

*Herzlich willkommen
beim*

Alten Wirt in Weyarn

seit 1562



Hier, über dem östlichen Mangfalltal befindet sich die 1562 erbaute Traditionsherberge „Alter Wirt“ in Weyarn.

Dieses außergewöhnliche Bauwerk mit seinen urgemütlichen Kreuzgewölben, wurde von dem Augustiner Probst Valentin Steyrer erbaut und durch Herzog Albrecht von Bayern mit dem heute noch verbrieften Schank und Herbergsrecht versehen.

Der Landgasthof „Alter Wirt“ wird seit 1562 ununterbrochen als solcher geführt und ist bis heute ein lebendiger Zeuge jener Zeit, als das Augustiner Chorherrenstift der christliche Mittelpunkt dieses gesegneten Landstrichs war.

Dieser 450-jährigen Tradition fühlen wir uns verpflichtet.

Liebe Gäste, wir freuen uns, Sie in unserem Haus begrüßen zu dürfen und wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt und einen guten Appetit!

*Familie Dirk Meyer
und sein Team*

Willkommen liebe Gäste!

Wir freuen uns sehr, Sie wieder bei uns begrüßen zu dürfen!

Unsere Gerichte werden täglich frisch für Sie zubereitet, da kann es natürlich passieren, dass auch einmal etwas aus ist!

Sie finden auf unserer Karte traditionelle und regionale Gerichte, der Jahreszeit entsprechend frisch und aus Produkten von heimischen Bauern, zubereitet.

Ihr Wohlbefinden in unserem Hause liegt uns am Herzen, deshalb haben wir für unsere Gerichte die Allergieauslöser dokumentiert. Fragen Sie Mitarbeiter oder uns Wirtsleute, wir werden Sie gerne dazu beraten!

ZÜNFTIG

Bayerisch

» Wir freuen uns, dass unsere Gäste ab sofort jederzeit und von überall aus auf einfachste Weise ihre Reservierung dank **RESERV S ON** tätigen können.

Diese zukunftssträchtige Kooperation bringt uns in puncto Service und Digitalisierung weiter voran. Wir blicken mit Freude auf die gemeinsame Zusammenarbeit! »

Alter Wirt Weyarn



Vorspeisen & Suppen

€

Rinderbrühe mit Pfannkuchenstreifen	5,90€
Rinderbrühe mit Leberknödel	5,90€
Cremsuppe (wechslend)	6,50€

Salate & Vegetarisch

Gemischter Salat	5,50€
„Vitaminsalat“, großer gemischter Salat mit frischem Obst der Saison, Nüssen und Früchtedressing	12,50€
mit Putenstreifen	17,80€
mit Räucherlachs	18,80€
Allgäuer Käsespätzle mit Zwiebeln & Beilagensalat	14,80€
Spinatknödel mit Salbeibutter, Rucola und Parmesan	14,80€

Zusatzstoffe: 1) mit Konservierungsstoffen, 2) mit Phosphat, 3) geschwefelt, 4) Antioxidationsmittel
5) mit Süßungsmittel, 6) mit Farbstoff, 7) koffeinhaltig, 8) Geschmacksverstärker, 9) Phenylalaninquelle,
10) Säuerungsmittel

Fleisch

Schweinebraten mit Kartoffelknödel und Krautsalat (1,4,10)	16,80€
Bayrischer Burger vom Weideochsen mit Pommes	20,80€
Hausburger vom Weideochsen mit Bacon & Jalapeños dazu Pommes	20,80€
Backhuhn mit Kartoffel-Gurken-Salat	16,80 €

Fischgerichte

Reiberdatschi mit Räucherlachs und Honig-Senf Dip	14,80€
Fischfilet mit Blattspinat und Rösti	21,80€

Unsere Schnitzelauswahl

Schnitzel Wiener Art vom Schwein mit Pommes	16,80€
Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren und hausgemachtem Kartoffelsalat	28,80€
Jägerschnitzel mit Champignonrahm und Spätzle	17,80€
Cordon Bleu (gefüllt mit Käse und Schinken) und Pommes	20,80€
Zigeunerschnitzel von der Pute mit Pommes	17,80 €

Zusatzstoffe: 1) mit Konservierungsstoffen, 2) mit Phosphat, 3) geschwefelt, 4) Antioxidationsmittel
5) mit Süßungsmittel, 6) mit Farbstoff, 7) koffeinhaltig, 8) Geschmacksverstärker, 9) Phenylalaninquelle,
10) Säuerungsmittel

Aus der Wurstküche bis 14 Uhr

1 Paar frische Weißwürste mit Brezn (8)

7,90€

2 Paar Wiener mit Brot (1,4,8)

8,50€



Kleine Gerichte + Brotzeiten ab 14 Uhr

Obazda mit Brezn

9,80€

Bayrischer Wurstsalat mit Zwiebeln und Gurken (1,4,8)

10,50€

Schweizer Wurstsalat mit Zwiebeln und Gurken (1,4,8)

11,80€

Magendratzerl mit Obazda, Griebenschmalz und Kürbiscrème

9,80 €

Gemischte Brotzeitplatte mit Speck, Leberkäse, Obazda und Käse

18,80 €

Gemischter Brotkorb extra (1)

4,50€

Ofenfrische Breze

2,20€

Portion Butter

1,50€

Für Umbestellungen oder Änderungen berechnen wir 1,00 €

Zusatzstoffe: 1) mit Konservierungsstoffen, 2) mit Phosphat, 3) geschwefelt, 4) Antioxidationsmittel
5) mit Süßungsmittel, 6) mit Farbstoff, 7) koffeinhaltig, 8) Geschmacksverstärker, 9) Phenylalaninquelle,
10) Säuerungsmittel

Dessert

Apfelstrudel mit Vanillesoße		6,80€
Kaiserschmarrn mit Apfelmus	kleine Portion	9,10€
	große Portion	14,80€

Kaffee und Tee



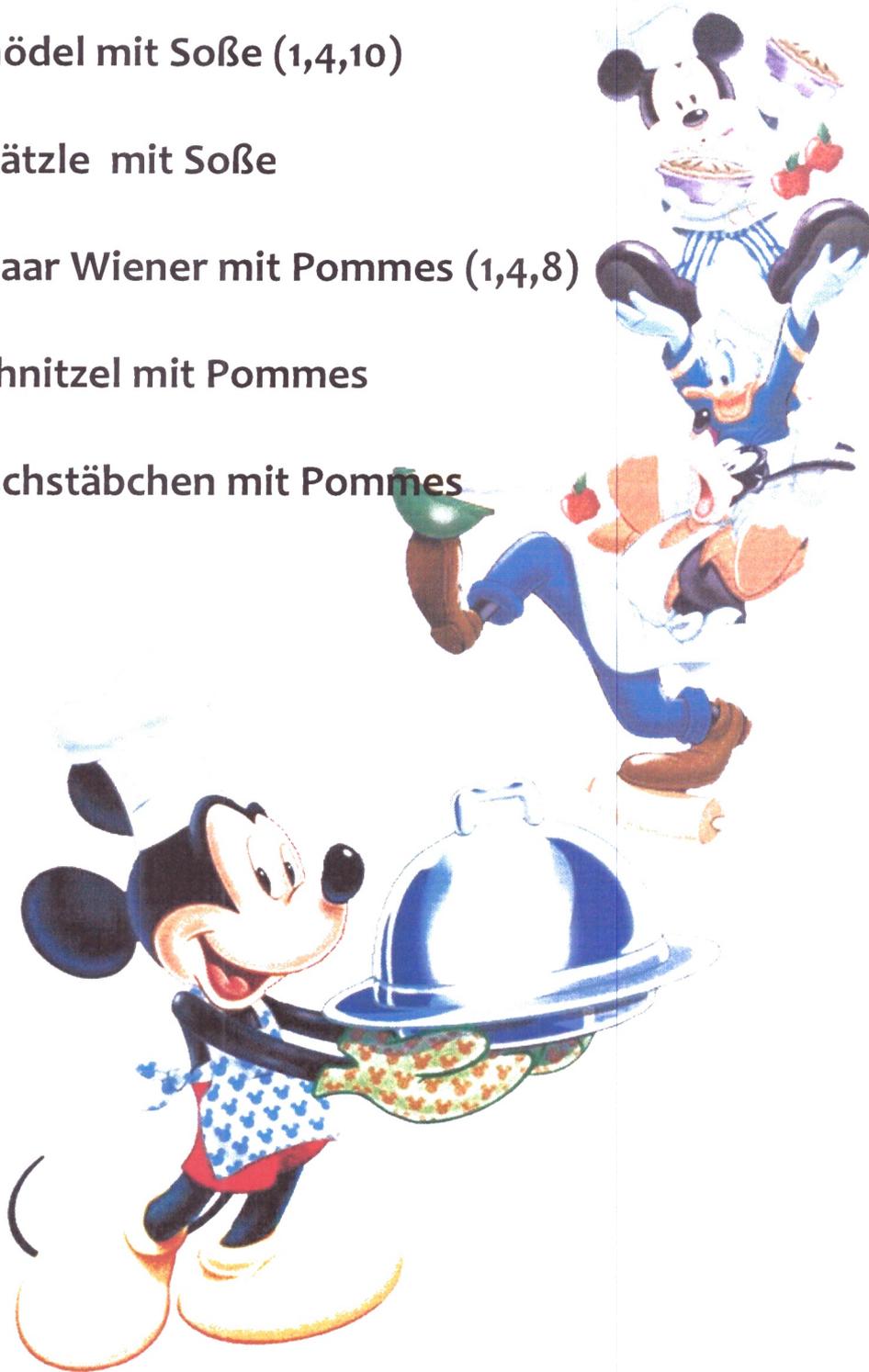
Kaffee (7)	3,40€
Cappuccino (7)	3,80€
Latte Macchiato (7)	3,80€
Milchkaffee (7)	3,80€
Espresso (7)	2,60€
Heiße Schokolade	3,80€

Unsere Teesorten 3,40€

Early Grey, Früchte Mischung, Grüner Tee,
Pfefferminz Tee, Schwarz Tee, Kamillen Tee, Kräuter Tee,

Kü ergeric t €

Portion Pommes	4,60
Knödel mit Soße (1,4,10)	5,60
Spätzle mit Soße	5,20
1 Paar Wiener mit Pommes (1,4,8)	6,20
Schnitzel mit Pommes	7,60
Fischstäbchen mit Pommes	7,20



Zusatzstoffe: 1) mit Konservierungsstoffen, 2) mit Phosphat, 3) geschwefelt, 4) Antioxidationsmittel
5) mit Süßungsmittel, 6) mit Farbstoff, 7) koffeinhaltig, 8) Geschmacksverstärker, 9) Phenylalaninquelle,
10) Säuerungsmittel

Spezialbiere vom Fass

Tegernseer Hell		0,5	4,40
Tegernseer Hell klein		0,3	3,50
Hopf Weißbier		0,5	4,60
Hopf Weißbier klein		0,3	3,70
Russ'n		0,5	4,60
Cola-Weißbier (6,7)		0,5	4,60
Radler		0,5	4,40
Radler klein		0,3	3,50
Maß (alle Biere)		1,0	8,40

Biere aus der Flasche

Tegernseer Pils	0,3	3,60
Tegernseer ‚Spezial‘	0,5	4,40
Tegernseer Leicht	0,5	4,40
Tegernseer Dunkel Export	0,5	4,40
Spaten alkoholfreies Bier	0,5	4,40
Leichtes Weißbier	0,5	4,60
Alkoholfreies Weißbier	0,5	4,60
Hopf Weißbier dunkel	0,5	4,60

Spritziges im Glas

Aperol Spritz		5,60
Prosecco	0,1	4,20
div. Longdrinks Gin / Wodka	0,4	6,50

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach unserer weiteren Spirituosen

Zusatzstoffe: 1) mit Konservierungsstoffen, 2) mit Phosphat, 3) geschwefelt, 4) Antioxidationsmittel
5) mit Süßungsmittel, 6) mit Farbstoff, 7) koffeinhaltig, 8) Geschmacksverstärker, 9) Phenylalaninquelle
Alle Preise in Euro einschließlich ges. Mehrwertsteuer und Bedienung

Säfte und Nektare

Apfelsaft naturtrüb
 Johannisbeere schwarz
 Rhabarber
 Orange

Säfte und Nektare	0,3	3,20
Schorlen	0,4	3,50

Alkoholfreie Getränke

	l	€
Fanta (6)	0,3	3,20
	0,4	3,60
Cola / Cola light (5,6,7,9)	0,3	3,20
	0,4	3,60
Zitronenlimonade	0,4	3,60
Spezi (5,6,7)	0,4	3,60
Tafelwasser	0,4	3,20

Adelholzener

Adelholzener Classic medium	0,25	2,80
Adelholzener Classic medium	0,75	5,60
Adelholzener Classic still	0,25	2,80
Adelholzener Classic still	0,75	5,60
Almdudler	0,35	4,50



Offene Weine

Weinschorle rot / weiss	0,25	3,80
-------------------------	------	------

Weiss

Chardonnay, Landgrafenhof	Rheinhessen	0,2	5,20
Riesling, halbtrocken	Rheinhessen	0,2	5,40
Grüner Veltliner	Österreich	0,2	4,60

Zusatzstoffe: 1) mit Konservierungsstoffen, 2) mit Phosphat, 3) geschwefelt, 4) Antioxidationsmittel
 5) mit Süßungsmittel, 6) mit Farbstoff, 7) koffeinhaltig, 8) Geschmacksverstärker, 9) Phenylalaninquelle
 Alle Preise in Euro einschließl. ges. Mehrwertsteuer und Bedienung

Rot

Zweigelt	Österreich	0,2	5,20
Spätburgunder	Weinstrasse	0,2	5,60
Dornfelder, halbtrocken	Rheinhessen	0,2	4,80

Rosé

Rosé trocken	Italien	0,2	5,20
--------------	---------	-----	------

SLYRS Premium Whisky

Single Malt Classic
Single Malt Whisky Rum Cask Finish 46%
Single Malt Whisky Fifty-One 51%
Single Malt Whisky Bavarian PEAT



2 cl 5,20 €

2 cl 6,60 €

Obstbrände der Destillerie Lantenhammer

Zwetschge

Williamsgeist

Himbeere

Haselnuss

Heidelbeer Liqueur

Waldhimbeer Liqueur



2 cl 4,60 €

Schnäpse

Bauernobstler		3,10
Williams Christbirne		3,10
Jägermeister		3,60
Enzian		3,10
Ramazzotti	2 cl	3,80
Whiskey	2 cl	3,80
Grappa	2 cl	3,80

Zusatzstoffe: 1) mit Konservierungsstoffen, 2) mit Phosphat, 3) geschwefelt, 4) Antioxidationsmittel
5) mit Süßungsmittel, 6) mit Farbstoff, 7) koffeinhaltig, 8) Geschmacksverstärker, 9) Phenylalaninquelle
Alle Preise in Euro einschließlich ges. Mehrwertsteuer und Bedienung

Flaschen Weine

Lugana Secco, Denominazione O.C.

Strohgelb mit grünlichem Schimmer, zartes Bouquet mit Mandelnote

Abf. Cantina di Castelnuovo del Garda

0,75 29,90 €

Sand 1, Grüner Veltliner, Qualitätsweis DAC

Helles Goldgelb, angenehme reife Bananenfrucht

Gutsabfüllung Zöhrer, Krems

0,75 25,00 €

Saulheimer Domherr-Toro Bianco Dolce, Riesling

Gelbgold, eingängige Fruchtsüße mit etwas Würze

Erz. Abf. Weingut Landgrafenhof, Saulheim

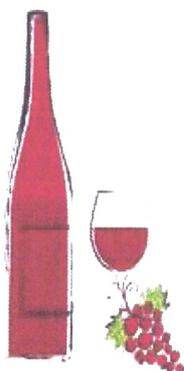
0,75 17,80 €

Chardonnay Scaia Bianco

Frisch und angenehm, dank der ausgeprägten, aber gut ausgewogenen Säure

Tenuta Sant'Antonio

0,75 26,70 €



Dornfelder Landgrafenhof, Torro Rosso Dolce, feinherb

Rubinrot, Noten von schwarzen Beeren und Sauerkirschen

Erz. Abf. Weingut Landgrafenhof, Saulheim

0,75 18,80 €

Col-di-Sosso, Sangiovese & Cabernet Sauvignon

Rubinrot, fruchtiges Bouquet, ausgewogene Tannine

Abf. Viticoltore Banfi, Montalcino

0,75 25,00 €

Primitivo Salento, secco, Duca del Salento

Rubinrot, Aromen von Gewürzen und Trüffel, samtig

Abf. Cantina di Sandonaci

0,75 23,60 €

Bardolino Chiaretto, secco, Denominazione O.C.

Rosaroter Neigung, weiniges, fruchtiges Aroma, kraftvoll

Abf. Cantina di Castelnuovo del Garda

0,75 18,90 €

*Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach unserer
weiteren Spirituosen - Weinauswahl*

Zusatzstoffe: 1) mit Konservierungsstoffen, 2) mit Phosphat, 3) geschwefelt, 4) Antioxidationsmittel
5) mit Süßungsmittel, 6) mit Farbstoff, 7) koffeinhaltig, 8) Geschmacksverstärker, 9) Phenylalaninquelle
Alle Preise in Euro einschließlich ges. Mehrwertsteuer und Bedienung