

◊ VORSPEISEN ◊

Informationen
zu Allergenen
& Zusatzstoffen
bitte beim
Personal
erfragen.

Hausgemachter Obatzter mit Brezn	8,90
Spezialität aus Brie, Frischkäse, Zwiebeln, milder Paprika	
Leberkäsemmel	6,90
5 Fleischpflanzerl (kleine Frikadellen)	13,90
mit Krautsalat, Hausbrot	
Brezn mit Butter	5,90
Aasee Jause für zwei Personen	27,90
Kaminwurzn, Tiroler Speck, Fleischflanzer, Obatzter, Bergkäse, Gewürz- gurke, Radieserl, Speckgrieben, Brezn, Hausbrot, Butter, milde Peperoni	
Zwei Weißwürste	10,90
mit Brezn & süßem Senf	
Bayrischer Wurstsalat	11,90
Kartoffel-Gurkensalat	7,90
mit Speck	
Kleiner bunter Salat	6,90
Himbeervinaigrette o. Honig-Senf Dressing	
Großer bunter Salat	18,90
wahlweise mit Hähnchen, Thunfisch oder Champignons	
Camembert	12,90
mit Wildpreiselbeeren	
Gemischte Käseplatte	16,90
mit Baguette	

◊ SUPPEN ◊

Frittatensuppe	8,90
mit hausgemachten Pfannenkuchenstreifen	
Leberknödelsuppe	8,90

◊ VEGANE SPEISEN ◊

Großer bunter Salat	18,90
mit veganem Hähnchen an Himbeerdressing	
Veganes Schnitzel „Wiener Art“ (Sojabasis)	19,90
mit Pommes oder Salat	
Veganes Schnitzel an Paprikasoße	21,90
mit Pommes oder Salat	
Spinatknödel	19,90
auf saisonalem Gemüse	

◊ HAUPTGERICHTE ◊

Rindsroulade	21,90
mit Gurkerl, Speck, Kartoffelstampf, Rotkohl	
Schweinekrustenbraten	23,90
mit Rotkohl & Serviettenknödel	
Halbes Brathendl 700g	17,90
mit Pommes	
Bratkartoffeln	13,90
mit Speck und zwei Spiegeleiern	
Kartoffelstampf	11,90
mit zwei Spiegeleiern	
Kasspatzen	17,90
mit Röstzwiebeln	
Leberkäs	16,90
mit Spiegelei & Bratkartoffeln	
Schweinschaxe	24,90
mit Serviettenknödel & Sauerkraut	
Rindergulasch	22,90
herzhaft gewürztes vom deutschen Rind mit Serviettenknödel	
Wiener Kalbsschnitzel	28,90
mit Gurken-Kartoffel-Speck-Salat & Wildpreiselbeeren	
Paprika- oder Champignonschnitzel	21,90
mit Pommes	
Schnitzel Wiener Art	19,90
mit Zitronenscheibe und Pommes	
5 Rostbratwürstchen	19,90
mit Kartoffelstampf, Sauerkraut	
Rumpsteak vom Angusrind 220g	32,90
mit Bratkartoffeln und Kräuterbutter	
Lachsfilet an Zitronengras	28,90
mit Spinatknödel und Gemüse der Saison	

◊ DESSERT ◊

Apfelstrudel mit Vanillesoße & Sahne	10,90
mit Vanillesoße & Sahne	
Kaiserschmarrn (ohne Rosinen)	14,90

◊ WEINE ◊

Alle
Weine sind
auch als
Flasche
erhältlich.

Weißwein	
Spatzl Hausmarke Rivaner ^{Baden}	0,2L 6,40
Riesling ^{Weingut Weinmann, Rheinhessen}	0,2L 6,90
Chardonnay / Weißburgunder ^{Weingut Weinmann, Rheinhessen}	0,2L 7,40
Grauburgunder ^{Weingut Weinmann, Rheinhessen}	0,2L 7,40
Münsters Grauer ^{Weingut Kiefer, Baden}	0,2L 7,40
Blanc de Noir ^{Weingut Hothum, Rheinhessen}	0,2L 8,90
Sauvignon Blanc ^{Weingut Hothum, Rheinhessen Bio}	0,2L 8,90
Lugana ^{Antiche Terre, Venteo}	0,2L 8,90
Weinschorle	0,2L 6,40

Rosé	
Weinmann Rosé ^{Weingut Weinmann, Rheinhessen}	0,2L 7,40
Münster Rosé ^{Weingut Kiefer, Baden}	0,2L 7,40

Rot	
Primitivo ^{Lunatico, Apulien, Italien}	0,2L 7,90
Sangiovese ^{Conte di Campiano, Emilia Romagna, Italien}	0,2L 7,90
Castelao Shiraz ^{Sandstone, Portugal}	0,2L 8,90

◊ FLASCHENWEINE ◊

Monastrell ^{Seda, Spanien}	24,90
KluNie Riesling ^{feinherb}	32,90
Grüner Veltiner ^{Weingut Ott, Österreich}	42,90
Riesling Federspiel ^{Weingut Knoll, Österreich}	52,90
Sangiovese Rubicone ^{Biscardo, Italien}	52,90

◊ SECCO & MORE ◊

Münsters Secco	0,1l 5,90
	Fl. 0,75l 29,90
Secco-Aperol	0,2l 9,90
Lillet Wildberry	0,2l 9,90
Amerië ^{Münsterländer Aperitiv}	0,2l 9,90

Für Privat- und Geschäftsfeiern stehen wir euch gerne zur Verfügung, sprecht uns einfach an oder sendet uns eine E-Mail an: info@spatzl-wirtshaus.de.
Verschenkt unvergessliche Momente mit unserem Spatzl-Geschenkgutschein.
Guten Appetit und ein angenehmen Aufenthalt wünscht euer Spatzl-Team!

