



Wirtshaus am See

SPEISE- UND GETRÄNKEKARTE



HERZLICH WILLKOMMEN

Wir freuen uns sehr, Ihnen unser bayerisches Kleinod ein bisschen näher bringen zu dürfen. Echte Bayern, Naturliebhaber und unsere hessischen Freunde werden es in ihr Herz schließen. Es erwarten Sie jede Menge Schmankerl aus der süddeutschen Küche, allerlei frisch Gezapftes und ausgesuchte Destillate in einer wundervoll idyllischen Atmosphäre.

Tauchen Sie ein und genießen mit uns sowohl ein paar angenehme, als auch unterhaltsame Stunden. Wir wünschen eine unvergessliche Zeit und bedanken uns für Ihren Besuch.

ÖFFNUNGS- ZEITEN

WIRTSCHAUS AM SEE

Mo.–Sa. 11 – ca. 1 Uhr

So. 11.30 – 21 Uhr

WIRTSCHAUS AM SEE KÜCHE

Mo.–Sa. 11–22 Uhr

So. 11.30 – 20.30 Uhr

ADRESSE

WIRTSCHAUS AM SEE

Emmerichshofen 3 | 63796 Kahl | www.wirtshaus-kahl.de
mein-platz@wirtshaus-kahl.de | Telefon 06188-449 33 22

Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Eine vollständige Liste bezüglich Zusatzstoffe und Allergene findet sich am Ende der Speisekarte.

 vegetarisch

 vegan

FESTE FEIERN IM WIRTSHAUS

Das Wirtshaus und die Wirtshaus-Wiesn mit ihrem atemberaubenden Blick auf den See stehen Ihnen auch gerne für Veranstaltungen zur Verfügung. Von A bis Z können Sie sich hierbei auf unsere professionelle Unterstützung verlassen.

Deneese und das Veranstaltungsteam freuen sich auf Ihre Anfrage unter:
veranstaltung@wirtshaus-kahl.de

Besuchen Sie uns auch auf Facebook unter:
www.facebook.com/Wirtshaus-Kahl/



Besuchen Sie uns auch auf Instagram unter:
www.instagram.com/wirtshaus.am.see/

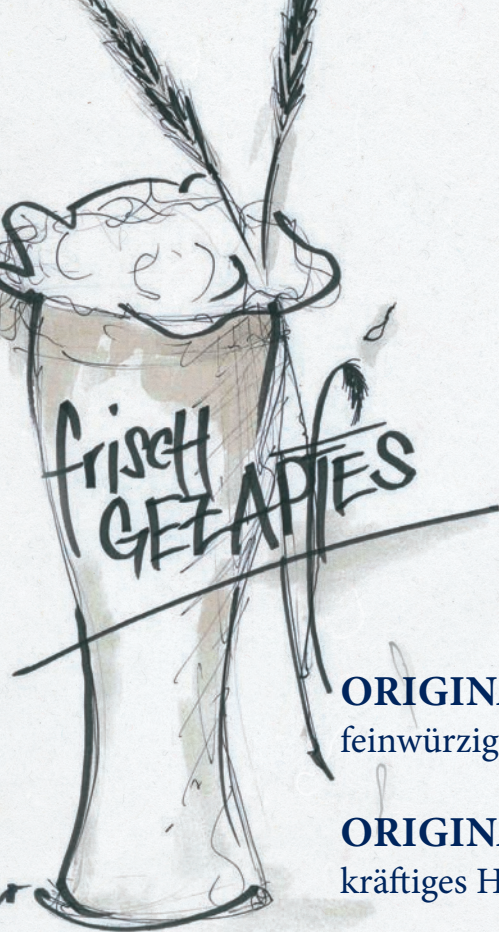


EIN GUTSCHEIN-VOLLER GENUSS!

Unsere Gutscheine gibt es schon ab € 15,-!
Das Schöne daran, Sie können den Gutschein auch an allen weiteren Standorten der HTFG – Holle The Food Group (www.htfg.de) einlösen.

HOLLE
The Food Group





OBER- UND
UNTERGÄHRIGES PAULANER (GEZAPFT)

ORIGINAL MÜNCHNER HELL

feinwürzig & herrlich vollmundig

0,40 l € 4,10

1,00 l € 9,50

ORIGINAL MÜNCHNER UR-DUNKEL

kräftiges Herbes mit ausgewogener Würze

0,40 l € 4,10

1,00 l € 9,50

HEFE-WEISSBIER NATURTRÜB

unfiltriert, spritzig & fruchtig

0,50 l € 4,40

RADLER

$\frac{2}{3}$ Original Münchner Hell &
 $\frac{1}{3}$ Zitronenlimonade

0,40 l € 4,10

RUSS

$\frac{2}{3}$ Hefe-Weißbier naturtrüb &
 $\frac{1}{3}$ Zitronenlimonade

0,50 l € 4,40

WEISSBIER & GRAPE

$\frac{2}{3}$ Hefe-Weißbier naturtrüb &
 $\frac{1}{3}$ Grapefruitsaft

0,50 l € 4,40

WEISSBIER & BANANENSAFT

$\frac{2}{3}$ Hefe-Weißbier naturtrüb &
 $\frac{1}{3}$ Bananensaft

0,50 l € 4,40

WEISSBIER & COLA

$\frac{2}{3}$ Hefe-Weißbier naturtrüb &
 $\frac{1}{3}$ Cola

0,50 l € 4,40

MONTAG IST DER TAG DER MASS

Helles & Dunkles je	1,00 l	€ 8,00
Für die Madels Aperol Sprizz		€ 5,00

HEFE-WEISSBIER LEICHTE WEISSE	0,50 l	€ 4,40
leichter Geschmackt und "reduzierter Alkoholgehalt" 3,4%		

HEFE-WEISSBIER DUNKEL	0,50 l	€ 4,40
kräftiges Aroma, süffig		

HEFE-WEISSBIER KRISTALLKLAR	0,50 l	€ 4,40
klar, klarer, kristallklar		

PAULANER ZWICKEL	0,40 l	€ 4,10
naturtrübes Kellerbier, herrlich süffiges Aroma		

PAULANER BIERE
(AUS DER FLASCHE)

PAULANER HEFE-WEISSBIER	0,50 l	€ 4,40
naturtrüb		

WEISSBIER ZITRONE	0,50 l	€ 4,40
alkoholfreies Russ		

ORIGINAL MÜNCHNER HELL	0,50 l	€ 4,40
-------------------------------	--------	--------

PAULANER BIERE
(ALKOHOLFREI)

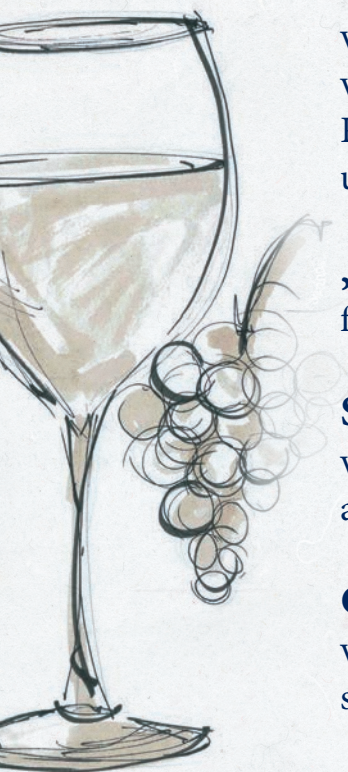
SCHOPPEN	0,50 l	€ 4,-
-----------------	--------	-------

8ER-BEMBEL	2,00 l	€ 15,50
-------------------	--------	---------

12ER-BEMBEL	3,00 l	€ 22,-
--------------------	--------	--------

SCHOPPENWASSER/LIMO	1,00 l	€ 4,50
----------------------------	--------	--------

HOCHSTÄDTER
APFELWEIN



RIESLING „DER WINZER & DER WIRT“	0,20 l	€ 7,-
vom Nackenheimer Rothenberg. Handgelesen	0,75 l	€ 22,50
vom Wirtshaus Team in einer der besten Lagen		
Rheinhessens. Mit einem Aroma von Pfirsichen		
und Aprikosen, trocken		
„DER WINZER & DER WIRT“ TO GO	0,75 l	€ 9,50
für Zuhause oder gute Freunde		
SAUVIGNON BLANC aus Bodenheim	0,20 l	€ 7,-
vom Westerheymer Hof. Gehaltvolle Spritzigkeit,	0,75 l	€ 22,50
angenehme Süße, lieblich		
GRAUER BURGUNDER aus Bodenheim	0,20 l	€ 6,-
vom Westerheymer Hof, vollmundig, mit einer	0,75 l	€ 21,-
schönen Fruchtnote, feinherb		
SPÄTBURGUNDER aus Bodenheim	0,20 l	€ 6,50
vom Westerheymer Hof, geschmeidig und grazil	0,75 l	€ 22,-
mit Aromen von dunklen Beeren, Kirsche		
und etwas grüner Paprika		
PRIMITIVO PUGLIA San Marzano, Italien.	0,20 l	€ 7,50
Weich und intensiv	0,75 l	€ 24,-
SMALL HILL RED von Leo Hillinger,	0,20 l	€ 7,-
dem Weinbauer aus Österreich, Cuvée von	0,75 l	€ 22,-
Merlot, Pinot Noir, St. Laurent, vollmundig und		
harmonisch mit Aromen von dunklen Beeren und		
einem Hauch Schokolade		
LUGANA CÀ DEI FRATI Italien, Lombardei,	0,75 l	€ 32,-
vollmundig, frisches Bukett		
WIRTSHAUS-SCHORLE	0,3 l	€ 6,50
spritzig & erfrischend auf Eis. Ihre Wahl,		
entweder mit Riesling, Grauer Burgunder		
oder Sauvignon Blanc		



WINTER-APEROL **NEU**

€ 7,50

Aperol | Prosecco | Orange | Granatapfel | Zimt

APEROL SPRIZZ

€ 7,-

Aperol | Prosecco | Orange

WINTER-LILLET

€ 7,50

Lillet Blanc | Ginger Beer | Johannisbeersaft | Zimt

LAVENDEL-BIRNEN-SPRIZZ

€ 7,-

Prosecco | Zitrone | Minze

PROSECCO AUF EIS

0,1 l € 4,50

0,2 l € 7,-

WINZERSEKT

0,75 l € 24,-

„Riesling brut“ vom Weingut Thomas Lorch,
Westerheymer Hof in Rheinhessen, spritzig,
erfrischend und belebend

AKTUELLES & SEKT

MISPELCHEN

Calvados, Fruchtsaft und Mispel

3 cl € 3,50

AVERNA, RAMAZZOTTI, JÄGERMEISTER

2 cl € 3,50

HAUSSCHNAPS MARILLE 34 % vol.

2 cl € 3,20



Die alten Sorten aus der Fein-Brennerei Prinz vom Vorarlberg, gelegen am Rande des österreichischen Bodenseeufers sind alle 16 bis 36 Monate im Steingut und danach für weitere 6 bis 24 Monate im Holzfass gereift! Die Fasslagerung und die Auswahl des Holzes für das Fass sind maßgebend für den feinen Charakter und die goldgelbe Farbgebung. 41 % vol.

ALTE MARILLE

2 cl € 3,90

ALTE WILLIAMS-CHRIST-BIRNE

2 cl € 3,90

ALTE WALD-HIMBEERE

2 cl € 3,90

ALTE HASELNUSS

2 cl € 3,90

ALTER BODENSEE-APFEL

2 cl € 3,90

ALTE HAUS-ZWETSCHGE

2 cl € 3,90

ALTE KIRSCHKE

2 cl € 3,90



DER KLASSIKER

Hendricks Tonic mit Gurke und frisch gemahlenem, schwarzen Pfeffer

€ 9,-

NEXT LEVEL GIN

Simon's Feinbrennerei aus Alzenau. Karibisch angehaucht durch Tahiti-Vanille, Lemon-Myrte, Jamaica-Pfeffer. Filler: Tonic Water | Zitrone

€ 8,50

SOMMERGARTEN GIN

Simon's Feinbrennerei aus Alzenau. Wacholder, Lavendelblüte, rote Beerenfrüchte und feine sommerliche Botanicals.

Filler: Wildberry | Beerenmix

€ 8,50

THE DUKE DRY GIN

aus dem Herzen Münchens. Zu den gintypischen Botanicals gesellen sich Hopfenblüten und Malz.

Filler: Ginger-Ale | Orangenzeste

€ 8,50

HUCKLEBERRY

AUS DER THERESIENSTRASSE 33

neben frischen Heidelbeeren gesellen sich die gintypischen Botanicals mit etwas Zimt und einem Hauch Lavendel. Filler: Tonic Water | Ingwer | Minze

€ 8,50

Weitere Longdrinks auf Anfrage

€ 8,-

BAYRISCHER GIN
AUF EIS



Hausgemachte **BEEREN-LIMONADE**
Minze | Beerenmix

0,5 l € 5,50

Hausgemachte
GRANATAPFEL-ORANGENLIMONADE
Minze | Orange

0,5 l € 5,50

Hausgemachte
LAVENDEL-BIRNENLIMONADE
Minze | Zitrone | Cassis

0,5 l € 5,50

TAFELWASSER

0,4 l € 3,50

SELTERS „Naturell“ oder „Klassisch“

0,75 l € 5,50

RAPP'S APFELSCHORLE

0,4 l € 3,80

ALMDUDLER

0,35 l € 3,80

**COLA, COLA LIGHT,
FANTA ODER SPRITE**

0,4 l € 3,80

PAULANER SPEZI

0,5 l € 4,-

KIBA oder **ORANGENSAFT**

0,4 l € 4,50

**MARACUJA-, RHABARBER- oder
JOHANNISBEERSCHORLE**

0,4 l € 4,50

KARAMALZ

0,33 l € 3,80



WINTER SPECIALS

WINZER GLÜHWEIN

rot oder weiß

... gerne auch mit Schuss (Amaretto, Baileys, dunkler Rum oder Stroh Rum 80%)

€ 5,50

Aufpreis € 2,-

WIRTSHAUS-ZAUBER

Glühwein | Amaretto | Schlagsahne | Zimt

€ 5,50

CAFÉ CRÈME

€ 3,-

ESPRESSO

€ 2,-

ESPRESSO MACCHIATO

€ 2,50

DOPPELTER ESPRESSO

€ 2,50

CAFÉ AU LAIT

€ 3,50

CAPPUCCINO

€ 3,50

HEISSER KAKAO

mit Sahne

... gerne auch mit Schuss (Amaretto, Baileys, dunkler Rum oder Stroh Rum 80%)

€ 3,50

Aufpreis € 2,-

WARMES



AUS DER WIRTSHAUS-
SUPPENKÜCHE

Kräftige **RINDERBRÜHE**

€ 7,-

mit Kasspress-Spätzle und Gemüsejulienne,
dazu Wirtshaus-Brot

Passiertes **SÜPPCHEN**

€ 6,20

von gelben Linsen, Kokosmilch, Ingwer und Zitronengras,
dazu Baguette

SUPPEN DUO

€ 7,-

von der Rinderbrühe und dem Linsensüppchen mit
Wirtshaus Brot und Baguette

SALAT „SERVUS“

€ 13,-

winterlicher Endiviensalat mit Schmand-Dressing,
gebackenen Weißwürstln, Händlmaiers süßem Senf
un' oan Brezn

SALAT „FEIGE ZIEGE“

€ 13,80

Feldsalat mit Balsamico-Dressing in Begleitung von
gegrilltem Ziegenkäse mit Rosmarinhonig, eingelegten
Feigen und zweierlei Baguette

SALAT „APFEL“

€ 11,80

Feldsalat mit Orangen-Dressing, karamellisierten
Walnüssen und gebratenen Apfelspalten

„BACKHENDLSALAT“

€ 14,80

gebackene Stückerl vom bayrischen Landhuhn mit
Preiselbeer-Dip, Romanasalatherzen, Kürbiskern-Dressing
und zweierlei Baguette

FRISCH
VOM FELD

ENDIVIENSALAT 🌿

mit Schmand-Dressing

€ 3,90

GURKENSALAT 🌿

im Dillschmand

€ 3,90

FELDSALAT 🌿

mit Balsamico-Dressing

€ 3,90

BEILAGENSALAT

Knusprige SCHWEINSHAXE ... „SOLO“

mit frischem Meerrettich (Kren),
Bayrischem Senf und Wirtshaus-Brot

€ 12,-

Knusprige SCHWEINSHAXE ... „KOMPLETT“

mit eigener Soße, original Bayrisch-Kraut un' oan
Brezn-Knödel

€ 15,50



DONNERSTAG IST HAXN-TAG

Schwein gehabt am Haxn-Donnerstag!
Haxn bestellen und € 2,- sparen.

EIN BESONDERER HINGUCKER

auf Vorbestellung (2 Tage im Voraus)

14 STUNDEN SOUS VIDE GEGARTE

€ 96,-

im Finish knusprig geschossene **KALBSHAXE ca. 2,5 kg**
am Stück für 4 Personen, mit Rahmsoße und gehobeltem Meerrettich.
Die Beilagen wählen Sie bitte aus Pommes, Brezn-Knödel,
Bratkartoffeln, Röstgemüse, Blattspinat und Bayrisch-Kraut
(wählen Sie bitte 3 Beilagen). Eine Schüssel bunter Marktsalat
mit Balsamico-Dressing gibt es immer in der Tischmitte.
Und danach zum Verdauen für jeden Esser ein Digestiv vom
Lantenhammer am Schliersee.

DAS WIRTSHAUS-
HAXN-ALLERLEI

SPECIAL

RINDERGULASCH

hausgemachtes Rindergulasch nach Oma's Art
serviert im Kessel. Wahlweise mit Wirtshaus
Brezn-Knödeln oder Spätzle, dazu Gurkensalat
im Dillschmand
Ab 6 Personen auf Vorbestellung (1 Tag vorher)

p. P. € 12,80



FÜR ZWISCHENDURCH
ODER DAVOR

WIRTSHAUS-GESTÖBER

mit gedrehtem Radi, Radieschen un' oan Brezn

€ 7,80

MAXI-BREZN

... gerne auch mit Butter

€ 2,-

€ 2,50

Ein Paar **WEISSWÜRSCHTL** vom vinzenzmurr
in Rinderbrühe (kann bzw. muss am Schluss geschlürft
werden) mit Händlmaiers süßem Senf un' oan Maxi-Brezn

€ 7,80

TIROLER SERVIETTENKNÖDEL

mit Spinat mal anders, Kürbiskernen, serviert auf Kirsch-
tomatensoße, obenauf ein bisserl Basilikum-Pesto

€ 11,80

KÄSE-KNÖDEL

von herzhaftem Bergkäse mit Salbei-Butter,
Pinienkernen und Parmesan

€ 11,80

DAS „KNÖDELDUO“

ein Zweierlei von Beiden und der dazugehörigen Soße

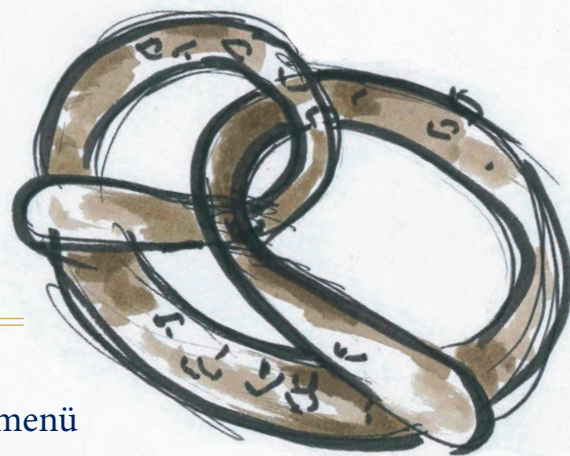
€ 15,80

DAS „DEFTIGE DUETT“

je ein Kartoffelknödel gefüllt mit Leber-bzw. Blutwurst
auf Bayrisch-Kraut und Bratensoße

€ 12,50

HAUSGEMACHTE KNÖDEL
EINE RUNDE SACHE ...



MITTAGSTISCH IM WIRTSHAUS

Montag bis Samstag bieten wir Ihnen von 11 bis 15:45 Uhr ein wöchentlich wechselndes Mittagsmenü (7 Gerichte) mit zwei oder drei Gängen ab € 9,- an. Eine Tagessuppe ist immer dabei. Probieren Sie es aus!

Butterzarter **SCHWEINSBRATEN** € 13,50
vom Murroc-Schwein mit eigener Soße,
Apfel-Rotkraut un' oan Brezn-Knödel

„**HIMMEL UND ERDE**“ € 12,50
gebratene Blutwurst mit Röstzwiebeln,
Majoran-Kartoffelstampf und Apfelmus

OCHSENFETZENBURGER € 14,50
Im Brioche Bun aus Gabi's Backstube,
BBQ-Ochsenfetzen 200g mit Röstzwiebeln,
Meerrettichspänen, Krautsalat, dazu Pommes frites

VEGGIE-BURGER 🌱 € 12,50
Im Brioche Bun aus Gabi's Backstube, ein Blumenkohl-
Bergkäse-Patty mit Röstzwiebeln, angemachtem
Endiviensalat, dazu Pommes frites mit Chili-Majo

BRETTERL-JAUSE für 2 Personen € 22,80
Südtiroler Speck, Kaminwurz, Wirtshaus-Gestöber,
Heumilch Brie, Bergkäse, Radi, Kalbfleischpflanzerl,
Butter, Kren und das Ganze mit buntem Brotkorb

VEGANES PFANNERL 🌱 € 14,50
Kartoffelstampf mit gebratenen Kräuterseitlingen, mariniert
mit Knoblauch und frischen Kräutern, mit Käse gratiniert

„DER KLASSIKER“ Orig. Wiener Schnitzel**€ 20,80**

aus der Oberschale vom heimischen Kalb mit Wild-
Preiselbeeren und Kapern-Sardellen-Garnitur

„JÄGERSCHNITZEL“ natur**€ 16,80**

vom „Bayrischen Murroc-Schwein“ mit einem Mix aus
frischen Schwammerln in Rahmsoße

BEILAGE ZUR WAHL ...

- ... Spätzle
- ... lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat
- ... Pommes
- ... Petersilienkartöffelchen
- ... Bratkartoffeln (Aufpreis € 2,50)

**„DER HOCHSTAPLER“****€ 21,50**

ein Türmchen vom Orig. Wiener Schnitzel aus der
Oberschale vom heimischen Kalb, Kartoffel-Kressestampf,
Wirtshaus-Gestöber und feinen roten Zwiebelringen

Das „Bayrische Murroc-Schwein“ ist eine spezielle Kreuzung mit dem Duroc-Schwein – das aufgrund seiner besonderen Fleischqualität, seiner Marmorierung, dem zarten und aromatischen Fleisch sehr geschätzt wird – und dem robusten, deutschen Landschwein Pietrain. Und natürlich wachsen die Schweine ausschließlich in Bayern auf!

Gerne auch als Seniorenportion, abzgl.

€ 4,-

Unser Rindfleisch stammt ausschließlich aus der Heimat! Zeitgemäß erscheint es uns auf heimische, saugade Ware zurückzugreifen. Südamerika, Irland usw. haben zweifelsohne tolles Rindfleisch, aber warum in die Ferne schweifen, wenn wir das Besondere doch vor der Tür haben. Wir sagen Danke an „Hofgut Schwaige“ mit ihrem Vieh aus Ober- und Niederbayern und ein bisschen Schwaben.



ENTRECÔTE 350 g

€ 26,-

mit der typischen Marmorierung

INKLUSIVE 2 BEILAGEN & 1 TOPPING ZUR WAHL ...

Beilagen: Kräuterseitlinge | Blattspinat | Endiviensalat
Gurkensalat | Feldsalat | Bratkartoffeln | Pommes frites

Toppings: Kräuterbutter | Schmorzwiebeln | BBQ-Sauce

GEGRILLTES SCHWEINSKOTELETT

€ 16,50

vom "Bayrischen Murroc-Schwein" gefüllt mit
Zwiebel-Majoransmelze an dunkler Soße,
Bayrisch-Kraut und Kartoffelstampf

ZWIEBELROSTBRATEN

€ 17,80

aus der Rinderhüfte mit Röstzwiebeln, dunkler Bratensoße
und Butterspätzle

FLEISCHESLUST VOM
SIMMENTALER FLECKVIEH

Und wo fischt er? –

Natürlich bei der Forellenzucht Röhl in Blankenbach

GEGRILLTER SAIBLING IM GANZEN

€ 23,-

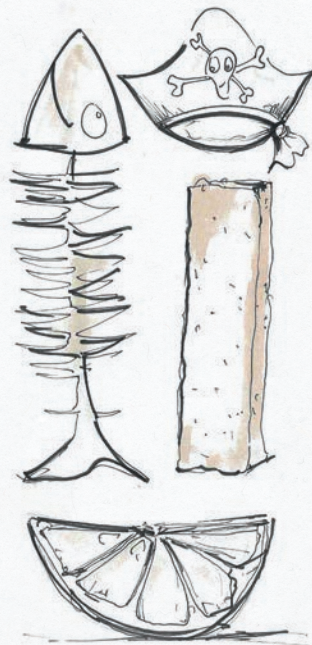
mit Petersilienkartoffeln und Gurkensalat im Dillschmand

LACHSFORELLENFILET

€ 22,-

auf der Haut gebraten mit Meerrettichspänen, angemachtem
Blattspinat, Pinienkernen und Petersilienkartoffeln

FISCHERS FRITZ
FISCHT FRISCHE
FISCHE ...



„PIRATENTELLER“

€ 0,-

„PUMUCKL“

Spätzle mit Rahmsoße

€ 5,50

„KÄPT’N IGLO“

Fischstäbchen mit Pommes oder Kartoffelstampf

€ 6,50

„MAX UND MORITZ“

Stückerl vom Backhendl mit Pommes

€ 8,-

„RÄUBER HOTZENPLOTZ“

kleines Schnitzel natur mit Rahmsoße,
dazu Pommes oder Spätzle

€ 7,-

„HELDENSCHMAUS“

kleines "Wiener Schnitzel" mit Zitrone,
dazu Pommes oder Spätzle

€ 9,90

OMA'S VANILLEPUDDING

mit Schokosoße

€ 5,50

Hausgemachter **APFELSTRUDEL**

mit Vanillesoße und Sahne

€ 6,80

SCHOKOKUCHEN

mit flüssigem Kern, Beerengrütze und Eierlikörsoße

€ 7,20

KAISERSCHMARRN

mit Zwetschgenröster und Vanillesoße

€ 7,80

Gerne können Sie folgende Extras bestellen

ZWEIERLEI BAGUETTE	€ 0,80
2 Scheiben WIRTSHAUS-BROT	€ 1,20
KRÄUTERSEITLINGE	€ 4,-
BLATTSPINAT	€ 3,50
APFEL-ROTKRAUT, BAYRISCH-KRAUT	€ 3,50
BREZN-KNÖDEL	€ 3,50
BRATKARTOFFELN	€ 3,50
PETERSILIENKARTOFFELN, KARTOFFELSTAMPF, KARTOFFEL- KRESSESTAMPF	€ 3,-
POMMES oder BUTTER-SPÄTZLE	€ 3,50
GUDE BUDDER (20 g)	€ 0,50
KRÄUTERBUTTER (ca. 40 g)	€ 1,50
SCHMORZWIEBELN	€ 2,50
BBQ-SAUCE	€ 2,-
RAHMSOSSE, CHAMPIGNONSOSSE, BRATENSOSSE	€ 2,-

EXTRAS

EVENTS

20.10.–10.11. – WILDWOCHEN

Wildwochen-Special – it's a wild thing!

AB 11.11. – GÄNSEZEIT IM WIRTSHAUS

Freuen Sie sich, wie jedes Jahr, auf das besondere Federvieh.

31.12. – SILVESTER

Silvester im Wirtshaus am See mit exklusivem Menü, DJ und Feuerwerk!
Der Karten-Vorverkauf startet ab 1. November.

01.01.–01.04. – FONDUE TAGE

Januar bis April nach Vorbestellung ab 17 Uhr.

Mehr Informationen finden Sie demnächst auf unserer Website
sowie unseren Social Media Kanälen.

Besuchen Sie uns auch auf Facebook unter:

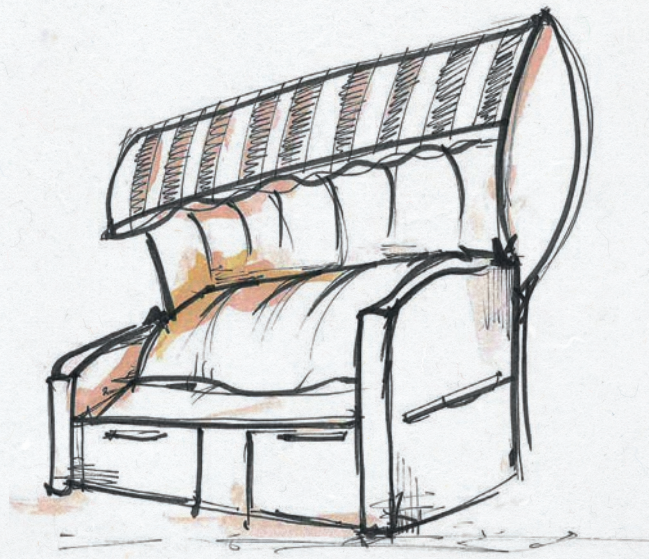
www.facebook.com/Wirtshaus-Kahl/



Besuchen Sie uns auch auf Instagram unter:

www.instagram.com/wirtshaus.am.see/





WIRTSHAUS-WIESN

Freuen Sie sich auch im nächsten Jahr, auf unsere Wirtshaus-Wiesn vom **1. Mai bis 30. September!**

BROT

WIRTSHAUS-BROT NACH EIGENEM REZEPT

würziges Sauerteigbrot mit einem Schuss Hellem und einer Pfeffer-Salz-Kruste, gefertigt in Gabi's Backstube.

KUNST

ILLUSTRATIONEN

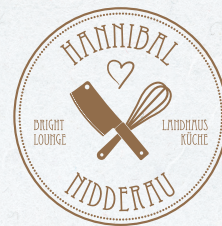
Die wunderschönen Illustrationen unserer Karte sind von Kunst auf Maß – Sebastian Filber aus Hanau!

ALLE BETRIEBE DER HOLLE THE FOOD GROUP

Holle's
AM SCHLOSSGARTEN
EVENTS · CATERING



Wirtshaus am See



DER **WINZER**
& DER **WIRT**

vor·zimmer
Bruckköbel

AMTSSTUBE
coming soon

Member of...
HOLLE
The Food Group

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE NAHRUNGSMITTEL

[illegible]

Aufgrund von Kreuzkontamination in einer Gastronomieküche, ist es jederzeit möglich, dass Spuren von allem in allem enthalten sein können.

	Süßungsmittel	Farbstoff	Koffein	Taurin	Chinin	Säuerungsmittel	Stabilisatoren	Antioxidantien	Gluten	Laktose	Sulfite	Jahrgänge können variieren
Original Münchner Hell & Ur-Dunkel									x			
Hefe-Weißbier Naturtrüb									x			
Radler Russ						x			x			
Weißbier & Grape Weißbier & Bananensaft									x			
Weißbier & Cola		x	x			x			x			
Hefe-Weißbier Dunkel & Kristallklar									x			
Paulaner Zwickl									x			
Paulaner Hefe-Weißbier (alkoholfrei)									x			
Weißbier Zitrone (alkoholfrei)	x					x	x		x			
Original Münchner Hell (alkoholfrei)									x			
Schoppen								x				
8er- und 12er-Bembel								x				
Lugana DOC											x	x
Riesling "Der Winzer & der Wirt"											x	x
Grau Burgunder											x	x
Spätburgunder											x	x
Primitivo Puglia											x	x
Small Hill Red											x	x
Lugana Cá die Frati											x	x
Wirtshaus-Schorle											x	x
Winter Aperol		x			x						x	
Aperol Sprizz		x			x						x	
Winter Lillet											x	
Lavendel- Birnen Sprizz						x					x	
Prosecco auf Eis											x	
Winzersekt											x	
Bauernobstler Mispelchen												
Averna, Ramazotti, Jägermeister												
Alte Marille Alte Williams-Christ-Birne												
Alte Waldhimbeere												
Alte Haselnuss Alter Apfel												
Alte Hauszwetschge Alte Kirsche												
Hendricks mit Tonic Water	x				x	x		x				
Sommergarten Gin mit Wild Berry	x					x						
Next Level mit Tonic Water	x				x	x		x				
The Duke Dry Gin mit Ginger-Ale	x	x				x						
Huckleberry mit Tonic Water	x				x	x		x				
Tafelwasser Selters "Naturell" und "Klassisch"												
Rapp's Apfelschorle												
Almdudler	x	x										
Cola		x	x			x		x				
Cola Light	x	x						x				
Fanta		x						x				
Sprite								x				
Paulaner Spezi		x	x				x	x				
KiBa Orangensaft Maracujasaft												
Rhabarbersaft Johannisbeersaft												
Karamalz	x	x							x			
Hausgemachte Lavendel-Birnen-Limonade						x						
Hausgemachte Beeren-Limonade						x						
Hausgemachte Pfirsich-Maracuja-Limonade						x						
Winzer Glühwein											x	x
Wirtshaus-Zauber										x	x	x
Café Crème Espresso doppelter Espresso			x									
Café au Lait Cappuccino			x							x		

FESTE FEIERN IM WIRTSHAUS

Das Wirtshaus und die Wirtshaus-Wiesn mit ihrem atemberaubenden Blick auf den See stehen Ihnen auch gerne für Veranstaltungen zur Verfügung. Von A bis Z können Sie sich hierbei auf unsere professionelle Unterstützung verlassen.

Deneese und das Veranstaltungsteam freuen sich auf Ihre Anfrage unter:
veranstaltung@wirtshaus-kahl.de

Besuchen Sie uns auch auf Facebook unter:
www.facebook.com/Wirtshaus-Kahl/



Besuchen Sie uns auch auf Instagram unter:
www.instagram.com/wirtshaus.am.see/



Wirtshaus am See

WIRTSHAUS AM SEE

Emmerichshofen 3 | 63796 Kahl | www.wirtshaus-kahl.de
mein-platz@wirtshaus-kahl.de | Telefon 06188-449 33 22