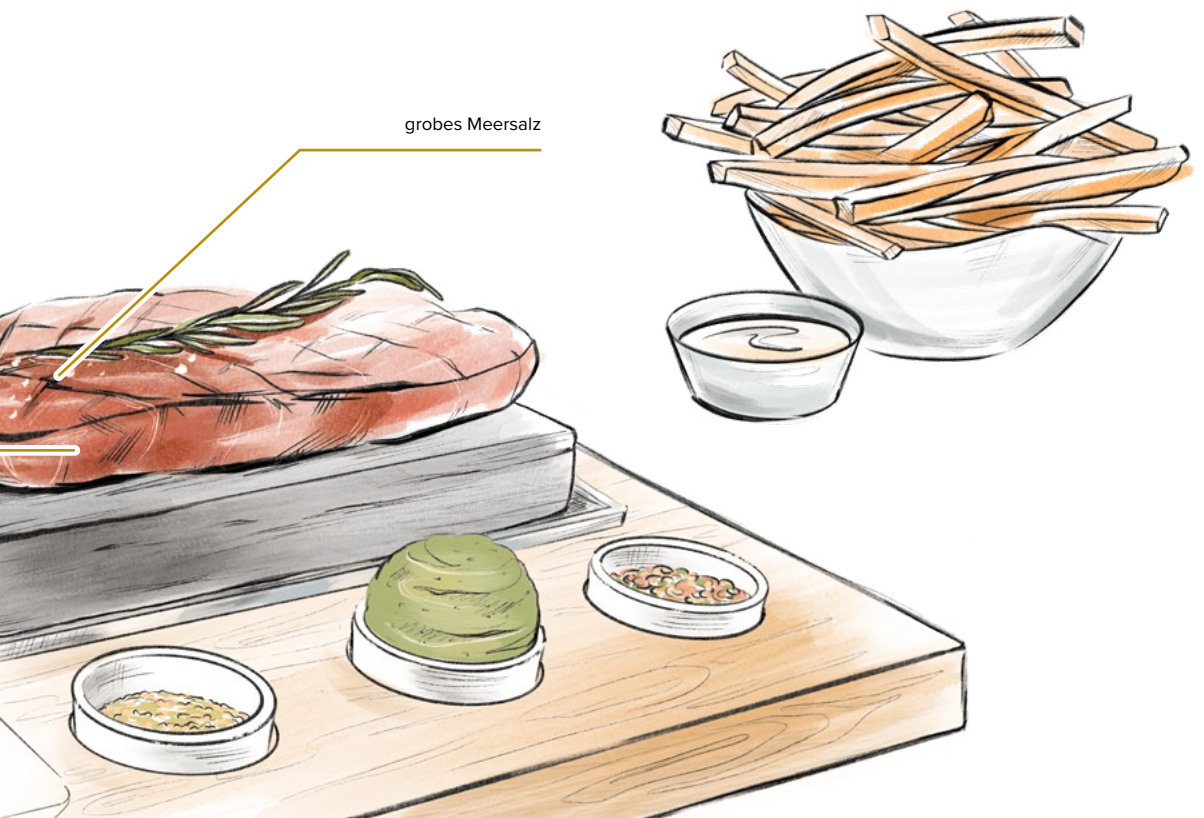
DRY-AGED-STEAK

Lenden-Steak	pro 100 g	25,00 €
Entrecôte-Steak	pro 100 g	28,00 €
Filet-Steak	pro 100 g	31,00 €

BEILAGEN ZUM FLEISCH

Bratkartoffeln mit Speck	5,50 €
Pommes 	5,50 €
Süßkartoffel-Pommes 	5,50 €
Marktgemüse 	5,50 €
Beilagensalat 	5,50 €
Trüffelpommes mit Trüffel-Mayo, Rucola und Parmesan 	8,50 €

Aufgepasst: Ab 250 g Fleisch ist die Beilage inklusive.



ZOLLHAUS-KLASSIKER

Rahmschwammerl 	14,90 €
mit Semmelknödel und Petersilie	
<hr/>	
gebackene Milzwurst	14,90 €
mit Kartoffelsalat und Bratensoße	
<hr/>	
saures Lüngerl	15,90 €
mit Semmelknödel und Essiggurke	
<hr/>	
Käsespätzle 	16,90 €
mit Bergkäse, Rahm, Röstzwiebeln und Gartensalat	
<hr/>	
Schnitzel vom Schwein	17,90 €
mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Preiselbeeren	
<hr/>	
Krustenbraten	18,90 €
aus Wammerl und Hals in Biersoße mit Sauerkraut, Semmel- und Kartoffelknödel	
<hr/>	
Zollhaus-Pfandl	21,90 €
mit Schweinelendchen, Käsespätzle und Rahmschwammerl	
<hr/>	
Zwiebelrostbraten	31,90 €
in Biersoße mit Bratkartoffeln, Speck und Marktgemüse	
<hr/>	
Schnitzel vom Kalb	31,90 €
mit Bratkartoffeln, Speck und Wildpreiselbeeren	

ZUR INFO: Für eine Umbestellung berechnen wir ein kleinen Aufpreis.



FISCH-SPEZIALITÄT


Zanderfilet mit Emmer Risotto

mit Honig-Karotten und Muskatellerschaum

29,60 €

BROTZEIT-KARTE

(nur zur Biergarten-Saison)

Bayrischer Obatzda 

mit Radieserl und Breze

8,90 €

Bayrischer Wurstsalat

aus Regensburger, Zwiebeln, Ei und Essiggurken

10,90 €

Schweizer Wurstsalat

aus Regensburger, Zwiebeln, Ei, Essiggurken und Emmentaler

11,90 €

zwei Paar Bratwürstl

mit Sauerkraut, Brot und Senf

11,90 €

Brauereibrettl

mit niederbayerischen Wurstspezialitäten, Aufstrich, Essiggurken, Ei und Butter

17,90 €

Kasbrettl 

mit Obazda, Hart- und Weichkäse aus der Region und Butter

17,90 €



BAYERN-GEDECK

zwei Stück Weißwürste mit Breze und süßem Senf (bis 12 Uhr)

8,90 €

Weißwurst Extra

3,80 €

zwei Paar Wiener mit Brot und Senf

7,80 €

Brot Extra

1,80 €

Breze Extra

2,00 €

FÜR DIE KLEINEN (nur für Kinder bis 14 Jahre)

Kinder-Knödel	Semmelknödel mit Soße	5,90 €
Kinder-Spätzle	mit Soße	5,90 €
Kinder-Käsespätzle	mit Bergkäse, Rahm und Röstzwiebeln	7,90 €
Kinder-Schnitzel	mit Pommes	10,90 €
gebackenes Fischfilet	mit Pommes und Mayo	10,90 €

SÜSSES AUS BAYERN

Kugel Eis,	diverse Sorten	2,20 €
Apfelkücherl	aus Bierteig mit Vanilleeis	8,90 €
Apfelstrudel	mit Sahne und Vanilleeis	8,90 €
Vanilleeis	mit heißen Himbeeren	9,90 €
Karamellierter Kaiserschmarrn	mit Apfelmus, Zwetschkenröster und Rosinen	13,90 €



HEISSGETRÄNKE & KAFFEE-SPEZIALITÄTEN

Bio-Tee Sonnentor	(diverse Sorten)	3,80 €
Tasse Kaffee		3,90 €
Cappuccino		5,20 €
Latte Macchiato		5,20 €
Espresso		4,10 €
Espresso Macchiato		4,20 €
Espresso Doppio		6,20 €
Heiße Schokolade		4,80 €
Heiße Schokolade mit Sahne		5,90 €
Eiskaffee/Eisschokolade		8,90 €
Affogato		6,30 €

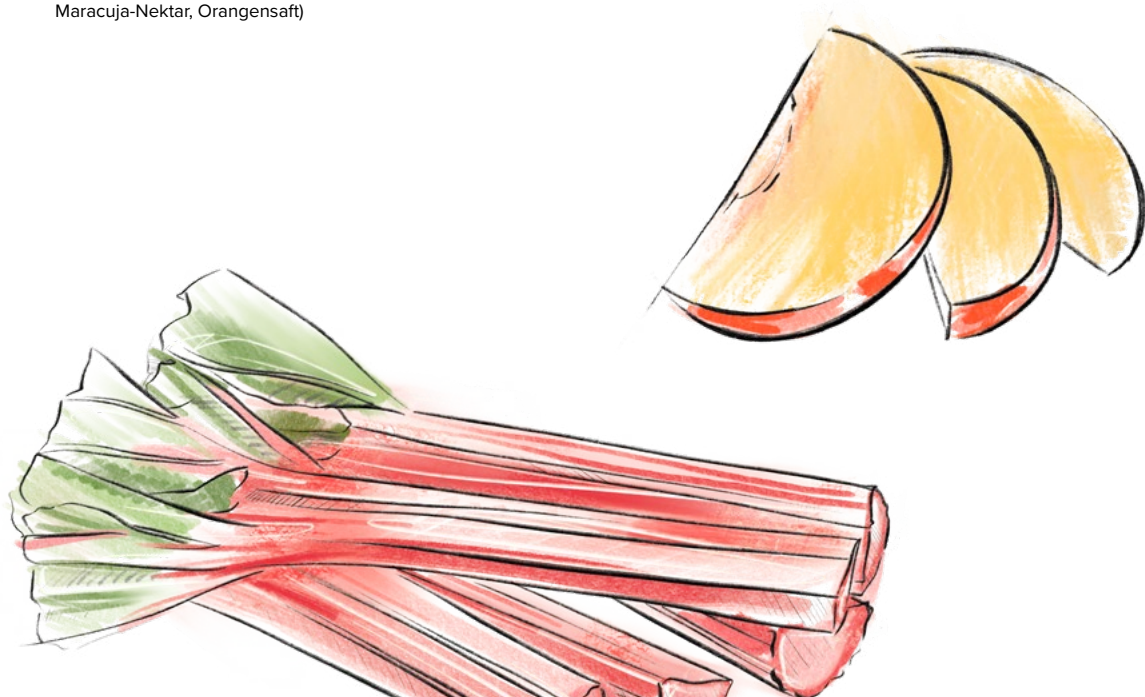
ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Ruffini Quellwasser, Spritzig	0,2 l	2,90 €	/	0,4 l	4,20 €
Adelholzener Mineralwasser, Classic	0,5 l	5,90 €	/	0,75 l	8,20 €
Adelholzener Mineralwasser, Still	0,5 l	5,90 €	/	0,75 l	8,20 €
Coca-Cola Light	0,2 l	3,50 €	/	0,4 l	4,90 €
Coca-Cola Zero	0,2 l	3,50 €	/	0,4 l	4,90 €
XXL-Cola	0,2 l	3,50 €	/	0,4 l	4,90 €
XXL-Limonade, gelb	0,2 l	3,50 €	/	0,4 l	4,90 €
XXL-Limonade, weiss	0,2 l	3,50 €	/	0,4 l	4,90 €
XXL-Limonade Cola-Mix	0,2 l	3,50 €	/	0,4 l	4,90 €
Adelholzener Eistee Pfirsich oder Zitrone	0,2 l	3,30 €	/	0,4 l	4,90 €
Bitter Lemon				0,2 l	3,30 €
Tonic Water				0,2 l	3,30 €
Ginger Ale				0,2 l	3,30 €
Almdudler Alpenkräuter-Limonade				0,35 l	4,90 €

SÄFTE & SCHORLEN

Adelholzener Bio-Rhabarberschorle				0,5 l	6,20 €
XXL-Apfelschorle	0,2 l	3,50 €	/	0,4 l	4,90 €
XXL-Johannisbeerschorle	0,2 l	3,50 €	/	0,4 l	4,90 €
Wolfra-Saftschorlen	0,2 l	3,50 €	/	0,4 l	4,90 €

(Traubensaft, Sauerkirsche, naturtrüber Apfelsaft, Maracuja-Nektar, Orangensaft)



WITTMANN BIER-SPEZIALITÄTEN



Wittmann Urhell, vom Fass	0,5 l	5,20 €
Schnitt Hell		4,20 €
Wittmann kleines Helles	0,25 l	3,90 €
Wittmann 2.9 medium	0,5 l	5,20 €
Wittmann Hefe-Weizen, vom Fass	0,5 l	5,20 €
Wittmann kleines Weißbier	0,3 l	4,20 €
Wittmann leichtes Weißbier	0,5 l	5,20 €
Wittmann Schwarz-Weiße	0,5 l	5,20 €
Wittmann Radler, naturtrüb	0,33 l	4,50 €
Wittmann Lager	0,33 l	4,50 €
Wittmann Carl's Zwickl	0,33 l	4,50 €
Wittmann Extra Pils	0,5 l	5,20 €
Wittmann Carl Dunkel	0,33 l	5,20 €
Wittmann Radler	0,5 l	5,20 €
A Russn Hoibe	0,5 l	5,20 €
Cola-Weizen	0,5 l	5,20 €
Alm-Radler	0,5 l	5,20 €
Goßmaß	1,0 l	15,00 €

WITTMANN SAISON-BIERE

Wittmann Ergolator, vom Fass (Feb. – Apr.)	0,5 l	5,20 €
Wittmann Dultbier, vom Fass (Apr. – Okt.)	0,5 l	5,20 €
Wittmann Winterbier, vom Fass (Nov. – Dez.)	0,5 l	5,20 €
Wittmann Spezialitätenbier, limitiertes Spezial der Brauerei	0,5 l	5,20 €

WITTMANN ALKOHOLFREI

Wittmann Urhell, alkoholfrei	0,5 l	5,20 €
Wittmann Hefe-Weiße, alkoholfrei	0,5 l	5,20 €
Wittmann Schwarz-Weiße, alkoholfrei	0,5 l	5,20 €

SPIRITUOSEN (2 cl)

Amaretto	4,20 €	Obstler	4,20 €
Averna	4,20 €	Himbeergeist	4,20 €
Asbach Uralt	4,20 €	Penninger Blutwurz	4,20 €
Ramazotti	4,20 €	Penninger Bärwurz	4,20 €
Williams	4,20 €	Marille	4,20 €
Jägermeister	4,20 €		
Baileys	4,20 €		



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 Williamsbirne	4,30 €
alte Waldhimbeere	4,30 €

EDELBRÄNDE HOFBRENNEREI OBERKORB

Obstbrand	4,90 €
Zwetschge (18 Jahre)	5,90 €
Quitte	6,90 €
schwarze Johannisbeere	8,90 €
Waldholunder	8,90 €
Myrobalane	8,90 €
gemeiner Schneeball	12,90 €
Vogelbeere	12,90 €

ZOLLHAUS HAUSWILLI	4,50 €
-----------------------	--------

WEISSWEIN

Weißwein-Schorle (unser Hauswein mit Ruffini Quellwasser) 0,2 l 4,90 € / 0,5 l 8,90 €

Weißer Burgunder, trocken 0,2 l 7,90 € / 0,75 l 27,00 €

12,0 %, Weingut Lorenz und Söhne, Bad Kreuznach

Iphöfer Kronsberg Silvaner, trocken 0,2 l 7,90 € / 0,75 l 27,00 €

12,5 %, Weingut Brennfleck, Franken

Lugana DOC, trocken 0,2 l 8,60 € / 0,75 l 29,80 €

12,5 % Weingut Tenuta Rovaglia, Lombardei

Riesling, trocken

12,0 %, Weingut Schittler Becker, Rheinhessen

Ein typischer Riesling aus Rheinhessen, der mit seiner feinen Frucht nach Pfirsich und Grapefruit mit einem leichten Hauch Mineralik den Gaumen verzaubert.

0,2 l 5,90 € / 1,0 l 24,90 €

SCHITTLER
BECKER



Chardonnay Spätlese, trocken

13,0 %, 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.

0,2 l 7,60 € / 0,75 l 24,90 €

JULIA
SCHITTLER

Muskateller Kabinett, feinherb

11,5 %, 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.

0,2 l 7,60 € / 0,75 l 24,90 €

JULIA
SCHITTLER



ROSÉWEIN



Dornfelder Rosé, feinherb

12,0 %, Weingut Julia Schittler, Rheinhessen

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

0,2 l | 7,60 € / 0,75 l | 24,90 €

JULIA
SCHITTLER

PERLWEIN/SCHAUMWEIN

Prosecco

0,10 l | 4,90 € / 0,75 l | 31,90 €

Champagner

0,75 l | 110,00 €

ROTWEIN

Cabernet Sauvignon, trocken

0,2 l | 5,90 € / 1,0 l | 24,90 €

13,0 %, Region Languedoc-Roussillon, Frankreich

Porcupine Ridge Syrah, trocken

0,2 l | 9,20 € / 0,75 l | 31,00 €

14,0 %, Weingut Boekenhoutskloof, Südafrika

Primitivo, trocken

0,2 l | 8,90 € / 0,75 l | 30,00 €

13,5 %, Weingut Terre Avare, Apulien, Italien

Trollinger-Lemberger QbA, feinherb

0,2 l | 6,90 € / 0,75 l | 20,00 €

11,0 %, Weingut Sonnenhof, Württemberg

Nero di Avola DOC, trocken

0,2 l | 7,60 € / 0,75 l | 24,20 €

13,0 %, Weingut Dragunera, Apulien



Merlot, trocken 13,0 %, Weingut Julia Schittler, Rheinhessen

Dieser Wein präsentiert sich tiefrot im Glas mit intensiven Aromen von dunklen, reifen Früchten und Heidelbeeren, die im Einklang mit sanften Tanninen am Gaumen für einen langen Abgang sorgen.

0,2 l – 7,60 € / 0,75 l – 24,90 €

SCHITTLER
BECKER



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.

WIR ARBEITEN ÜBERWIEGEND MIT REGIONALEN UND NACHHALTIGEN PARTNERN UND LIEFERANTEN.

ZUSATZSTOFFE

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

ALLERGEN-TABELLE

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

AUS UNSEREM STEIN-BACKOFEN

- Flammkuchen Vegetarisch | A1, F
- Flammkuchen Klassik | 9, A1, F
- Flammkuchen Bayrisch | 9, A1, F
- Flammkuchen Lachs | 1, A1, F, C

ZOLLHAUS-KLASSIKER

- Rahmschwammerl | A1, B, F
- Gebackene Milzwurst | 3, A1, I
- Saures Lüngerl | 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

FRISCHE SALATE VOM BEET

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

BURGER

- Dry-Aged aus eigener Reifung | 4, A1, A2, A4, B, F

BEILAGEN ZUM FLEISCH

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

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

FISCH-SPEZIALITÄT

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

BAYERNGEDECK

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

APERITIF

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

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

- Coca-Cola Light | 1, 2, 5, 8
- Coca-Cola Zero | 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 | 13
- Tonic Water | 13
- Ginger Ale | 1, 13

WITTMANN BIER-SPEZIALITÄTEN

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

KAFFEE-SPEZIALITÄTEN

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

WEISSWEINE, PERLWEINE & ROTWEINE SOWIE LILLET, HUGO & SPRITZ

- enthalten Sulfite | K

AUSGEZEICHNETE
BAYERISCHE
◆◆◆ KÜCHE



AUSGEZEICHNETE
BIERKULTUR



Firmen Bräu

NEUSTADT 523 • LANDSHUT