

# Truderinger

## Speisekarte

# Waldwirtschaft

- Kleiner gemischter Salat mit Joghurt-Dressing (18) 4,90 €
- Kürbis-Ingwer-Suppe mit Kräutercroûtons (12,18) 6,90 €
- Speckknödelsuppe mit kräftiger Rinderbrühe (8,12,14,18) 6,90 €
- Tomaten-Basilikum-Suppe mit Sahnehaube und Baguette (12,18) 6,90 €
- Flammkuchen Vegetarisch mit Zucchini, Karotten, Tomatenscheiben und Mozzarella (12,18)
- Flammkuchen Italiener mit Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Pesto (12,18)
- Flammkuchen Südtiroler Art mit Tomaten, Südtiroler Speck und Käse überbacken (12,18)
- Flammkuchen groß 12,80 €
- Flammkuchen „Hanseatische Art“ mit Thunfisch, Spinat und Tomatenwürfeln, (12,15,18) 14,80 €
- Wirtshaus-Burger mit Spanferkelfleisch, Krautsalat, Speckwürfeln, Senf- und Meerrettich-Dip, dazu Pommes frites (5,12,14,18,21) 14,80 €
- „WaWi-Burger“ mit saftigem Rinderhackfleisch, geschmolzenem Käse und knusprig gebratenem Speck, dazu Pommes frites (14) 12,90 €
- Crispy-Burger mit saftigem Hähnchenfleisch in Cornflakes gebacken, süß-saurer Sauce, geschmorten Zwiebeln, Speckscheiben und Chilifäden, dazu Süßkartoffel-Pommes (12,14,18) 15,80 €
- Hausgemachte Spinatknödel mit Pilzragout aus Steinpilzen, Pfifferlingen und Kräuterlingen (12,14,18) 16,80 €
- Schweizer oder Münchner Wurstsalat mit ofenfrischer Brezen (5,12,14,18) 9,80 €
- Feinschmecker-Salat mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet (18) 12,90 €
- Fitness-Salat mit gegrilltem Rinderlendensteak (ca. 180 g) und Kräuter-Butter (18) 16,80 €
- „Andalusien-Salat“ mit Feldsalat und gegrilltem Ziegenkäse im Speckmantel (18) 12,90 €
- „Franziskaner-Salat“ mit gebackenem Camembert und Preiselbeeren 10,90 €
- XL-Korb mit Knoblauchbrot (12) 7,80 €

**BITTE WENDEN!**



# Truderinger

## Speisekarte

# Waldwirtschaft

- Schwäbische Käsespätzle mit Röstzwiebeln (12,14,18) 9,90 €
- Gemüseplatte auf Tomaten-Oregano-Soße mit Schwenkkartoffeln 14,80 €
- Gegrillter Lachs auf Ratatouille-Gemüse und Salzkartoffeln 18,80 €
- Thai-Curry (vegan) mit Saisongemüse und Basmatireis (18) 13,80 €
  - dazu Hähnchenschnitzel 4,80 €
  - dazu kleines Rinderlendensteak 7,80 €
- Spanferkelgulasch „Altmünchner Art“ mit Knödel (12,14,18,20) 15,80 €
- Hirschedelgulasch in Wildpreiselbeersoße  
mit Butterspätzle (12,14,18,20) 18,90 €
- Kalbstafelspitz in Meerrettich-Rahmsauce mit Gemüsestreifen  
und Salzkartoffeln (18) 17,80 €
- Cordon bleu aus der Schweinelende mit saftigem Schinken  
und Butterkäse gefüllt, dazu Bratkartoffeln  
und Preiselbeeren (7,12,14,18) 18,60 €
- Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites (12,14,18) 15,90 €
- Bergsteigerschnitzel gefüllt mit Kren, scharfem Senf  
und Käse, dazu Pommes frites (12,14,18,21) 17,80 €
- Münchner Braumeisterschnitzel mit Meerrettich-Senf-Speckfüllung,  
dazu Bratkartoffeln (12,14,18,21) 17,90 €
- Schweinefilet „Schwäbische Art“ in Schwammerlrahm  
mit Käsespätzle (7,12,14,18,20) 18,90 €
- Spanferkelbraten in Dunkelbiersoße mit Knödel  
und Krautsalat (7,12,14,18,20) 15,90 €
- Rinderlendensteak „Black Angus“ (ca. 220 g) vom Grill  
mit Kräuterbutter und Pommes frites (18) 21,90 €
- Rosa Rinderfilet (ca. 170 g) auf italienischem Grillgemüse  
und Rosmarinkartoffeln 24,80 €
- Saftiger Zwiebelrostbraten aus der Ochsenlende (220 g)  
mit Röstkartoffeln 17,90 €
- 1/4 Ente mit Blaukraut und Kartoffelknödel (14,18) 17,80 €
- Hähnchenbrustfilet in Cornflakes-Panade gebraten mit  
Süß-Kartoffel-Pommes (12,14,18) 18,90 €
- Schokosoufflé mit Vanilleschaum (7,12,14,18) 6,90 €
- Ofenfrischer Kaiserschmarrn mit Rosinen, Mandeln  
und Apfelmus (7,12,14,18) 10,90 €
- Hausgemachtes Apfelkücherl gebacken  
mit Vanilleeis und Sahne (12,14,18) 6,90 €

**BITTE WENDEN!**