

## ♥ 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

## Salatvariationen

**Bunter knackiger Salat**

**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

### **Teufelstoast**

Pommes frites oder buntem Salatbukett <sup>(2,3)</sup>

### **Wiener Schnitzel (vom Schweinerücken)**

Pommes frites, Preiselbeeren und Zitrone

### **Knusperschnitzel im Kürbismantel (von der Pute)**

Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren und Zitrone <sup>(3)</sup>

### **Schweinefiletmedaillons in der Senfkruste**

Marktgemüse und Kartoffelrösti <sup>(2,3)</sup>

### **Zwiebelrostbraten von der bayerischen Jungstierlende**

Speckbohnen und Kartoffelkroketten <sup>(3)</sup>

### **Bayerisches Jungstierlendensteak an milder Whisky-Pfefferrahmsauce**

Gemüse garnitur und Kartoffelrösti

## Fischspezialitäten

### **Seehechtfilet gegrillt an Rieslingsauce**

Broccoli, Karotten und Basmatireis

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

Gerichte sind auch als  
„Kleine-Portion“ erhältlich!

Umbestellungen werden mit  
-,50 Euro berechnet.

## 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)

## 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

<b>Original Budweiser Pils</b> vom Fass	0,4 l
<b>Erhartinger Export Hell</b> vom Fass	0,5 l
<b>Erhartinger Ritterdrunkel</b>	0,5 l
<b>Hohenthanner Weißbier</b> (hell oder dunkel)	0,5 l
<b>Unertl Leichte Weiße</b>	0,5 l
<b>Weinschorle</b> (vom Hauswein)	0,5 l

## Alkoholfreie Getränke

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

**Haferl Kaffee** <sup>(9)</sup>

**Portion Kaffee** <sup>(9)</sup>

**Portion HAG**

**Cappuccino** <sup>(9)</sup>

**Espresso** <sup>(9)</sup>

**Latte Macchiato** <sup>(9)</sup>

**Milchkaffee** <sup>(9)</sup>

**Affogato (Espresso mit Vanilleeis)** <sup>(9)</sup>

## 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 = Antioxidationsmittel

4 = Geschmacksverstärker

5 = Phosphatq

6 = Schwefeldioxid

7 = Schwärzungsmittel

8 = mit Milcheiweiß

9 = Koffeinhaltig

10 = Phenylalaninquelle