



# Jodelwirt

WO BAYERN DIE WELT TRIFFT

*Fürs leibliche Wohl*



# Im Jodlerwirt gibt's traditionell' Ayinger Bier



## **AYINGER LAGER, HELL** <sup>13,B</sup>

direkt aus dem Lagerkeller der Brauerei Ayinger, filtriert  
**0,40 l / 4,80 €**

## **AYINGER KELLERBIER, NATURTRÜB** <sup>13,B</sup>

direkt aus dem Lagerkeller der Brauerei Ayinger, unfiltriert  
**0,40 l / 4,80 €**

## **AYINGER HEFEWEISSBIER** <sup>13,B</sup>

hefetrübes, helles Weizenbier, perlend, prickelnd, weich und mild  
**0,30 l / 4,60 €**

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 Liebhard's 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** <sup>O,14</sup>

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

### **SILVANER TROCKEN** <sup>O,14</sup>

mineralisch, fruchtig, Erz. Abf. Winzerkeller Sommerach-Franken, Deutschland  
0,75 l / 29,80 €

### **A-MANO PRIMITIVO** <sup>O,14</sup>

Rotwein mit samt, fruchtiger Note, Primitivo di Puglia, Apulien, Italien  
0,75 l / 28,00 €

### **ROSA DEI FRATI** <sup>O,14</sup>

Würziger Duft nach Waldfrüchten, Riviera del Garda, DOC, Lombardei, Italien  
0,75 l / 38,00 €

### **I FRATI LUGANA BIANCHI** <sup>O,14</sup>

Duft nach Früchten und Mandeln, Riviera del Garda, DOC, Lombardei, Italien  
0,75 l / 38,00 €

## Offene Weine

### **HEURIGER VELTLINER** <sup>O,14</sup>

Qualitäts Hauswein, Abf. Weink. Hugl - Wimmer, Österreich  
0,20 l / 5,90 €

### **WACHENHEIMER** <sup>O,14</sup>

Weißherbst, mild, frisch, rosig, fruchtig Erz. Abf. Mandelgarten, Deutschland  
0,20 l / 5,90 €

### **A-MANO PRIMITIVO** <sup>O,14</sup>

Rotwein mit samt, fruchtiger Note, Primitivo di Puglia, Apulien, Italien  
0,20 l / 6,90 €

### **WEINSCHORLE** <sup>O,14</sup>

Veltliner Wein, Hugl - Wimmer, Österreich, mit Mineralwasser  
0,40 l / 7,20 €



# Schaumweine

**FÜRST METTERNICH** <sup>0,14</sup>

Piccolo 0,20 l / 11,50 €

Riesling 0,75 l / 49,00 €

**MOET & CHANDON** <sup>0,14</sup>

Brut Impérial 0,75 l / 115,00 €

Ice Impérial 0,75 l / 130,00 €

# Schnäpse <sup>N</sup>

**WILLIAMSBIERNE** <sup>13,2</sup>

mit ganzer Birne und Birnensaft

2 cl / 3,70 €

**ALPENSCHNAPS** <sup>13,1,2,3</sup>

Marille, Himbeere, Haselnuss <sup>E</sup>(Corylus avellana),  
Williamsbirne

2cl / 3,50 €

**FRANGELICO** <sup>13,1,2,9,E</sup>

Haselnuss-Likör <sup>E</sup>

2cl / 3,50 €

**AVERNA**

2cl / 3,50 €

4cl / 6,50 €

**KLEINER FEIGLING** <sup>13,1,2,3</sup>

Coco Biscuit/Classic, Mango, Erdbeer, Limone

2cl / 3,50 €

**ASBACH** <sup>13</sup>

2cl / 3,50 €

**RÜSCHERL** <sup>13,1,9,11</sup>

Cognac + Afri Cola

2cl / 3,70 €

**JÄGERMEISTER** <sup>13</sup>

2cl / 3,50 €

**WODKA ABSOLUT** <sup>13</sup>

2cl / 3,50 €

**HAVANA CLUB** <sup>13</sup>

2cl / 3,50 €

**JACK DANIEL'S** <sup>13</sup>

2cl / 3,70 €

**GIN BOMBAY SAPPHIRE** <sup>13</sup>

2cl / 3,50 €



## Longdrinks

<b>JE LONGDRINK</b>	<b>4cl / 10,50 €</b>
<b>JACK DANIEL'S mit AFRI COLA</b> <sup>1,3,9</sup>	<b>4cl / 10,90 €</b>

## Alkoholfreie Getränke

<b>ADELHOLZENER</b> Mineralwasser, classic oder naturell	<b>0,25 l / 3,50 €</b>
<b>ADELHOLZENER</b> Mineralwasser, classic oder naturell	<b>0,75 l / 6,90 €</b>
<b>BITTER LEMON / TONIC WATER</b> <sup>3,12</sup>	<b>0,20 l / 3,50 €</b>
<b>AFRI COLA</b> <sup>1,9,11</sup> Flasche	<b>0,20 l / 3,50 €</b>
<b>BLUNA</b> <sup>1,3,11</sup> Orangenlimonade	<b>0,20 l / 3,50 €</b>
<b>ORANGENSAFT</b> <sup>2</sup>	<b>0,20 l / 3,50 €</b>
<b>APFELSAFTSCHORLE</b> <sup>2</sup> Naturtrüber Apfelsaft mit 0,2 l Mineralwasser	<b>0,40 l / 5,50 €</b>
<b>JOHANNISBEERSCHORLE</b> <sup>3</sup> Johannisbeer - Nektar mit 0,2 l Mineralwasser	<b>0,40 l / 5,50 €</b>
<b>AFRI COLA-BLUNA MIX</b> <sup>1,3,11</sup> (Spezi)	<b>0,40 l / 5,50 €</b>



# Allergene bei Getränken

## Zusatzstoffe:

- (1) mit Farbstoff
- (2) Konservierungsstoffe
- (3) mit Antioxidationsmitteln
- (4) mit Geschmacksverstärker
- (5) geschwefelt
- (6) geschwärzt
- (7) gewachst
- (8) mit Phosphat
- (9) mit Süßungsmittel
- (10) enthält Phenylalaninquelle
- (11) enthält Koffein
- (12) enthält Chinin
- (13) enthält Alkohol
- (14) enthält Taurin
- (15) enthält Milcheiweiß



## Suppen

### PAULI`S LEGENDÄRE

### KNOBLAUCHCREME SUPPE <sup>C,E,H</sup>

hausgemacht, mit Bauernbrot <sup>B</sup>

7,50 €

### GULASCHSUPPE <sup>N,G,L</sup>

feurig, hausgemacht, mit Bauernbrot <sup>B</sup>

7,50 €

### RINDERBRÜHE <sup>G</sup>

mit 3 Grießnockerl <sup>A,C,B</sup>

6,50 €

mit Leberspätzle <sup>A,C</sup>

6,50 €

mit Pfannkuchen <sup>A,C</sup>

6,50 €

## Kleine Gerichte

### STRAMMER SEPP

Bauernbrot <sup>B</sup> mit gekochtem Schinken und Spiegelei <sup>A</sup>

8,90 €

### NÜRNBERGER

6 Nürnberger Bratwürstl mit Sauerkraut <sup>M</sup>

10,50 €

### WIENER

2 Paar Wiener mit Kartoffelsalat <sup>A,C,N</sup> und Brot <sup>B</sup>

8,80 €



## Salate

### **THUNFISCHSALAT** <sup>H,J,A,G</sup>

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

**12,90 €**

### **PUTENSTREIFENSALAT** <sup>G</sup>

mit Balsamico Dressing und gemischten Salaten <sup>L</sup>

**15,90 €**

### **BEILAGENSALAT**

klein

**4,50 €**

## Vegetarisch

### **RIESENKARTOFFEL**

mit Sauerrahm <sup>C</sup>, Lauchzwiebeln und  
großem Salatbouquet <sup>L</sup>

**12,50 €**

### **3 TIROLER SPINATKNÖDEL** <sup>C,L</sup>

mit Bergkäse und zerlassener Butter

**12,90 €**





# Hauptspeisen

## **KASSPATZ'N** <sup>A,C</sup>

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

## **ANGEBRÄUNTER LEBERKÄSE**

mit 2 Spiegeleier <sup>A</sup> und Kartoffelsalat <sup>C,N</sup> **13,50 €**

## **BIERKUTSCHERGULASCH**

hausgemacht vom Rind mit Spätzle <sup>A,B</sup> **16,80 €**

## **WÜRSTELPFAND'L JODLERWIRT**

4 Rostbratwürstel, 2 Debreziner,  
2 Wiener mit Kartoffelsalat <sup>N</sup> **15,90 €**

## **HACKBRATEN** <sup>I,C,A</sup>

hausgemacht mit Kartoffelpüree <sup>A,C</sup> **15,90 €**

## **FLEISCHPFLANZERL** <sup>B,C,A</sup>

Schwein/Rind gemischt mit Bratensoß <sup>J</sup> und  
Hausgemachten Kartoffelpüree <sup>A,C</sup> **13,90 €**

## **PUTENGESCHNETZELTES**

in Champion-Rahmsoße <sup>J</sup> mit Spätzle <sup>A,C</sup> **16,90 €**

## **SPANFERKEL**

mit Knödel <sup>A,B,C</sup> und Blaukraut ab 10 Personen  
pro Person **22,50 €**



# Brotzeit

## SÜDTIROLER SPECK

mit Essiggurke, Kren und Bauernbrot <sup>A</sup>

13,90 €

## MÜNCHNER WURSTSALAT <sup>B</sup>

Regensburger, Zwiebeln, Butter <sup>C</sup>  
und Bauernbrot <sup>E</sup>

10,90 €

## SCHWEIZER WURSTSALAT <sup>B</sup>

Regensburger, Käsestreifen <sup>C</sup>,  
Zwiebeln, Butter <sup>C</sup> und Bauernbrot <sup>E</sup>

11,90 €

## KÄSEWÜRFEL <sup>C</sup>

2 Sorten, gemischt mit Tomatenscheiben und Brot <sup>E</sup>

10,90 €

## FLOTTER DREIER

mit Griebenschmalz, Obazda <sup>C,A</sup> und Kräuterbutter <sup>C</sup>,  
dazu gemischtes Brot <sup>E</sup>

10,90 €

## BROTZEITTELLER

Obazda <sup>C,A</sup>, kalter Braten, roher und  
gekochter Schinken, Landjäger <sup>E</sup>,  
verschiedene Käsesorten <sup>C</sup>, Gewürzgurke,  
Radieserl, Butter <sup>C</sup> und Brotkorb <sup>E</sup>

für 1 Person

12,90 €

für 2 Personen

22,90 €

## Wechselnde Tagesgerichte

siehe Aushang



## Extras

### PORTION OLIVEN

gemischt, mit Peperoni

4,50 €

### BROTKORB <sup>E</sup>

4,00 €

### BUTTER <sup>C</sup>

1,00 €

## Desserts

### APFELSTRUDEL

mit Vanillesoße <sup>A,C</sup>

7,50 €

### 2 PFANNKUCHEN <sup>A,C</sup>

mit Nuss-Nougat-Creme <sup>E</sup> und Sahne <sup>C</sup>

8,80 €

mit Marmelade der Saison

8,80 €



# 14 Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können

- A** **EIER**  
und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Dazu gehören: Eier aller Geflügel- und Vogelarten
- Beispiele / Vorkommen: Mayonaisse, Pfannkuchen, Omelette, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, Frikadellen, Hackbraten, Burger, Produkte mit Feigmantel oder Panade, Kartoffel-Fertigprodukte, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts
- B** **GLUTENHALTIGES GETREIDE**  
sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- Dazu gehören u.a.: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern
- Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Nudeln, Suppen, Soßen, Paniermehl, Panade, Würstwaren, Dessert, Schokolade, Eis, Bier
- C** **MILCH**  
und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Dazu gehören: Die Milch aller Säugetiere
- Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brühe-, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nassmugelcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Kroketten, Pommes Frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein, Molken- / Frucht- / Instantdrink
- D** **FISCH**  
und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Dazu gehören: Alle Fischarten, Kaviar
- Beispiele / Vorkommen: Kräcker, Soßen (z.B. Worcester sauce), Fonds, Würzpasten, Suppen, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten
- E** **ERDNÜSSE**  
und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Beispiele / Vorkommen: Margarine, Brot, Brötchen, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Salatsauce, Pommes Frites, Eis, aromatisierter Kaffee
- F** **SELLERIE**  
und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Beispiele / Vorkommen: Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, eingelegte Gemüse, Suppenwürst, Brühe, Suppen, Eintopf, Soßen, Dressing, Essig, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)
- G** **SESAMSAMEN**  
und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Beispiele / Vorkommen: Brot, Knäckebrot, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts
- H** **KREBSTIERE**  
und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Dazu gehören: Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi
- Beispiele / Vorkommen: Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaisse, Sashimi, Surimi
- I** **SOJABOHNEN**  
und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonaisse, Eis, Sportlermahlung, weißbärgereichte Erfrischungsgetränke, Diättrink, Kaffeewürfel, Fertiggerichte aller Art
- J** **WEICHTIERE**  
und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Dazu gehören: Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern
- Beispiele / Vorkommen: (asiatische) Würzpasten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate
- K** **SCHWEFELDIOXID UND SULPHITE**  
in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO<sub>2</sub>
- Dazu gehören: Mit Schwefel behandelte Trockenobst, getrocknete Gemüse, Pizza, Tomatensauce, Kartoffelprodukte, Wein, Bier
- Beispiele / Vorkommen: Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse und -zubereitungen, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch
- L** **LUPINE**  
und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Beispiele / Vorkommen: Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, Fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz/ vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eisersatz, Kaffeeersatz, Flüssigwürze
- M** **SCHALENFRÜCHTE**  
sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- Dazu gehören abschließend: Mandeln (Amygdalus communis L.), Haselnüsse (Corylus avellana), Walnüsse (Juglans regia), Kaschunüsse (Anacardium occidentale), Pecannüsse (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (Bertholletia excelsa), Pistazien (Pistacia vera), Macadamia- oder Queenslandnüsse (Macadamia ternifolia)
- Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Waldfond), Joghurt, Käse, Nass-/Nougatreame, vegetarische Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee