



wirtshaus kalteneck

Aperitifs

Glas Prosecco	0,1l	2,90
Prosecco mit Erdbeerfruchtmark	0,1l	3,40
mit hausgemachtem Hollerblütensirup	0,1l	
mit Ramazotti Rosato	0,1l	
Aperol Spritz	0,2l	4,90
Hugo mit Minze, Hollerblütensirup & Limette	0,2l	4,90
Hugo alkoholfrei	0,2l	4,60
Rosa Spritzer mit Eis, Minze, Rosé, Sprudelwasser	0,2l	4,60

Vorspeisen

Erfrischendes Basilikumsorbet im Sauerrahmbett
3,90

Aufstrich Dreierlei mit buntem Brotkorb
6,90

Scampis mit Sesam gebacken, auf Schnittlauchsauce
dazu mariniertes Rucola und Kirschtomaten
10,80

Ochsenlencarpaccio mit Zitronensaft, Olivenöl,
Rucola, Parmesan-Mousse und gerösteten Kernen
11,90

Mediterrane Vorspeisenplatte für 4 Personen
36,90

Aus dem Suppentopf

Hausgemachte kräftige Rindssuppe mit Leberspätzle oder
Pfannkuchenstreifen, dazu Schnittlauch
4,90

Suppe von sonnengereiften italienischen Tomaten
mit Sahnehäubchen & Pesto (auch als Vegane Variante möglich)
5,80



wirtshaus kalteneck

Hauptgerichte

Zwiebelrost von der Rinderlende, rosa gebraten mit Rotweinjus
dazu glaciertes Gemüse und Rosmarin-Kartoffelgratin
18,90

Grillpfanderl mit Rinderfilet, Schwein, Hendl und krossem Speck,
dazu buntes Gemüse, Röstzwiebeln und Kräuterbutter an Kässpätzle
19,20

Krustenbraten von der Schulter & Wammerl mit Dunkelbiersauce,
Semmel-, Kartoffelknödel dazu Speck-Krautsalat
11,90

Paprikarahmnudeln mit frischen Kräutern,
geräuchertem Südtiroler Schinken und Antipasti-Gemüse
10,90

Schnitzel Wiener Art vom Schweinerücken oder dem Hähnchen,
Pommes frites, mit hausgemachten nicht zu süßen Preiselbeeren, Gewürz-Ketchup
9,80 - 11,90

Gebratene Filets vom Schwein auf Schwammerlrahm,
jungem Butter-Gemüse, dazu hausgemachte Spätzle und Röstzwiebeln
14,80

„Duett vom Rind“ in Rotwein geschmorte Schulter und rosa gebratene Lende
mit Butter-Gemüse dazu Kernöl-Kartoffelstampf
16,80

220g Rinderfiletsteak vom bayrischen Weideochsen, rosa gebraten,
mit Kräuterbutter, Rotweinsauce, Rahmsauce, Wedges und Blattsalaten
26,90

aus Fluss & Meer – Fischgerichte

Zander auf der Haut gebraten, mit Antipasti-Gemüse
und Pesto-Salzkartoffeln an Weißweinsauce
17,90

Seehechtfilet (ohne Gräten) im knusprigen Brotmantel mit
Pfannengemüse und Schnittlauch-Stampfkartoffeln
17,40

Penne im Knoblauch-Kräuterrahm mit Antipasti-Gemüse
und gegrillten Scampis
16,90

Umbestellungen können 0,50-2,00 € kosten. Alle Gerichte auch zum Mitnehmen.

Unsere Gerichte werden frisch zubereitet, deshalb können wir eventuelle
Wartezeiten nicht ausschließen. Vielen Dank für Ihr Verständnis!



wirtshaus kalteneck

Vegetarische & Vegane Gerichte

*

Bergkäseravioli mit Pilzrahm, gebratenen Paprika und Zucchini,
dazu Rucola und Parmesan
13,90

Waldpilze der Saison im Kräuterrahm mit Semmelknödel
7,80

Vegane Penne mit Tomaten-Kräutersauce und gebratenen Gemüse, Rucola, Brotchips
9,50

Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und buntem Buttergemüse
8,90

Gebackener Bergbauernkäse auf Toastbrot, (lactosefrei) mit hausgemachten
nicht zu süßen Preiselbeeren an Salaten der Saison
10,90

Vegane Blattsalate der Saison in Balsamico-Dressing mit Gurken, Tomaten
Antipasti, Mammutoliven & scharfen Kichererbsen-Dip
9,60

**Gerne können Sie auch andere Gerichte in unserer Karte
umbestellen, damit sie vegetarisch werden.**

Kleine Gerichte & Kindergerichte

*

Currywurst mit Pommes Frites ^{4),5)}
7,50

Kinderportion Schnitzel mit Pommes und Salatgarnitur
6,50

Kleiner Schweinebraten mit Knödel und Sauce
6,50

Penne mit Bolognesesauce
6,50

hausgemachte Spätzle oder Semmelknödel mit Sauce
3,90

Portion Pommes mit Ketchup

3,90

Umbestellungen können 0,50-2,00 € kosten. Alle Gerichte auch zum Mitnehmen.
Unsere Gerichte werden frisch zubereitet, deshalb können wir eventuelle
Wartezeiten nicht ausschließen. Vielen Dank für Ihr Verständnis!



wirtshaus kalteneck

Salate

*

Gemischte Blattsalate der Saison, mit Gurken
und Tomaten in Balsamico - Dressing
3,90

Blattsalate mit gebratenem Hähnchenbrustfilet in der Kräutermarinade, mit Antipasti,
Parmesanspäne und Sonnenblumenkernen in Balsamico - Dressing
12,90

Gebratene Edelfische der Saison & Scampi auf bunten Blattsalaten
mit Croutons in Balsamico - Dressing
16,80

„Salat Surf and Turf“ Rinderfiletstreifen, gebackene Garnelen und
mediterranes Gemüse, Parmesan über Blattsalaten im Balsamico Dressing
18,90

Brotzeiten

*

Bayerischer Wurstsalat mit in Scheibchen geschnittener
Regensburger mit Essig-Öl-Marinade und Zwiebelringen ^{3,4)}
7,90

Schweizer Wurstsalat mit Emmentaler,
Essig-Öl-Marinade und Zwiebelringen ^{3,4)}
8,90

Schmankerlteller mit Obazd'n, Wurstsalat, scharfe Wurst,
Griebenschmalz, Essigknödel, Schnitzelstreifen,
kaltem Braten, Gurke, frischer Kren & Butter ^{6,3,4)}
11,90

Cremiger Obazda auf Salat-Bukett mit Zwiebelringen
dazu Brote von Bäckerei Daumoser
7,90

Kalter Braten mit Pfeffer aus der Mühle, Meerrettich und Essiggurke
11,40

**zu allen Salaten & Brotzeiten reichen wir
selbstverständlich einen Brotkorb dazu**

Umbestellungen können 0,50-2,00 € kosten. Alle Gerichte auch zum Mitnehmen
Unsere Gerichte werden frisch zubereitet, deshalb können wir eventuelle
Wartezeiten nicht ausschließen. Vielen Dank für Ihr Verständnis



wirtshaus kalteneck

Süße Schmankerl – Desserts

*

Dreierlei auf dem Eichenbrett mit Creme Brûlée, Sorbet auf marinierten Früchten und Schokoladenmousse	6,90
Ein kleines Dessert geht immer - feine "Creme Brûlée"	4,90
Heiße Himbeeren mit Vanilleeis, Sahne und gebackenem Teigblatt	6,60
Bananensplit mit Vanilleeis, Eierlikör und Schokoladensauce	6,60
Apfelkücher'l in Zimt-Zucker, Vanilleeis und Sahne	6,80
Hausgemachte Sorbet Variation mit marinierten Früchten der Saison	6,90
Mousse au Chocolat von der belgischen Schokolade, mit hausgemachtem Sorbet und Früchten garniert	6,90

Kaffeespezialitäten - von der Privatrösterei Modest

*

Haferl Kaffee, Cappuccino, Milchkaffee, Espresso "doppelt"	2,50
Tasse Kaffee	2,10
Latte Macchiatto	3,10
Espresso	1,90
Heiße Schokolade	2,50

Tee-Spezialitäten - aus dem Hause Dallmayr

Schwarzer Tee Assam BOP, Grüner Tee Japan Sencha, Früchte Maracuja-Orange,
Ayurvedisch Tulsi Ingwer- Orange Kräutertee, Alpenkräuter, Pfefferminz, Kamille
je 3,70

Schnäpse

*

Brenner Freihof Obstler, Williams Birne, Marille	2cl	2,30
Haselnussgeist von Brenner Freihof	2cl	3,00

Enzian	2cl	2,90
Ramazotti mit Eis und Zitrone	2cl	3,40
Grappa Di Prosecco	2cl	2,40
Fernet Branca	2cl	2,20
Hennessy Cognac	2cl	2,90
Edle Schnäpse der Brennerei Betzl aus Albaching	1cl	2,40



wirtshaus kalteneck

Biere

*

Unertl

Weißbier dunkel vom Faß	0,5l	3,40
Lady Weiße, kleines Weißbier	0,3l	2,80
Weißbier "Leichte" vom Faß	0,5l	3,40
Weißbier alkoholfrei (Rotkäppchen)	0,5l	3,40
Ursud dunkel	0,5l	3,90

Augustiner

Lagerbier Hell vom Fass	0,5l	3,30
	0,3l	2,80
Pils	0,33l	3,10

Andechser

Export Dunkel	0,5l	3,30
Weißbier Hell vom Faß	0,5l	3,40
	0,3l	2,80

*

Forstinger Hell vom Fass	0,5l	3,30
--------------------------	------	------

*

Hell alkoholfrei Hopfenthaler	0,5l	3,30
Radler	0,5l	3,30
Russen	0,5l	3,30
Cola-Weizen ¹⁾²⁾	0,5l	3,80
Weinschorle	0,5l	5,90

Radler - Russen Maß	6,20
Goaß'n Maß ¹⁾²⁾	9,50
Laterndl Maß	10,50
Schnee Maß	14,50



wirtshaus kalteneck

Alkoholfreie Getränke

*

Hausgemachte Hollunderblütenschorle	0,5l	3,40
Tafelwasser	0,5l	2,40
	0,2l	1,70
Karaffe Tafelwasser	1,0l	4,60
Petrus Quelle Gourmet	0,75l	4,90
Petrus Quelle Gourmet Still	0,75l	4,90
Apfelschorle	0,5l	2,90
	0,2l	2,00
Orangenschorle	0,5l	2,90
	0,2l	2,00
Traubenschorle	0,5l	3,40
	0,2l	2,00
Rhabarberschorle	0,5l	3,40
	0,2l	2,00
Johannisbeerschorle	0,5l	3,40
	0,2l	2,00
Orangensaft	0,2l	2,00
Apfelsaft	0,2l	2,00

Traubensaft	0,2l	2,00
Orangenlimo 2)	0,5l	2,90
	0,2l	2,00
Zitronenlimo	0,5l	2,90
	0,2l	2,00
Spezi 1),2)	0,5l	2,90
	0,2l	2,00
Coca Cola (light 6) 1),2)	0,5l	3,50
	0,2l	2,40



wirtshaus kalteneck

Weinkarte

Erzeugerabfüllungen

*

offene Weine weiß

Italien:

Pinot Grigio - Venetien DOC - trocken, feine Frucht 0,2l 4,20

Österreich:

Kremser Grüner Veltliner - trocken, kräftig 0,2l 4,20

Deutschland:

Müller Thurgau - Volkacher Ratsherr, Franken - halbtrocken, würzig 0,2l 4,60

Chardonnay Ungesteiner trocken mundig duftig 0,2l 4,60

Riesling - Forster Stift, Rheinpfalz - trocken, feine Blume 0,2l 4,60

offene Weine rot

Italien:

Merlot Veneto DOC trocken, würzig 0,2l 4,40

Österreich:

Blauer Zweigelt - Kremstal - trocken, kräftig, körperreich 0,2l 4,30

Deutschland:

Trollinger -Nordheimer Sonntagsberg - Württemberg - halbtrocken, rund 0,2l 4,60

offene Weine rose

Deutschland:

Oberrotweiler Spätburgunder Weißherbst - Baden - halbtrocken, gehaltvoll 0,2l 4,90

**Wöchentlich andere Weine in Probieraktion Fragen Sie uns
0,1l 3,50**



wirtshaus kalteneck

Weinkarte

Erzeugerabfüllungen

*

Flaschenweine weiß

Italien:

Custoza Val dei Molini - leicht und trocken Erfrischt und beschwingt 0,75l 20,90
Lugana Pratello DOC – Venetien Bio Anbau, Fruchtig trocken 0,75l 23,90

Österreich:

Grüner Veltliner "Federspiel" - Wachau - trocken, würzig, pikant 0,75l 19,80

Deutschland:

Riesling Kabinett - Dürkheimer Fronhof, Rheinpfalz - trocken, duftig 0,75l 16,20
Riesling Kabinett - Deidesheimer Herrgottsacker, Rheinpfalz - halbtrocken 0,75l 15,20
Burkheimer Grauer Burgunder - Baden - trocken, gehaltvoll 0,75l 16,70
Westhofener Weißer Burgunder (Bio-Wein) - Rheinhessen - trocken 0,75l 17,80
Ungesteiner Chardonnay - Pfalz - trocken, duftig voll 0,75l 17,40

Flaschenweine rot

Italien:

Trentino Merlot DOC - Castel Firmian - trocken, reif, dicht	0,75l	18,40
Bardolino Classico DOC. - Venetien - trocken, süffig	0,75l	18,80
Primitivo Puglia IGT Feudi San Marzano – trocken	0,75l	21,90
Pusterla il Poggio Gutturuio Classico Reservea	0,75l	19,80

Deutschland:

Dornfelder - Vier Jahreszeiten, Rheinpfalz - trocken, viel Frucht, dunkel	0,75l	17,90
---	-------	-------



wirtshaus kalteneck

Öffnungszeiten

*

Unser Wirtshaus ist geöffnet von:

11.00 - 23.00 Uhr

an Sonn- und Feiertagen von

10.00 - 23.00 Uhr.

warme Küche gibt es durchgehend von

11.30 - 21.30 Uhr

*

Montag bis Mittwoch geschlossen

bei Reservierungen ab 30 Personen

öffnen wir gerne für Sie

*

Alle Preise in unserer Karte verstehen sich in Euro

Gerne Informieren wir Sie mit einer extra Karte
über enthaltene Allergene.

Zusatzstoffe

1) = Coffein

2) = Farbstoff

3) = Konservierungsstoffe

4) = Phosphat

5) = Geschmacksverstärker

6) = Süßungsmittel