Biere aus dem Fass

König Pilsener	0,3l 0,5l	3,90€ 5,80€
Alster	0,3l 0,5l	3,90€ 5,80€
Bayreuther Hell	0,25l 0,5l	3,60€ 5,80€
Aktien Landbier Fränkisch Dunkel	0,3l 0,5l	3,90€ 5,80€
Landbierbowle (mit eingelegten Erdbeeren)	0,3l 0,5l	5,00€ 6,30€
Maisel's Weisse Aus Bayreuth Hefeweizen	0,3l 0,5l	3,90€ 5,80€
TH. König Zwickl Kellerbier	0,3l 0,5l	4,20€ 5,80€

Biere aus der Flasche

AKTIEN Zwickl KELLERBIER	0,5l	5,80€
Maisel's Weisse AUS BAYREUTH		
Weizen Kristallklar	0,5l	5,80€
Weizen Dunkel	0,5l	5,80€
Weizen Alkoholfrei	0,5l	5,80€
Hefeweizen mit Schuss (Cola oder Säfte)	0,5l	+1,00€
König Pilsener alkoholfrei	0,33l	4,20€
Berliner Weiße (grün)	0,33l	5,20€
Berliner Weiße (rot)	0,33l	5,20€
Vitamalz	0,33l	3,80€

Erfrischungsgetränke

pepsi	0,3l 0,5l	4,20€ 5,40€
pepsi MAX	0,3l 0,5l	4,20€ 5,40€
MIRINDA 7up	0,3l 0,5l	4,20€ 5,40€
Spezi		
Tonic Water Bitter Lemon Ginger Ale	0,2l	4,20€
Almduddler	0,35l	4,90
Apfelschorle	0,3l 0,5l	4,20€ 5,40€

Erfrischungsgetränke

Hausgemachte Limonaden:

Erdbeere – Basilikum
Frische Minze – Frische Limette
Himbeere – Holunder
Frische Minze – Frische Limette - Holunder
Grüner Apfel - Gurke
Gurke - Basilikum
0,4l – 5,50€

Lütts Landlust Schorlen:
Johannisbeere
Rhabarber 0,33l 4,50€
Stachelbeere

Sprudel	0,25l 0,75l	3,30€ 7,50€
Naturell	0,25l 0,75l	3,30€ 7,50€
Apfelsaft	0,2l	3,50€

Heiße Getränke

Pott Schümli Kaffee	4,00€
Kännchen Kaffee	5,00€
Espresso	2,70€
Doppelter Espresso	3,90€
Cappuccino	4,00€
Original französischer Milchkaffee	4,50€
Latte Macchiato	4,50€
Tasse Schokolade mit Sahne	4,00€
Tee mit Rum	5,00€
Grog mit 4 cl Rum	4,70€
Glas heiße Zitrone	3,80€
Chai Latte	5,50€
Goldene Chai Latte (mit Kurkuma)	5,50€
Ruby Chai Latte (mit Rote Beete)	5,50€
Strawberry Matcha Latte	5,90€

Sirups

Vanille	+ 1,50 €
Karamell	

Teegenuss im Glas

Darjeeling	3,80€
Persischer Apfel	3,80€
Classic Herbs – Kräutertee	3,80€
Grüner Tee Martinee	3,80€
Erdbeer-Zitronengras	3,80€
Tee mit frischem Ingwer und Zitrone	5,00€
Tee mit frischer Minze	4,80€
Honig	+1.00€

Loser Tee im Kännchen

Darjeeling	5,80€
Classic Herbs – Kräutertee (Kräutertee)	5,80€

Spirituosen, Bitter & Liköre

	2cl	4cl
Korn	3,00€	5,50€
Pott Rum	3,00€	5,50€
Malteserkreuz	3,50€	5,50€
Averna	3,50€	5,50€
Baileys	3,50€	5,50€
Fernet Branca oder Menta	3,00€	5,50€
Jägermeister	3,50€	5,50€
Jubiläums Aquavit	3,50€	5,50€
Ramazzotti	3,50€	5,50€
Sambuca	3,50€	5,50€
Calvados	3,50€	5,50€

Gin

	4cl
Bombay da Gin	7,00€
Bulldog	7,00€
Hendriks	9,00€

Weinbrand, Brandy, Cognac

	2cl	4cl
Asbach Uralt	4,00€	7,50€
Hennessy Fine de Cognac	5,00€	9,00€
Remy martine	5,00€	7,50€

Whisky

	2cl	4cl
Jack Daniels	4,00€	7,00€
Glenfidich	4,20€	7,00€

Aperitifs

Campari	5cl	5,00€
Martini (Bianco, Rosso, Extra Dry)	5cl	5,00€
Sherry (Dry, Medium, Cream)	5cl	5,00€
Portwein	5cl	5,00€

Weine & Prosecco

Weinschorle	0,2l	5,50€
Prosecco	0,1l 0,75l	3,90€ 23,90€
Sekt mit Aperol	0,2l	7,50€
Hugo mit frischer Minze & Limette	0,2l	7,50€
Hugo alkoholfrei mit frischer Minze & Limette	0,2l	6,00€
Limoncello Spritz	0,2l	7,50€
Lillet Wildberry	0,2l	8,00€
Veuve Clicquot Brut Champagner Frankreich inkl. Ein Brett mit Käsevariationen	0,75l	95,90€

Weißwein

Riesling feinherb QbA	0,1l	0,2l
Deutschland - Mosel - Leo Kappes	3,80€	7,50€
feinfruchtige Rieslingsäure, verspielte Süße, tolle Fruchtaromen	Flasche (1l)	35,90€
Riesling QbA trocken	0,1l	0,2l
Deutschland - Rheinhessen - Meiser	3,80€	7,50€
Fruchtig, rassig	Flasche (1l)	35,90€
Grauburgunder QbA trocken	0,1l	0,2l
Deutschland - Rheinhessen - Meiser	3,80€	7,50€
feiner, fruchtiger und harmonischer Burgunder	Flasche (1l)	35,90€
Paquita Chardonnay	0,1l	0,2l
Campos de Luz – Spanien/Carinena	3,80€	7,50€
Aromen von Honigmelone, Birne, etwas Ananas, ein Hauch von Zitrus, Mandeln, Orangenzesten und Akazienblüten	Flasche	24,90€
Lugana Citari Sorgente	0,1l	0,2l
Italien – Desenzano del Garda	4,50€	8,90€
trocken, Aromen von Zitronen, Aprikosen, Mandeln, Kräutern	Flasche	31,00€
Kesselring´s Cuvée	0,1l	0,2l
Deutschland, Pflaz, Weingut Lukas Kesselring	4,50€	8,90€
Aromen von Banane, Apfel, Kokos, Nelken	Flasche	31,00€

Rose

Pinot Grigio Rosé	0,1l	0,2l
Italien - Veneto - Ardesia	4,00€	7,50€
leicht kupferne Farbe,	Flasche	24,90€
frische und fruchtige ausgeglichene		
Aromen von Zitrusfrüchten,		
Kirschen und roten Beeren		

Pink St. Laurent QbA	0,1l	0,2l
Deutschland - Pfalz - Weingut Tina	4,00€	7,00€
Pfaffmann frisch, leicht, sommerlich,	Flasche	24,90€
Aromen von Erdbeeren		

Rotwein

Roter Schlawiner	0,1l	0,2l
Deutschland - Nahe - Lang	3,80€	7,50€
lieblich frech, frisch, fruchtig, weich,	Flasche	24,90€
Aromen nach dunklen roten Früchten,		
schönes Finale		
Cavazza Merlot	0,1l	0,2l
Italien - Venetien	3,80€	7,50€
Intensive rubinrote Farbe, volles,		
fruchtiges		
Aroma, trocken und rund im		
Geschmack		
Primitivo Puglia IGT		
Fuedo Badala - Apulien - Italien	0,1l	0,2l
trocken, Aromen von Brombeeren,	4,50€	8,90€
Erdbeeren, Pfirsichkompott, Kakao		
	Flasche	31,00€
Montepulciano d´ Abruzzo.		
Italien - Tenta Ulisse - Abruzzen		
Aromen von Nadelwald, Kakao,	Flasche	
tiefroten Beeren		45,90€

Edelbrände

Borell Diehl
„Weingut Destellerie“ -Heinfeld-Oberösterreich

	2cl	4cl
Obstler 42%vol (aus Apfel & Birnen)	5,00€	9,00€
Mirabelle 42%vol	5,00€	9,00€
Williams Christ 42%vol	5,00€	9,00€
Pfälzer Grappa 42%vol	5,00€	9,00€
Haselnuss 42%vol	5,00€	9,00€
Marille 42%vol	5,00€	9,00€

Speisen

„Gutes braucht Zeit„
Da wir frisch kochen kann es zu Wartezeiten kommen.
Wir bedanken uns für das Verständnis.

Verschenken Sie „Genuss“
Mit einem Gutschein aus dem Wirtshaus zum Salzsieder

Hausgemachte Suppen

3.	Tomatensuppe mit Crème-fraiche	7,00€
11.	Flädlesuppe Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen	7,00€
17.	Meerrettichsuppe mit geräucherten Lachsstreifen	7,00€
19.	Gulaschsuppe mit Paprika	8,50€

Zu allen Suppen servieren wir frisches Brot

Vorweg

75.	Büffelmozzarella an Basilikum-Pesto mit getrockneten Tomaten und Pinienkernen	11,90€
76.	Carpaccio vom Rind mit Rucola und Basilikum-Pesto, dazu fein gehobelter Parmesan	13,50€
77.	Antipasti Mariniertes Gemüse nach italienischer Art, mit frischem, hausgemachtem Brot	12,50€
78.	Rote Beete Carpaccio mit Hirtenkäse und Walnüssen	11,90€

Salate

30.	Großer gemischter Salat	12,90€
36.	+ Hähnchenbrustfilet	4,90€
37.	+ Räucherlachs	5,50€
129.	Bayrischer Wurstsalat	10,90€
49.	Caesar Salat Romanasalat mit Parmesan & knusprigen Bacon; mit einem Caesar Dressing	14,90€
149.	+ Hähnchenbrustfilet	5,90€

Sylter-Dressing / Essig-Öl Dressing
Dazu frisches Brot

Hauptsachen

122.	Abgebräunter Leberkäse mit Bratkartoffeln und 2 Spiegeleiern	16,90€
123.	Deftiger Schweinebraten mit Salzkartoffeln und Krautsalat	17,90€
124.	Rosa Roastbeef kalt aufgeschnitten mit Bratkartoffeln und Remouladensauce	20,90€
125.	Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit lauwarmen Kartoffeln-Gurkensalat	29,90€
126.	Kalbsgulasch mit Spätzlen und hausgemachtem Gurkensalat	23,90€
141.	Entrecôte mit Bratkartoffeln, Kräuterbutter und einer Salatbeilage	34,90€
128.	Schweinefilet rosa gebraten, in einer Orangen-Pfeffersauce, mit Gemüse und Würfelkartoffeln	21,90€
173.	Kalbsleber „Berliner Art“ mit einer Apfel-Zwiebel-Sauce, Kartoffelpüree und einer Salatbeilage	24,90€

Extras:
Salatbeilage 3,50€
Bratkartoffeln 5,90€
Portion Gemüse 4,50€
Die Änderung einer Beilage in Bratkartoffeln oder Gemüse: +2,00€

Pasta

94.	Spaghetti „aglio e olio“ mit Petersilie, frischem Knoblauch und gehobeltem Parmesan	11,90€
95.	zusätzlich mit Garnelen	16,90€
96.	Bandnudeln in einer Gorgonzola-Sahne-Sauce mit knackigen Walnusskerne	15,90€
97.	Bandnudeln in einer Sahnesauce mit Räucherlachs und Spinat	15,90€
98.	Bandnudeln in einer Zucchini-Weißwein-Sauce mit Garnelen	16,90€
99.	Bandnudeln in einer Champignon-Rahm-Sauce mit saftigen Schweinefiletstreifen	17,90€

Fischvariationen

186.	Zanderfilet mit Salzkartoffeln in einer leichten Senf-Sahne-Sauce und Salatvariationen	21,90€
187.	Lachsfilet in einer Limonen- Salbei- Sauce auf einem Artischocken-Bett, dazu Würfelkartoffeln & eine Salatbeilage	23,90€
190.	Sahnehering mit Bratkartoffeln und grünem Salat	17,90€
54.	Räucherlachs mit Reibeplätzchen, Sahnemeerrettich und Salat	17,90€

Flammkuchen

130.	Der Klassiker Deftig mit Speck und Zwiebeln	12,90€
131.	Der Mediterrane Herzhaft mit Hirtenkäse, Peperoni und Oliven	12,90€
134.	Der Spezielle Köstlich mit Lachs, Spinat und Knoblauch	16,90€
137.	Der Südländische Leicht mit Rucola, Tomaten, Mozzarella und Balsamico	13,90€

Burger

237.	Riesen Burger mit hausgemachten 200g Rindfleisch-Patty, Gurken, Tomaten, Salat, Hamburgersauce, Hamburgerketchup und Pommes Frites	16,90€
243.	+ Cheddarkäse	1,50€
244.	+ Spiegelei	1,50€
246.	+Bacon	2,00€
245.	+Röstzwiebeln	1,00€
	+ Ketchup/Mayonnaise	1,00€

Süßes

974.	Palatschinken mit Vanilleeis gefüllt und heißen Kirschen	13,90€
975.	Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Vanillesauce und Pflaumen oder Preiselbeeren	16,90€

Bitte fragen Sie unser Personal nach den Zubereitungszeiten!
Nur als DESSERT zu bestellen.

928.	Rote Grütze mit einer Vanillesauce und Vanilleeis	7,90€
1104.	Schokoladen Küchli mit einem heißen, flüssigen Schokoladenkern, dazu Vanilleeis und Sahne	7,90€
959.	Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce und Sahne	7,90€

Preise verstehen sich inklusive
der zurzeit geltenden Mehrwertsteuer.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen,
die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen
können oder Zusatzstoffen erhalten Sie auf Nachfrage bei
unserem Personal.