



# Truderinger Waldwirtschaft

## Ein herzliches Willkommen in der Truderinger Waldwirtschaft

Mit kulinarischen Kreationen aus klassischer und internationaler Küche wird Genießen zu zweit oder für Familien und mit Geschäftsfreunden zum Erlebnis. Ob in entspannter Atmosphäre in unserem Wirtsgarten oder bei Kerzenschein in unseren Räumlichkeiten – Sie werden sich rundum wohl fühlen.

Für uns ist es sehr wichtig, dass unsere großen und kleinen Gäste rundum zufrieden sind und gerne wieder kommen.

Suchen Sie nach einem passenden Ambiente für Ihre Familienfeiern, Geburtstagsfeste oder andere Feierlichkeiten?

Fragen Sie einfach bei uns nach – wir sind gern für Sie da!

Außerdem sind wir spezialisiert auf alle Fragen rund ums Catering. Gerne veranstalten wir allumfassend Ihr Catering in München und Umgebung. Sprechen Sie uns einfach darauf an – wir helfen Ihnen gern!

Ihr Wirt Luis und sein Team!

### **Truderinger Waldwirtschaft**

Wasserburger Landstraße 272 | 81827 München | Tel. 089/61440099  
info@truderinger-waldwirtschaft.de | [www.truderinger-waldwirtschaft.de](http://www.truderinger-waldwirtschaft.de)



## Suppen

<b>Tomaten-Basilikum-Suppe</b> mit Sahnehaube und Baguette	5,80 €
<b>Tiroler Speckknödelsuppe</b> mit Zwiebeln	5,80 €
<b>Pfannkuchensuppe</b> mit doppelter Rinderkraftbrühe	5,80 €
<b>Curry-Kokosnuss-Suppe</b> mit Croûtons (leicht scharf)	5,80 €

## Vorspeisen

<b>Gebackener Camembert</b> mit Preiselbeeren, Salat und Baguette	6,90 €
<b>Feldsalat mit gegrilltem Ziegenkäse und Original Serrano-Schinken</b> , dazu Balsamico-Frucht-Dressing	9,80 €
<b>Fingerfood-Teller mit Chicken Wings, Jalapeños, Hähnchenspieße und Potatoes</b> , dazu Chili-Frucht-Sauce (empfohlen für 2 Personen)	10,80 €
<b>Rindercarpaccio auf Feldsalat</b> mit Parmesanspänen und betrüffelt mit frisch gepresstem Zitronensaft	10,80 €

## Der Bayerischen Tradition verpflichtet

<b>Münchner Wurstsalat*</b> mit Zwiebeln, Essiggurken und Hausbrot	7,20 €
<b>Schweizer Wurstsalat*</b> mit Käse, Zwiebeln, Essiggurken und Hausbrot	7,80 €
<b>Schweinswürstel* vom Grill</b> mit Sauerkraut und frischem Kren	7,80 €
<b>Abgebräunter Leberkäse*</b> mit Spiegelei und Bratkartoffeln	7,80 €

## Schmankeel – traditionell und international

<b>Cordon bleu vom Kalb</b> mit saftigem Schinken und Butterkäse gefüllt, dazu Bratkartoffeln und Preiselbeeren	18,80 €
<b>Saftiger Zwiebelrostbraten</b> (220 g) mit Röstkartoffeln	17,80 €
<b>Putenschnitzel in einer Cornflakes-Panade gebraten</b> mit gebackenen Süß-Kartoffeln und Chili-Sauce	15,80 €
<b>Schnitzel „Wiener Art“</b> mit Pommes frites und Preiselbeeren	14,80 €
<b>Schwäbische Grillpfanne</b> mit Schweinelendchen, Käsespätzle und frischer Schwammerlsauce	16,80 €
<b>Rinderlendensteak</b> (ca. 220 g) vom Bayrischen Bullenfleisch mit Kräuterbutter und Pommes frites	18,80 €
<b>Bergsteigerschnitzel</b> gefüllt mit Senf, Meerrettich und Käse, dazu Pommes frites	15,80 €

## Unsere Fischepezialitäten

<b>Black-Tiger-Scampi</b> (10 Stück) in Olivenöl gebraten mit Baguette und Salat	17,80 €
<b>Scampispieße</b> in Zitronenbutter gebraten auf Saisonsalat und Baguette	10,80 €
<b>Gegrilltes Lachssteak</b> auf Spinat mit Kräuterkartoffeln	18,90 €

## Unser Angebot für vegetarische Genießer

<b>Schwäbische Käsespätzle</b> mit Röstzwiebeln	7,80 €
<b>Gemüseplatte</b> mit frischem, gedünstetem und gebackenem Gemüse auf Tomaten-Oregano-Sauce, dazu Petersilienkartoffeln	9,70 €
<b>Gebackene Champignons</b> auf großem buntem Salat mit Joghurt-Dressing	9,70 €

**Bestellen Sie zu allen Gerichten als kleine Vorspeise  
einen kleinen Salat** **4,20 €**

\* beinhaltet Zusatzstoffe (Übersicht zu erfragen beim Personal)



## **Sür Fitness- und Figur-Bewusste**

<b>Griechischer Salat</b> mit Käse „Griechischer Art“, Peperoni, Oliven und Zwiebeln	8,70 €
<b>Nizza Salat</b> mit Thunfisch, Ei und Zwiebeln	8,90 €
<b>Feinschmecker Salat</b> mit gegrillten Putenstreifen	8,90 €
<b>Fitness-Salat mit gegrillter Argentinischer Anguslende</b> (ca. 220 g) und Kräuterbutter	16,90 €
<b>Buffalo-Mozzarella auf Tomaten-Rucola-Carpaccio</b> mit Balsamico und Olivenöl betrüffelt	12,80 €

## **... und für die Süßen unter uns empfehlen wir:**

<b>Zwei Crêpes</b> mit Schokoladencreme gefüllt und Vanille-Eis	5,80 €
<b>Kaiserschmarrn</b> mit Rosinen, Mandeln und Apfelmus	6,80 €
<b>Obsteller</b> mit Vanille-Eis	5,80 €
<b>Eiskaffee</b> mit Sahnehäubchen	4,80 €
<b>Eisschokolade</b> mit Sahnehäubchen	4,80 €
<b>Schokosoufflé</b> mit Bourbon-Vanille-Eis	5,80 €
<b>Apfelkücherl</b> gebacken mit Vanille-Eis und Sahne	5,80 €
<b>Gemischtes Eis</b> nach Wahl (fragen Sie bitte unser Personal)	(je Kugel) 1,20 €

Fragen Sie unser Personal nach den verschiedenen **täglich wechselnden Kuchen**.  
(Eine Auswahl an Kuchen finden Sie in unserer Kuchenvitrine.)

## **Unsere Flammkuchen-Variationen vom Steinofen**

Frisch zubereitet mit angemachtem Schmand und Crème fraîche

**normal 8,70 € | klein 7,20 €**

<b>Original Elsass</b>	Crème, Speck, Zwiebeln
<b>Florentiner</b>	Crème, Speck, Zwiebeln, Bergkäse, Blattspinat
<b>Camembert</b>	Crème, Preiselbeeren, Lauch, Speck, Zwiebeln, Camembert
<b>Hanseat</b>	Crème, Blattspinat, Tomatenscheiben, Shrimps
<b>Italiener</b>	Crème, Pesto, Tomatenscheiben, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola
<b>Bayer</b>	Crème, Speck, Leberkäse, Röstzwiebeln und Käse
<b>Vegetarisch</b>	
<b>Landlust</b>	Crème, Champignons, Käse, Schnittlauch
<b>Gorgonzola</b>	Crème, Tomatenscheiben, Blattspinat, Gorgonzola

**„Der Mensch lebt nicht nur vom Brot allein,  
es darf auch mal ein Flammkuchen sein.“**



## **Nehmen Sie besonders auf unsere Aktionstage** (nicht an Feiertagen)

(Sonderpreise Montag bis Samstag ab 18 Uhr und Sonntag ab 12 Uhr, nur solange der Vorrat reicht)

- Montag: Schnitzeltag** nur 8,20 €
- Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit Pommes frites
  - Meerrettichschnitzel mit Potatoes
  - Pfefferschnitzel mit gebackenen Kartoffeln und Gemüse
- Dienstag: Salattag** nur 7,90 €
- Toskana-Salat mit Mozzarellakugeln, Kirschtomaten, Oliven und frischem Basilikum
  - Amerikanischer Salat mit gegrillten Rinderlendenstreifen und geröstetem Bacon
  - Salat à la Chef – Salat der Saison mit gegrillten Putenstreifen in Curry-Frucht-Sauce und abgebräunten Walnüssen
- Mittwoch: Spareribstag** nur 8,90 €
- Ofenfrische Babyspareribs mit Potatoes und kleinem gemischten Salat
- Donnerstag: Schweinebraten- und Spanferkeltag** nur 7,90 €
- Ofenfrischer Schweinebraten mit Semmelknödel und Krautsalat
  - Ofenfrisches Spanferkel mit Semmelknödel und Krautsalat
  - Tiroler Gröstl mit gerösteten Knödeln, Spanferkelfetzen und Spiegelei
- Freitag: Fischtag** nur 8,90 €
- Gegrilltes Zanderfilet mit Kartoffeln und Gemüse
  - Gebackener Seelachs mit Kartoffel-Gurken-Salat und Remouladensauce
  - Spaghetti mit Räucherlachs in Zitronensauce und frischem Rucola  
(Der Chef persönlich holt den Fisch an diesem Tag frisch vom Markt.)
- Samstag: Scampitag** nur 12,80 €
- Gegrillte „Black-Tiger“ Scampi mit Knoblauch-Baguette und Salat
  - Scampi-Spieß mit Knoblauch-Baguette und Salat
  - Gegrillte Scampi auf Spaghetti mit Limettensauce
- Sonntag: Ententag** nur 9,80 €
- ½ ausgelöste Ente (ohne Knochen) mit Knödel und Blaukraut
  - Entengröstl in der Pfanne serviert mit Salatgarnitur
  - Großer bunter Salatteller mit zart gebratenen Entenbruststreifen und Baguette

## **Unser täglicher Mittagstisch** (nicht an Feiertagen)

**Wir verwöhnen Sie  
von Montag bis Freitag von 11.00 bis 14.30 Uhr für nur 6,90 €**

(Vorspeise und Hauptgericht)

Sie treffen die Auswahl zwischen zwei Vorspeisen und fünf Hauptgerichten  
aus unserer Mittagskarte.



## Weinschorlen

		0,2l	0,4l
Weinschorle weiß	Grüner Veltliner	3,20 €	4,80 €
Weinschorle rosé	Bardolino Chiaretto	3,20 €	4,80 €
Weinschorle rot	Vin de pays	3,20 €	4,80 €

**Gerne servieren wir Ihnen jede Weinsorte der Karte als Weinschorle!**

## Aperitifs

Aperol-Spritz	Tafelwasser, Prosecco, Orangenscheibe und Aperol	1/4l	5,90 €
Hugo-Spritz	Tafelwasser, Prosecco, Zitrone, Minze und Holundersirup	1/4l	5,90 €
Fruchtige Hugos	z.B. Erdbeer, Maracuja, Mango oder Rhabarber	1/4l	5,90 €
Vino Frizzante	Prosecco Valdobbiadene	0,1l	4,30 €

## Schoppenweine – Weiß

		1/8l	1/4l
Franken	Hausschoppen Winzer Manuel Sauer trocken ausgebaut, süffig, leichter Zechwein	3,60 €	5,80 €
	Bacchus Eschendorfer Berg halbtrocken, feinfruchtiger Körper, harmonisch	3,60 €	5,80 €
	Riesling Eschendorfer Lump trocken, kräftig erfrischender Geschmack	4,80 €	7,60 €
Pfalz	Silvaner trocken, leichter, milder Zechwein	3,60 €	5,80 €
	Riesling trocken, spritzig, feine Pfirsich-Note	3,60 €	5,80 €
	Weißburgunder trocken, feine Frucht, milde Säure, zarter Mandelton	3,90 €	6,10 €
Österreich	Grüner Veltliner trocken, frisch, spritzig, pfeffrig	3,60 €	5,80 €
Italien	Pinot Grigio IGT Veneto trocken, elegant, typischer Pinot, Villa Rocca Valgatarà	3,70 €	5,90 €
	Chardonnay IGT Veneto trocken, feinfruchtig, vollmundig, harmonisch	3,70 €	5,90 €
	Lugana Trento Garda trocken, delikater Duft, kräftige Struktur, Tenuta Rovaglia Pozzolengo	4,20 €	6,90 €

## Schoppenweine – Rosé

		1/8l	1/4l
Baden	Spätburgunder Weißherbst Q.b.A. halbtrocken, zarter, vollmundiger, erwärmender Rosé, Sasbach-Kaiserstuhl	3,90 €	6,10 €
Italien	Bardolino Chiaretto – DOC trocken, frisch, ausgewogen, typischer Rosé vom Gardasee, Corte Gardoni – Valeggio sul Mincio	3,70 €	5,90 €

## Schoppenweine – Rot

		1/8l	1/4l
Württemberg	Haberschlachter Heuchelberg Qualitätswein, Trollinger und Lemberger, rubinrot, würzig, halbtrocken	3,90 €	6,10 €
Österreich	Blauer Zweigelt – Qualitätswein trocken, fruchtig, zugänglich, feine Kirschnote	3,90 €	6,10 €
Italien	Merlot – IGT Veneto trocken, rund, samtig, mit weichen Tanninen	3,70 €	5,90 €
	Nero D'Avola – IGT Sicilia trocken, intensives rubinrot, voll und rund im Geschmack	3,70 €	5,90 €
	Edelvernatsch – DOC trocken, leichter Zechwein, ideal zur Brotzeit	3,90 €	6,10 €



## Alkoholfreie Getränke

<b>Säfte</b> Apfel, Orange, Mango, Johannisbeere, Rhabarber	0,2l 2,60 €	0,4l 4,80 €
<b>Weißer Traubensaft</b> (Weingut Manuel Sauer)	0,2l 3,00 €	0,4l 5,80 €
<b>Roter Traubensaft</b> (Weingut Manuel Sauer)	0,2l 3,00 €	0,4l 5,80 €
<b>Cola*   Fanta   Zitronenlimo</b>	0,2l 2,60 €	0,4l 3,40 €
<b>Cola light*</b>		0,33l 3,90 €
<b>Bitter Lemon**</b>		0,2l 2,60 €
<b>Almdudler</b>		0,33l 3,80 €
<b>Almdudler-Schorle</b>		0,5l 3,40 €
<b>Gerolsteiner</b> mit oder ohne Gas	0,25l 3,20 €	0,75l 5,80 €

## Schorlen

Apfel, Orange, Mango, Johannisbeere, Rhabarber	<b>0,2l</b> 2,60 €	<b>0,4l</b> 3,40 €
Holundersirupschorle	2,60 €	3,50 €
Weißer Traubensaftschorle / Roter Traubensaftschorle	2,60 €	3,90 €

## Biere

Spaten Helles vom Fass – Original	0,3l 3,10 €	0,5l 3,90 €
Löwenbräu Dunkel im Steinkrug – Original		0,5l 3,90 €
Löwenbräu Triumphator Starkbier im Steinkrug		0,5l 4,20 €
Radler vom Fass – Helles mit Zitronenlimonade - spritzig		0,5l 3,80 €
Löwenbräu alkoholfrei aus der Flasche		0,5l 3,90 €
Franziskaner Hefe-Weißbier naturtrüb vom Fass	0,3l 3,10 €	0,5l 3,90 €
Franziskaner Jahrgangs-Weißbier Royal		0,5l 4,40 €
Franziskaner Hefe-Weißbier dunkel vom Fass	0,3l 3,10 €	0,5l 3,90 €
Franziskaner Hefe-Weißbier leicht aus der Flasche		0,5l 3,90 €
Franziskaner Hefe-Weißbier alkoholfrei aus der Flasche		0,5l 3,90 €
Franziskaner Kellerbier aus der Flasche		0,5l 4,20 €
Franziskaner Hefe-Weißbier alkoholfrei Zitrone oder Holunder aus der Flasche		0,33l 3,80 €
Russ'n – Weissbier mit Zitronenlimonade - erfrischend		0,5l 3,90 €
Cola-Weizen – Weissbier mit Cola*		0,5l 3,90 €
Becks Original   Becks Gold   Becks Green Lemon		0,33l 3,80 €
Gletscherbier – Helles, Almdudler, Obstwasser		0,5l 4,90 €

## Plus der Brennerei

Ramazzotti   Averna   Fernet	2 cl 3,80 €
Killepitsch	2 cl 3,80 €
Obstler	2 cl 4,80 €
Grappa   Jägermeister   Williamsbirne   Wodka (Three Sixty, Absolut)	2 cl 4,20 €
Wodka-Red Bull mit reichlich Eis serviert	0,4l 7,80 €
<b>Fragen Sie nach unserer Whiskey-Sammlung und Jim Beam</b>	<b>2 cl 6,80 €</b>

## Heißgetränke

Espresso	1,90 €
Doppelter Espresso	3,50 €
Espresso Macchiato	3,20 €
Tasse Kaffee	2,30 €
Haferl Kaffee	3,20 €
Cappuccino	3,20 €
Milchkaffee	3,50 €
Latte Macchiato	3,90 €
Heiße Schokolade mit Sahnehaube	3,70 €
Espresso mit Vanilleeis und Baileys	4,90 €
Haferl Tee (Schwarz, Grün, Früchte, Kamille, Roibusch, Minze)	2,90 €
Haferl Tee mit Rum	4,90 €