

♥ Herzlich Willkommen im Gasthof Söll

Unser Familienbetrieb wird seit 75 Jahren in vierter Generation geführt.

Wer uns kennt, der weiß: Gutbürgerliche Küche mit Tradition und frische Zutaten aus der Umgebung gehören für uns zusammen. Je nach Saison finden bei der Zubereitung unserer bayerischen und internationalen Gerichte immer regionale Lebensmittel Verwendung.

Für Feiern aller Art bieten wir Euch die optimale Räumlichkeit und gerne auch eine Übernachtungsmöglichkeit in unseren Einzel- und Doppelzimmern an.

Ihr habt individuelle Wünsche? Dann spricht uns gerne an!

Eure Familie Söll mit Team



Im Sommer vom Holzkohlegrill



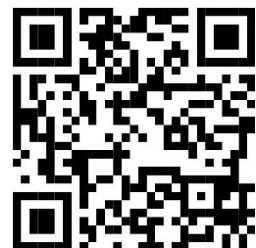
Unser Restaurant



Winter-Haselnussparfait

Geschenk – Gutschein

Für jeden Anlass
oder
als kleines Dankeschön



Für mehr Infos

Aus dem Suppentopf

Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle

frischer Schnittlauch

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchen

frischer Schnittlauch

Bayrische Dunkelbier-Zwiebelsuppe

Käsecrouton und frischem Schnittlauch

Vorspeisen

Bunter knackiger Salat

Tagliatelle mit Riesengarnelen

geschmorte Kirschtomaten, Frühlingslauch und Parmesanchip

Salatvariationen

Räucherlachs auf warmen Kartoffelrösti

Blattsalate der Saison

Blattsalate der Saison mit Garnelenspieße

Balsamico Glace, Zitrone und Weißbrot

Salatteller mit gebratenen Hähnchenbruststreifen

Weißbrot

Bunter Salatteller mit Falafel ( möglich)

Humus Dip und Weißbrot

Allergene:

Fragt gerne unser Servicepersonal,
eine Info-Mappe liegt für Euch bereit

Hauptgerichte

Wiener Schnitzel (vom Schweinerücken)

Pommes frites, Preiselbeeren und Zitrone

Schweinefiletmedaillons in der Senfkruste

Marktgemüse und Kartoffelrösti ^(2,3)

Teufelstoast

Pommes frites oder buntem Salatbukett ^(2,3)

Jägertoast

(Schweinerücken mit Champignons und Käse überbacken)

buntem Salatbukett

Knusperschnitzel im Kürbismantel (von der Pute)

Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren und Zitrone ⁽³⁾

Zwiebelrostbraten von der bayerischen Jungstierlende

Speckbohnen und Kartoffelkroketten ⁽³⁾

Bayerisches Jungstierlendensteak

an milder Whisky-Pfefferrahmsauce

Gemüse garnitur und Kartoffelrösti

Fischspezialitäten

Seehechtfilet gegrillt an Rieslingsauce

Broccoli, Karotten und Basmatireis

Fischfilet gebacken

Kartoffelsalat und Remouladensauce ⁽³⁾

Gerne bieten wir Euch weitere Fische (auf Vorbestellung) an.

Grillspezialitäten

Schweinefiletspieß

Gemüsereis, Cocktailsauce und Kräuterbutter ^(2,3)

Grillteller nach „Art des Hauses“

Marktgemüse, Countrykartoffeln,
Cocktaildip und Kräuterbutter ^(2,3)

Saftige Hähnchenbrust in Whisky-Pfeffersauce

Tricolore Gemüse und Tagliatelle

Hausplatte für 2 Personen

Schweinerücken, Schweinefilet, Basmatireis, Eierspätzle,
Pommes frites, Rösti, Kroketten, Marktgemüse, Kräuterbutter,
Cocktaildip, Schwammerl- und Whisky-Pfeffersauce ^(2,3)

Gerichte sind auch als
„Kleine-Portion“ erhältlich!

Umbestellungen werden mit
-,50 Euro berechnet.

Vegetarische / Vegane Gerichte

Bunte Gemüseplatte (möglich)

Salzkartoffeln und Sc. Hollandaise

Falafel

mediterranes gebratenes Gemüse und Salatbukett

Nudeltascherl gefüllt mit Tomate und Büffelmozzarella

mediterranes gebratenes Gemüse und Kräuterschaum

Gemüsepflanzerl

Marktgemüse, Salzkartoffeln und Meerrettichsauce

Für unsere kleinen Gäste

Kleines Wiener Schnitzel (vom Schweinerücken)

Pommes frites

Hähnchenstücke gebacken

Pommes frites

Schweinelendchen mit Bratensauce

hausgemachte Eierspätzle

Portion Eierspätzle

Bratensauce

Portion Pommes frites

Ketchup / Mayonnaise (2,3)

Semmelknödel

Bratensauce

Brotzeiten

Bayrischer Wurstsalat

Bauernbrot (2,4,5)

Schweizer Wurstsalat

Bauernbrot (2,4,5)

Brotzeitbrett

Bauernbrot und Butter (2,3,4,5)

Hausgemachtes Glasfleisch

Bauernbrot

Hausgeräuchertes und Käse gemischt

Bauernbrot und Butter (2,3,4,5)

Alkohohaltige Getränke

Original Budweiser Pils vom Fass	0,4 l
Erhartinger Export Hell vom Fass	0,5 l
Erhartinger Weißbier (hell oder dunkel)	0,5 l
Erhartinger Ritterdunkel	0,5 l
Unertl Leichte Weiße	0,5 l
Weinschorle (vom Hauswein)	0,5 l

Alkoholfreie Getränke

Adelholzener Classic, Medium oder Still	0,5 l
Tafelwasser	0,5 l
Adelholzener Classic oder Still	0,25 l
Fruchtschorle selbst gemischt (Apfel, Orange, Traube, Johannisbeer, Rhabarber, Hollunder)	0,5 l
Spezi (Cola-Mix) (1,3,9)	0,5 l
Coca Cola (1,3,9)	0,5 l
Coca Cola Light (1,3,9,10)	0,33 l
Fanta (1), Zitronenlimonade, Cola-Mix (1,3,9)	0,2 l
Säfte / Nektar (Apfel, Orange, Traube, Johannisbeer)	0,2 l
Clausthaler	0,5 l
Weißbier alkoholfrei	0,5 l

Offene Weine weiß 0,25 l

Bayer Hauswein halbtrocken

(Weingut Familie Gruber, A-Röschitz, Erzeugerabfüllung, trocken)

Grüner Veltliner

(Weingut Familie Gruber, A-Röschitz, Erzeugerabfüllung, trocken)

Chardonnay

(Weingut Familie Gruber, A-Röschitz, Erzeugerabfüllung, trocken)

Oberbergener Bassgeige Frühlingsbote

(WG Oberbergen, Erzeugerabfüllung, Baden, Müller-Thurgau, trocken)

Franken Silvaner (Bocksbeutel)

(Franken, Erzeugerabfüllung, Silvaner, trocken)

Pinot Grigio

(Italien, Veneto, trocken)

Offene Weine rot 0,25 l

Zweigelt

(Weingut Familie Gruber, A-Röschitz, Erzeugerabfüllung, trocken)

Dornfelder Classic

(Winzereigenossenschaft, Meddersheim an der Nahe, halbtrocken, mild)

Merlot Delle Venezie

(Italien, trocken)

Negroamaro Puglia

(Italien, San Marzano, trocken)

Rosé

(Weingut Familie Gruber, A-Röschitz, Erzeugerabfüllung, trocken)

Flaschenweine weiß 1 l

Bayer Hauswein halbtrocken

(Weingut Familie Gruber, A-Röschitz, Erzeugerabfüllung, trocken)

Grüner Veltliner

(Weingut Familie Gruber, A-Röschitz, Erzeugerabfüllung, trocken)

Chardonnay

(Weingut Familie Gruber, A-Röschitz, Erzeugerabfüllung, trocken)

Oberbergener Bassgeige Frühlingsbote 0,7 l

(WG Oberbergen, Erzeugerabfüllung, Baden, Müller-Thurgau, trocken)

Pinot Grigio 0,7 l

(Italien, Veneto, trocken)

Flaschenweine rot 1 l

Zweigelt

(Weingut Familie Gruber, A-Röschitz, Erzeugerabfüllung, trocken)

Dornfelder Classic

(Winzereigenossenschaft, Meddersheim an der Nahe, halbtrocken, mild)

Negroamaro Puglia 0,7 l

(Italien, San Marzano, trocken)

Rosé

(Weingut Familie Gruber, A-Röschitz, Erzeugerabfüllung, trocken)

Sekt 0,75 l

Haussekt

Prosecco

Fürst von Metternich

Aperitif

Glas Prosecco 0,1 l

Lillet Berry, Hugo, Aperol 0,3 l

Martini 0,5 cl

Schnäpse & Liköre

Obstler, Williamsbirne, Himbeergeist, Marille

Baileys

Becherovka, Silovice

Jägermeister, Underberg, Fernet Branca

Ramazotti mit Eis und Zitrone

Asbach Uralt, Jack Daniels

Grappa

Mischgetränk 0,2 l

Aus dem Hause Prinz, Voralberg

Alte Williams-Christ-Birne, Alte Marille

Alte Wald-Himbeere, Alte Kirsche

Alte Zwetschge, Alte Haselnuss

Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee ⁽⁹⁾

Haferl Kaffee ⁽⁹⁾

Portion Kaffee ⁽⁹⁾

Portion HAG

Cappuccino ⁽⁹⁾

Espresso ⁽⁹⁾

Latte Macchiato ⁽⁹⁾

Milchkaffee ⁽⁹⁾

Affogato (Espresso mit Vanilleeis) ⁽⁹⁾

Teespezialitäten

Schwarzer Tee, Kamillenblüten

Kräutergarten, Pfefferminzblätter

Früchte

Warme Getränke

Heiße Schokolade / mit Sahne

Glas Tee mit Rum

Hüttentee

Glühwein

Heiße Zitrone

Zusatzstoffe: 1 = Farbstoffe

2 = Konservierungsstoffe

3 = Antioxitationsmittel

4 = Geschmacksverstärker

5 = Phosphatq

6 = Schwefeldioxid

7 = Schwärzungsmittel

8 = mit Milcheiweiß

9 = Koffeinhaltig

10 = Phenylalaninquelle