



Jodlerwirt

WO DIE WELT BAYERN TRIFFT

**GETRÄNKE &
SPEISEN**

Im Jodlerwirt gibt's traditionell' Ayinger Bier

AYINGER LAGER, HELL ^{13,B}

direkt aus dem Lagerkeller der
Brauerei Ayinger, filtriert

0,40 l / 4,90 €

AYINGER KELLERBIER, NATURTRÜB ^{13,B}

direkt aus dem Lagerkeller der
Brauerei Ayinger, unfiltriert

0,40 l / 4,90 €

AYINGER RADLER ^{13,B}

helles Lagerbier gemischt mit
weißer Limonade

0,40 l / 4,90 €

AYINGER HEFEWEISSBIER ^{13,B}

hefetrübes, helles Weizenbier, perlend,
prickelnd, weich und mild

0,50 l / 5,60 €

SCHNEIDER WEISSBIER ALKOHOLFREI ^B

der erfrischende Durstlöscher,
100 %iger Weissbiergenuss

0,50 l / 5,60 €

Das Bier hat in Bayern seit alter Zeit einen besonders hohen Stellenwert. Es ist nicht nur das „flüssige Brot“, sondern gehört zu unserer Kultur und Tradition wie Tracht und die bayerischen Bräuche. Aber es ist auch ein Quell von Lebensfreude und Genuß.

Wir sind als Familie stolz in der 6. Generation einen so wichtigen wie liebenswerten Teil unserer bayerischen Lebensart nach bestem Wissen und Gewissen zu brauen.

Die Ayinger Privatbrauerei steht auf dem Fundament einer über viele Jahrhunderte gewachsenen Verwurzelung in unserer Heimat. So beruht die vielfach prämierte Qualität unserer Biere auch auf den rein heimischen Zutaten aus Aying und Umgebung, der althergebrachten Handwerkskunst unserer Brauer sowie einem konsequenten Qualitätsbewusstsein. All dies hat sich seit Johann Liebhardts Zeiten nicht geändert. Das sind die Werte und die Haltung, mit denen wir unser Bier seit 1878 brauen und weiter brauen werden.

Flaschenweine

GRÜNER VELTLINER SMARAGD ^{13,M}

Terassen-QW, Trocken, sehr würzig,
Erz. Abf. Domäne, Wachau, Österreich **0,75 l / 34,00 €**

A-MANO PRIMITIVO ^{13,M}

Rotwein mit samt, fruchtiger Note,
Primitivo di Puglia, Apulien, Italien **0,75 l / 32,00 €**

ROSA DEI FRATI ^{13,M}

Würziger Duft nach Waldfrüchten,
Riviera del Garda, DOC, Lombardei, Italien **0,75 l / 39,50 €**

I FRATI LUGANA BIANCHI ^{13,M}

Duft nach Früchten und Mandeln,
Riviera del Garda, DOC, Lombardei, Italien **0,75 l / 39,50 €**

Offene Weine

HEURIGER VELTLINER ^{13,M}

Qualitäts Hauswein,
Abf. Weink. Hugl - Wimmer, Österreich **0,20 l / 6,90 €**

WACHENHEIMER ^N

Mandelgarten, Q.b.A., Portugieser-Weißherbst,
Erz. Abf., mild, frisch, rosig, fruchtig **0,20 l / 6,90 €**

A-MANO PRIMITIVO ^{13,M}

Rotwein mit samt, fruchtiger Note,
Primitivo di Puglia, Apulien, Italien **0,20 l / 7,40 €**

WEINSCHORLE ^{13,M}

Veltliner Wein, Hugl - Wimmer, Österreich,
mit Mineralwasser **0,40 l / 7,80 €**

Aperitif

Aperol Spritz ^{13,M}

Aperol, Prosecco, Soda, Orange **0,40 l / 8,90 €**

Schaumweine

FÜRST METTERNICH - Riesling ^{13,M}	0,75 l / 49,00 €
Piccolo	0,20 l / 11,50 €
MOET & CHANDON ^{13,M}	
Brut Impérial	0,75 l / 115,00 €
Ice Impérial	0,75 l / 130,00 €
BELAIRE Rosé	0,75 l / 69,90 €

Schnäpse ^N -

WILLIAMSBRINE ^{13,2}	
mit Birne und Birnensaft	2cl / 3,90 €
ALPENSCHNAPS ^{13,1,2,3}	
Marille, Himbeere, Haselnuss, ^E Williamsbirne	2cl / 3,70 €
AVERNA ^{13,2}	4cl / 6,90 €
FRANGELICO ^{13,1,2,9,E}	
Haselnuss liqueur	2cl / 3,70 €
KLEINER FEIQLING ^{13,1,2,3}	
Coco Biscuit/Classic, Mango, Erdbeer, Limette	2cl / 3,70 €
PFEFFI ^{13,1,2,3}	2cl / 3,70 €
ASBACH ¹³	2cl / 3,70 €
RÜSCHERL ^{13,1,9,11}	
2cl Asbach + Afri Cola	3,90 €
JÄGERMEISTER ¹³	2cl / 3,70 €
WODKA ABSOLUT ¹³	2cl / 3,70 €
HAVANA CLUB ¹³	2cl / 3,70 €
JACK DANIEL'S ¹³ Rüscherl ^{1,9,11}	
2cl Jack Daniel's + AFRI COLA	5,90 €
GIN BOMBAY SAPPHIRE ¹³	2cl / 3,70 €

Longdrinks

JE LONGDRINK ^{1,3,9,13}	4cl / 11,30 €
JACK DANIEL'S ¹³ mit AFRI COLA ^{1,3,9}	4cl / 11,70 €
WODKA ABSOLUT ¹³ mit RED BULL ^{1,4,9,11,14}	4cl / 12,30 €

Alkoholfreie Getränke

ADELHOLZENER

Mineralwasser, classic oder naturell 0,25 l / 3,90 €

ADELHOLZENER

Mineralwasser, classic oder naturell 0,75 l / 7,20 €

BITTER LEMON / TONIC WATER ^{3,12} 0,20 l / 3,90 €

RED BULL ^{1,4,9,11,14}

Dose 0,25 l / 4,90 €

AFRI COLA ^{1,9,11}

Flasche 0,20 l / 3,90 €

AFRI COLA ZERO ^{1,9,11}

Flasche 0,20 l / 3,90 €

BLUNA ^{1,3,11}

Orangenlimonade 0,20 l / 3,90 €

ORANGENSAFT ² 0,30 l / 3,90 €

APFELSAFT ² 0,30 l / 3,90 €

**APFELSAFT-, ORANGENSAFT-,
JOHANNISBEER-NEKTARSCHORLE** ²

mit Mineralwasser 0,40 l / 5,50 €

AFRI COLA-BLUNA MIX ^{1,3,11}
(Spezi) 0,40 l / 5,50 €

Zusatzstoffe in Getränken

Nr. 1 mit Konservierungsstoff

Nr. 2 mit Farbstoff

Nr. 3 mit Antioxidationsmittel

Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin

Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat

Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle

Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam

Nr. 8 mit Phosphat

Nr. 9 geschwefelt

Nr. 10 chininhaltig

Nr. 11 coffeinhaltig

Nr. 12 mit Geschmacksverstärker

Nr. 13 geschwärzt

Nr. 14 gewachst

Nr. 15 gentechnisch verändert, enthält Milcheiweiß

UNSER SPEISEANGEBOT

Suppen

PAULI'S LEGENDÄRE

KNOBLAUCHCREME SUPPE ^{C,E,H}

hausgemacht, mit Bauernbrot ^B 7,50 €

GULASCHSUPPE ^{N,G,L}

feurig, hausgemacht, mit Bauernbrot ^B 7,50 €

RINDERBRÜHE ^G

mit 3 Grießnockerl ^{A,C,B} 6,50 €

mit Leberspätzle ^{A,C} 6,50 €

mit Pfannkuchen ^{A,C} 6,50 €

Kleine Gerichte

STRAMMER SEPP

Bauernbrot ^B mit gekochtem Schinken
und 2 Spiegeleier 9,50 €

NÜRNBERGER

6 Nürnberger Bratwurstl mit Sauerkraut ^M 11,40 €

WIENER

1 Paar Wiener mit Kartoffelsalat ^{A,C,N} 8,40 €

Brotzeit

SÜDTIROLER SPECK

mit Essiggurke, Kren, Butter und Bauernbrot ^A **14,40 €**

MÜNCHNER WURSTSALAT ^B

Regensburger, Zwiebeln, Butter ^C
und Bauernbrot ^E **12,90 €**

SCHWEIZER WURSTSALAT ^B

Regensburger, Käsestreifen ^C,
Zwiebeln, Butter ^C und Bauernbrot ^E **13,80 €**

KÄSEWÜRFEL ^C

2 Sorten, gemischt mit Oliven und Brot ^E **14,90 €**

FLOTTER DREIER

mit Griebenschmalz, Obazda ^{C, A} und
Kräuterbutter ^C, dazu gemischtes Brot ^E **15,60 €**

BROTZEITTELLER

Obazda ^{C, A}, Leberkäs, Südtiroler Speck,
Schinken, Landjäger ^E, verschiedene Käsesorten ^C,
Gewürzgurke, Radieserl, Butter ^C und Brotkorb ^E

für 1 Person **14,90 €**

für 2 Personen **23,90 €**

Hauptspeisen

KASSPATZ'N ^{A,C}

mit gekochtem Schinken Zwiebel und viel Käse **13,80 €**

ANGEBRÄUNTER LEBERKÄSE

mit 2 Spiegeleier ^A und Kartoffelsalat ^{C, N} **13,50 €**

BIERKUTSCHERGULASCH

hausgemacht vom Rind mit Spätzle ^{A,B} **16,80 €**

WÜRSTELPFAND'L JODLERWIRT

4 Stück Rostbratwürstel, 2 Stück Debreziner,
2 Stück Wiener, dazu Kartoffelsalat ^N **16,90 €**

HACKBRATEN ^{I,C,A}

hausgemacht mit Kartoffelpüree ^{A,C} **15,90 €**

FLEISCHPFLANZERL ^{B,C,A}

Schwein/Rind gemischt mit Bratensoß ^J und
hausgemachten Kartoffelpüree ^{A,C} **13,90 €**

PUTENGESCHNETZELTES

in Champion-Rahmsoße ^J mit Spätzle ^{A,C} **16,90 €**

SPANFERKEL

mit Knödel ^{A, B, C} und Blaukraut
ab 10 Personen, **pro Person** **22,50 €**

**Gerne stellen wir für Gruppen ab 10 Personen eine
Menueauswahl zur Verfügung!**

Salate

THUNFISCHSALAT ^{H,J,A,G}

grüne Salate mit Tomaten, Gurken, Karotten,
Oliven, Zwiebeln

13,90 €

PUTENSTREIFENSALAT ^G

mit Balsamico Dressing und
gemischten Salaten ^L

16,90 €

BEILAGENSALAT

klein

4,50 €

Vegetarisch

RIESENKARTOFFEL

mit Sauerrahm ^C, Lauchzwiebeln und
großem Salatbouquet ^L

13,90 €

3 TIROLER SPINATKNÖDEL ^{C,L}

hausgemacht, mit Bergkäse und
zerlassener Butter

14,40 €



Extras

PORTION OLIVEN

Gemischt

6,90 €

BROTKORB ^E

4,50 €

BUTTER ^C

1,50 €

Desserts

APFELSTRUDEL

mit Vanillesoße ^{A,C}

7,90 €

2 PFANNKUCHEN ^{A,C}

mit Nuss-Nougat-Creme ^E und Sahne ^C
oder Marmelade der Saison

9,50 €



Liste der 14 Allergene

	Bezeichnung		Details	Beispiel
A	Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse daraus		A1 Weizen (A2 Dinkel, A3 Roggen, A4 Gerste, Hafer, A6 Khorasan - Weizen oder Hybridstämme davon)	A5 Mehl, Stärke, Backwaren, Nudeln, Panade, Wurstwaren, Müsliniegel etc.
B	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		Krebse, Schrimps, Langusten, Garnelen, Scampi, Gambas, Hummer	Krabbencocktail, Krebsuppe, Surimi, Paella, Bouillabaisse
C	Eier und Eierzeugnisse		Eier von Hühnern, Enten, Wachteln, Tauben	Nudeln, Torten, Mayonnaise, Semmelknödel, Frikadellen, Mousse, Panade
D	Fisch und Fischerzeugnisse		Alle Fischarten	Worcestersauce, Fischsuppen, Surimi, Heringsalat, Labskaus, Vitello tonnato
E	Erdnuss und Erzeugnisse daraus		Alle Erdnussarten	Erdnussbutter, Erdnusscreme, Pralinen, Schokolade, Kuchen, Gebäck, Erdnussöl
F	Soja und Sojaerzeugnisse		Alle Sorten Sojabohnen außer hoch raffinierte Sojaböle und -fette	Vegetarische Brotaufstriche, Sojamilch, Tofu, Sojasauce, Kekse, Schokolade
H	Milch und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)		Kuhmilch und Erzeugnisse aus Kuhmilch	Milch, Joghurt, Käse, Schokolade, Kakao, Wurstwaren, Pudding, Desserts, Kroketten
I	Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus		I1 Mandeln, I2 Haselnüsse, I3 Walnüsse, I4 Cashewnüsse, I5 Pekannüsse, I6 Paranüsse, I7 Pistazien, I8 Macadamianüsse	Brot, Gebäck, Kuchen, Torten, Wurstwaren, Joghurt, Käse, Schokolade, Müsli, Brotaufstrich
J	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		Knollensellerie, Bleichsellerie, Staudensellerie	Suppen, Saucen, Gewürzmischungen, Wurstwaren, Fertiggerichte, Suppengewürz, Eintöpfe
L	Senf und Senferzeugnisse		Senfkörner, Senf, Senfpulver	Wurstwaren, Feinkostsalate, Suppen, Eingelegtes Gemüse, Gewürzmischungen
M	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		Sesamsamen, Sesammehl, Sesampaste, Sesamöl	Backwaren, Müsli, Falafel, Salate, orientalische Gerichte
N	Schwefeloxid und Sulfite		Schwefeloxid, Disulfid, Hydrogensulfid (E220 - E228)	Wein, Trockenobst, Kartoffelprodukte (geschälte Kartoffeln, Chips) Fruchtsäfte, Feinkostsalate
O	Lupine und Erzeugnisse daraus		Lupineneiweiß, Lupinenmehl	Ersatz für tierisches Eiweiß, vegane Produkte, glutenfreies Brot, veganes Eis, Kaffeeersatz
P	Weichtiere und Erzeugnisse daraus		Schnecken, Austern, Tintenfisch, Oktopus, Calamari, Muscheln	Würzpasteten, Paella, Bouillabaisse, Marinaden, Feinkostsalate