



Welcome

환영

Bienvenue

欢迎

Привет

歡迎

Velkommen

Benvenuto

Dobrodošli

Bienvenida

Habe die Ehre!

Wir freuen uns sehr, Sie in unserem Haus begrüßen zu dürfen!

Tradition verpflichtet.

Der Schinken-Peter wird seit über 31 Jahren als Familienbetrieb geführt.

Lassen Sie sich von uns verwöhnen - in gemütlichem Ambiente,
bei gutem Essen und frisch gezapften Getränken.

Wir wünschen Ihnen, "a g'miatliche Zeit und an guad'n Appetit!"

*„Die schönste Zeit im Leben sind die Momente, in denen du spürst,
du bist zur richtigen Zeit am richtigen Ort!“*

Ihre Wirtsleut'

Andrea Fischer und Markus Hirnschal,
und das ganze Schinken-Peter Team.

Ein gutes Essen beginnt immer mit einem Aperitif



Zum o'stoss'n

Glas Sekt* oder Secco frizzante*	0,1l	3,50 €
Glas Sekt* oder Secco frizzante* gespritzt mit Holundersirup, Maracujasaft, Orangensaft	0,1l	3,50 €
Glas Champagner*	0,1l	9,90 €
"Hugo" – Secco frizzante* mit Holunderblütensirup Limette und Eis, im Weißweinglas serviert	0,2l	5,90 €
"Aperol Spritz" – Secco frizzante* mit Aperol und Orangenscheibe auf Eis serviert	0,2l	6,50 €
Lillet Berry – Lillet blanc mit geeisten Beeren und Schweppes Wild Berry	0,2 l	6,50 €

Cocktails



Caipirñha oder Caipiroška Für diejenigen, die den Samba im Blut haben ... Cachaça oder Wodka mit Limetten & braunem Zucker	8,90 €
Plunters Punch Tutti Frutti - Enthält alles für die vollwertige Ernährung! Rum, Limettensaft, Grenadine, Maracuja & Orangensaft	8,90 €
Pina Colada Verzichten sie auf Milch und trinken Sie diese Köstlichkeit! Weißer und brauner Rum, Kokosnusssirup und Ananassaft.	8,80 €
Paradise ... kannten und lieben schon Adam und Eva! Bombay Gin, Apricot-Brandy, Grenadine und Orangensaft	9,10 €
Zombie - Gaumenfreude für außerordentliche Ereignisse wie Steuerprüfung oder 6 Richtige im Lotto Weißer und brauner Rum, Apricot-Brandy, Grenadine, Marakuja, Ananas, Orange & Zitronensaft	12,90 €

"Der Mensch lebt ned vom Brot allein –
a bisserl Schinken deaf's scho sein."

Unsere schmackhaften Brote

Genießen Sie unserer ca. 40 cm großen Schinken-Peter Spezialitäten
auf saftigem Holzofenbrot der Bäckerei Götz

- "Da Schinki"** *Der Klassiker in unserem Haus*
Italienischer Landschinken^{2,3}, Südtiroler Speck^{2,3},
Kordelsalami² und Schwarzwälder Schinken^{2,3} 10,90 €
- "Heimatabend"** *Spezialitäten aus der Heimat*
Schwarzwälder Schinken³, gekochtem Krustenschinken^{2,3,4,7},
Pfälzer Leberwurst und geräucherter Bauernspeck^{2,3} 9,90 €
- "Überraschungsbrot"** *Vitamine zum satt wer'n*
belegt mit knackigen Salaten der Saison in Joghurtdressing,
saftigem Hinterschinken^{2,3,4,7} und zwei Spiegeleiern 9,90 €
- "Steuerzahlerbrot"** *das Highlight zum Steuerbescheid*
Griebenschmalz und gehackte Zwieberl,
serviert mit am Verdauungsschnapsperl 7,10 €





"Achte stets in deinem Streben:
Suppe ist das Salz im Leben!"

Aus dem Suppenhaferl

- Pfannkuchensuppe** – kräftige Rinderbrühe
mit Pfannkuchenstreifen und frischen Kräutern 3,50 €
- Hausg'machte Gulaschsupp'n** mit Hausbrot serviert 4,90 €

Unsere Brotzeit



"Was kloans geht imma"

- „Zum hi glanga“** – Brotzeitplatte mit Tiroler-Bauernspeck,
Schwarzwälder Schinken, italienischer Landschinken,
grobe Leberwurst im Topferl, zweierlei vom Kas^{2,8},
Meerrettich, Butter und zwei Scheiben Schwarzbrot 12,90 €
- Kasbrett'l** mit Topferl vom Obatzd'm^{2,8},
Stückerl vom rassigen Voralberger Bergkas,
Edamer, Butter und zwei Scheiben Holzofenbrot 10,50 €
- "Obazda^{2,8}"** - Nockerl vom bayerischen Biergartenkäs
mit Zwiebelringen, Essiggurkerl und ofenfrischer Brez'n 7,90 €
- Münchner Wurstsalat** von der Regensburger
mit Zwiebelringen und Essiggurkerl, dazu Schwarzbrot 6,90 €
- Schweizer Wurstsalat** mit Käsestreifen,
Zwiebelringen und Essiggurkerl, dazu Schwarzbrot 7,90 €
- Ofenfrische Brez'n** 1,20 €



A gemahde Wiesen

Um einen guten Salat anzurichten braucht man vier Charaktere,
einen Verschwender für das Öl, einen Geizhals für den Essig
einen Weisen für das Salz und einen Narren für den Pfeffer.

Kleiner Beilagensalat –

"Zur Vorspeis' oder zum Hauptgericht" 3,90 €

„**Unsere Mecker Lisl**“ - Ziegenkäsetaler¹ vom Grill
mit Honig beträufelt, auf knackigen Blattsalaten,
verfeinert mit Kräuterdressing, dazu Baguette 12,90 €

„**Wuide Henna**“ - Bunter Salatteller mit Hähnchenfiletstreifen,
frisch gerösteten Champignons und gekochtem Ei,
dazu Baguette und Dressing Ihrer Wahl 9,90 €

„**Vitaminus** – Knackiger Salat der Saison
mit frischen, vitaminreichen Früchten,
Streifen von der irischen Rinderlende,
dazu ofenfrisches Baguette und Dressing Ihrer Wahl 14,90 €

Dressings zur Wahl:

Italian Dressing (mit Balsamicoessig & Öl)

French Dressing (mit Senf & Zwiebeln)

Leichtes Joghurtdressing

Und dazu vielleicht ...

Ofenfrisches Knoblauch-Kräuterbaguette 3,30 €

Extra Baguette 1,00 €

Scheibe Holzofenbrot 0,70 €

Breze 1,20 €

Das Kochen ist schon der Gesundheit wegen,
nicht als Nebensache zu betrachten.

Mit Messer und Gabel

** Gerne servieren wir Ihnen, fast alle Gerichte auch als kleine Portion.*

- * **Schinkennudeln** mit gebratenem Vorderschinken^{2,3,4,7} & Ei 7,99 €
- * **Sechs Nürnberger Bratwürstel^{2,3} vom Grill**
auf Fass-Sauerkraut mit Salzkartoffeln serviert 8,60 €
- * **Champignonrahmschnitzel**
Zarte Schweinelendchen mit Rahmchampignons
und hausgemachten Pfannenspätzle 10,90 €
- * **Schnitzel "Wiener Art"** mit Pommes frites
zubereitet vom Schwein oder dem zartem Hähnchen 9,90 €
- * **Original Wiener Schnitzel vom Kalb**
aus der Kalbsoberschale geschnitten
mit Wild-Preiselbeeren und reschen Bratkartoffeln 16,80 €
- Cordon Bleu vom Schwein**
gefüllt mit Voralberger Berkas und Hinterschinken^{2,3,4,7}
dazu goldbraune Pommes frites 14,50 €
- * **Gekochte Ochsenbrust** im Sud mit Wurzelgemüse,
Tafel-Meerrettich und Salzkartoffeln 13,90 €
- Wirtshaus Pfanderl** – Schweinelendchen, saftige Rinderlende
& Hähnchenfilet mit Waldpilzrahm, g'róste Schwammerl
und hausgemachte Pfannenspätzle 16,90 €
- Wer no mog ...**
- Extra Preiselbeeren** 1,00 €
- Extra Schwammerlsoß' oder Bratensoß'** 1,00 €

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir für Beilagenänderungen
einen Aufpreis berechnen.

Die Definition der Zusatzstoffe, finden Sie auf der letzten Seite.



Ein Genuss-

Unsere Steaks



Saftiger Zwiebelrostbraten aus der irischen Rinderlende
mit Röstzwiebeln, Speck-Bohnen
und resche Bratkartoffeln 19,90 €

**250 g
Rohgewicht**

Rumpsteak von der irischen Rinderlende
mit Kräuterbutter und Pommes frites 18,50 €

Filetsteak - Zartes Rinderfilet im Speckmantel gebraten,
mit frischen, gerösteten Champignons,
Speck-Bohnenbündchen und goldbraunen Röstinchen 25,50 €

Fleischlose Liebe

Es geht auch ohne Fleisch!

Hausgemachte Käsespätzle¹ mit Röstzwiebeln und Sahne verfeinert
im schmiedeeisernen Pfanderl serviert 6,90 €

Ricotta-Spinat-Tortellini in mediterraner Tomaten-Sahnesoße
mit Käse¹ gratiniert 8,90 €



Abgebräunte Brez'nknödel
mit Schwammerlrahm,
g'róste Kürbiskerne & Kürbisöl,
dazu buntes Salatsträußerl 9,90 €

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir für Beilagenänderungen
einen Aufpreis berechnen.