

Getränke

APERITIF

Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Tonic (***)	7,50€
Hugo Holunderblütensirup, Prosecco, Tonic, Minze (*, ***, 1l)	7,50€
Ramazotti Rosato Spritz Ramazzotti Rosato, Prosecco, Tonic, Basilikum (*, ***)	7,50€
Campari Orange Campari, Orangensaft (***)	7,50€
Prosecco	0,1l 4,90€ 1l 29,90€

Fruitage Kirsch-Bier-Spritz 0,25l
5,50€

APERITIF ALKOHOLFREI

Virgin Hugo Holunderblütensirup, Soda, Limette, Minze (**, 1l)	6,50€
Crodino Spritz aufgegossen mit Soda & Maracujasaft (***)	6,50€

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Schorlen	0,2l 3,00€	Säfte	0,2l 3,30€
Apfel, Johannisbeere, Kirsche, Maracuja, Rhabarber, Orange	0,4l 4,50€	Apfel, Johannisbeere, Kirsche, Maracuja, Rhabarber, Orange	
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta (*, ***)	0,33l 3,90€	Cola-Mix „Spezi“ (*, ***)	0,2l 3,00€ 0,4l 4,50€
Ginger Ale, Bitterlemon, Tonic Water	0,2l 3,80€	Zitronenlimonade (***)	0,2l 3,00€ 0,4l 4,00€
Eistee Pflirsich oder Zitrone	0,4l 4,50€	Adelholzener prickelnd oder still	0,25l 3,00€ 0,75l 6,00€
Tafelwasser	0,4l 3,80€	Holunderschorle Minze & Limette	0,4l 4,90€

Zusatzstoffe: * koffeinhaltig, ** chininhalig, *** mit Farbstoff
alle Preise verstehen sich in € und inkl. MwSt.

BIER

König Ludwig Hell 	0,3l 3,20€ 0,5l 4,50€ 1l 9,00€
König Ludwig Schnitt Hell 	3,50€
König Ludwig Dunkel 	0,5l 4,50€ 1l 9,00€
König Ludwig Radler 	0,5l 4,50€ 1l 9,00€
König Ludwig Weißbier 	0,3l 3,40€ 0,5l 4,70€ 1l 9,40€
Naturtrüb oder Russn	
König Ludwig Weißbier	0,5l 4,70€
Dunkel oder Leicht	
König Ludwig Weißbier	0,5l 4,70€
alkoholfrei	
Kaltenberg Schloss-Keller	0,5l 4,70€
Naturtrüb	
Warsteiner Pilsener	0,33l 3,90€
Warsteiner Extra 2,5%	0,33l 3,90€
Warsteiner alkoholfrei	0,5l 4,50€

GRÜSS GOTT & HERZLICH WILLKOMMEN

Mit jungem, engagierten Team & bayrisch-balkanischer Gastfreundlichkeit heißen wir Sie herzlich willkommen. Der Prinzregent-Garten bietet für jung & alt einen Ort, um genüsslich mit Familie & Freunden Zeit zu verbringen. Egal ob im Wirtshaus mit Terrasse oder im Biergarten mit Selbstbedienung ist für jeden Geschmack etwas dabei.

In diesem Sinne:
Wir freuen uns & ozapft is!
Ihr „Prinzi“-Team

ÖFFNUNGSZEITEN

WIRTSHAUS & TERRASSE

SOMMER-ÖFFNUNGSZEITEN (ab 01.04.)

Montag: ab 17:00 Uhr
Dienstag bis Sonntag & Feiertage:
ab 11:30 Uhr
warme Küche bis 21:30 Uhr

WINTER-ÖFFNUNGSZEITEN (ab 01.11.)

Montag: Ruhetag
Dienstag bis Sonntag & Feiertage:
ab 11:30 Uhr
warme Küche bis 21:00 Uhr

An **FEIERTAGEN** haben wir unabhängig vom Wochentag ab 11:30 Uhr geöffnet

MITTAGSTISCH (Dienstag bis Freitag) 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr

Jeden **Dienstag**:
20% auf alle Speisen!
(ausgenommen Feiertage)

Jeden **Mittwoch Schnitzel-Tag**:
20% auf alle Schnitzel!
(ausgenommen Feiertage)

Jeden **Donnerstag Veggie- & Vegan-Tag**,
20% auf alle vegetarischen &
veganen Speisen!
(ausgenommen Feiertage)

Jeden **Freitag Fisch-Tag**:
20% auf alle Fischgerichte!
(ausgenommen Feiertage)

SELBSTBEDIENUNG IM BIERGARTEN

Ab 11:30 Uhr – nur bei schönem, sonnigem Wetter geöffnet!

FEIERLICHKEITEN

Unser Wirtshaus mit Bühne bietet Platz für bis zu 200 Personen. Ob Firmenfeier, Hochzeit, Geburtstag, Kommunion, Firmung oder Trauerfeier. Kontaktieren Sie uns gerne!

STAMMTISCH

Natürlich gibts a an Stammtisch bei uns, an dem wir euch gerne bedienen möchten. Ab und an wird auch gekartelt. Kommts gern auf a Rundn Schafkopf vorbei!

Kontakt

089 64980889 | reservierung@prinzregentgarten.de | event@prinzregentgarten.de

PRINZREGENTGARTEN.DE

Prinzregent Garten

HERZLICH WILLKOMMEN IM
PRINZREGENTGARTEN

Getränke
&
Speisen



Getränke

WARME GETRÄNKE

KAFFEE

Espresso	2,50€
Espresso Macchiato	3,00€
Espresso Doppio	4,00€
Espresso Affogato	4,90€
Cappuccino	4,00€
Latte Macchiato	4,50€
Milchkaffee	4,50€
Tasse Kaffee	3,50€
Haferl Kaffee	4,50€
Heiße Schokolade	4,90€

TEE

Schwarztee	3,50€
Pfefferminztee	3,50€
Grüner Tee	3,50€
Kamillentee	3,50€
Schuss Rum	2cl 3,00€

SCHNÄPSE

Südtiroler Marille (Pircher)	2cl 4,00€
Williams Birne (Pircher)	2cl 4,00€
Himbeergeist (Pircher)	2cl 4,00€
Obstler (Pircher)	2cl 4,00€
Haselnuss	2cl 4,00€
Jägermeister	4cl 5,50€
Baileys Irish Creme	4cl 5,50€
Limoncello	4cl 5,50€
Averna	4cl 5,50€
Ramazotti	4cl 5,50€

ZU VINO SAG I NIE NO!

WEISSWEINSCHORLE

süß oder sauer	0,25l 4,50€
	0,5l 7,50€

ROTWEINSCHORLE

süß oder sauer	0,25l 4,50€
	0,5l 7,50€

WEISSWEINE

Grüner Veltliner	0,1l 3,50€
Niederösterreich, leicht & säurebetont & würzig	0,2l 6,50€

Pinot Grigio	0,1l 4,00€
Veneto, fruchtig & frisch, trocken	0,2l 7,00€
	0,75l 28,90€

Lugana	0,1l 4,50€
sehr fruchtig & wenig Säure, trocken	0,2l 7,50€
	0,75l 39,90€

ROSÉ

Chiarretto Bardolino	0,1l 4,00€
Veneto, rote Früchte & frisch, trocken	0,2l 7,00€
	0,75l 25,90€

ROTWEIN

Primitivo	0,1l 4,00€
Apulien, vollmundig & samtig, trocken	0,2l 7,00€
	0,75l 28,90€

„Paulinio“ - Fragolino	0,1l 3,50€
Schaumwein, intensiv, aber angenehm, lieblich	0,2l 6,50€
	0,75l 25,90€

LONGDRINKS

Whiskey Cola	8,50€
Vodka Lemon	8,50€
Gin & Tonic	8,50€

Zusatzstoffe: * koffeinhaltig, ** chininhaltig, *** mit Farbstoff
alle Preise verstehen sich in € und inkl. MwSt.

Speisen

SUPPEN

Tomatencremesuppe 	6,50€
mit Basilikum ^(g)	

Rinderkraftbrühe	5,50€
mit Grießnockerl oder Pfannkuchenstreifen ^(a, c, i)	

BISSL WAS FÜR ZWISCHENDURCH

Gegrillter Ziegenkäse 	14,50€
auf Rucolabeet & Granatapfel, mit karamellisierten Walnüssen & Honig ^(a, g, h)	

Vitello Tonnato	16,00€
dünnes Kalbsfilet auf Thunfisch-Kaperncreme ^(c, d, g)	

Abgebräunter Leberkas	12,80€
mit 2 Spiegeleiern, dazu hausgemachter Kartoffelsalat ^(e)	

Prinzregent Brettl	14,50€
verschiedene bayrische Schmankerl auf dem Holzbrettl, dazu unser Hausbrot ^(g)	p.P.

HASENFUTTER GIBTS A!

Kleiner gemischter Beilagensalat 	5,50€
Hausdressing ^(g) + Fetakäse ^(g)	+ 4,00€

Putenbrustsalat	14,00€
großer gemischter Salat, Putenbruststreifen, 2 Scheiben Brot	

Vogelwuid	16,00€
Hähnchenbrust paniert in Cornflakespanade auf gemischtem Salat & frischen Früchten ^(a, c, g)	

Lachssalat	18,00€
Lachsfilet auf gemischtem Salat, gerösteter Körnermix, Pesto & 2 Scheiben Brot ^(d)	

Beilagenänderungen +1,50€

a1: Weizen (Dinkel oder Khorasan-Weizen), b: Krebstiere, c: Eier, d: Fisch, e: Erdnüsse, f: Soja, g: Milch (einschließlich Laktose), h: Schalenfrüchte, j: Senf, m: Lupinen, 1: Farbstoffe, 11: Süßungsmittel

MARIANNES PFANDL

Schnitzel „Wiener Art“ Schwein oder Pute	15,50€
paniert, mit Pommes Frites ^(a, c)	

Münchner Schnitzel vom Schwein	16,90€
in Meerrettich-Senf-Panade, mit Bratkartoffeln, Speck & Lauchzwiebeln ^(a, c, i)	

Cordon Bleu vom Schwein	18,50€
paniert, gefüllt mit Vorderschinken & Edamer, mit Bratkartoffeln, Speck & Lauchzwiebeln, dazu Preiselbeeren ^(a, c, g)	

Jägerschnitzel vom Schwein	17,50€
Natur, in dunkler Schwammerlsoße, mit Butterspätzle ^(a, c, g) , dazu Cherrytomaten & Lauchzwiebeln	

Wiener Schnitzel vom Kalb	24,50€
paniert, mit Bratkartoffeln, Speck & Lauchzwiebeln, dazu Preiselbeeren ^(a, c)	

BALKAN GERICHTE

Cevapcici vom Kalb	16,90€
mit hausgemachtem Djuvec-Reis & Pommes, dazu Ajvar & Zwiebeln	

Gefüllte Pljeskavica	18,50€
Rindfleischpflanzerl gefüllt mit Schafskäse, mit hausgemachtem Djuvec-Reis & Pommes, dazu Ajvar & Zwiebeln ^(g)	

Raznjici	16,90€
2 Stück Fleischspieße, mit hausgemachtem Djuvec-Reis & Pommes, dazu Ajvar & Zwiebeln	

Pola Pola	16,90€
5 Stück Cevapcici, ein Raznjici, mit hausgemachtem Djuvec-Reis & Pommes, dazu Ajvar & Zwiebeln	

Balkan Teller	25,50€
Grillwurst, Cevapcici, Raznjici, Schwein, Speck, Pute, mit hausgem.	

VOM GRILL

Bacon-Cheeseburger 100% Rind	15,90€
Salat, Tomate, saure Gurke, Zwiebeln, Mississippisoße, mit Pommes Frites ^(a, g, i)	

Schweinefilet-Medaillons	19,00€
in grüner Pfeffersoße, mit Rosmarinkartoffeln ^(g)	

Zwiebelrostbraten	25,50€
Rinderlende, Bratenjus, Röstzwiebeln, mit Butterspätzle ^(a, c, i)	

DONNERSTAG BIS SONNTAG:
Ofenfrischer Krustenschweinebraten
in Dunkelbiersoße, mit Kartoffelknödel, dazu hausgemachter Krautsalat
16,80€

König Ludwig Platte für 2 Personen	69,00€
Das Beste von Rind, Kalb Schwein und Pute! Vorab servieren wir Ihnen 2 Beilagensalate. Zum Nachschmecken gibt es 2 leckere Schnäpse!	

FISCH

Spaghetti mit Scampi ^(glutenf. mögl.)	19,00€
in leichter Cockailtomatensoße, Knoblauch & Petersilie ^(a, b, c, g)	

Lachsfilet vom Grill	23,00€
mit mediterranem Gemüse & Babykartoffeln ^(d, g)	


Zander vom Grill	19,00€
mit Mandelbutter, dazu Petersilienkartoffeln ^(d, g)	

 vegan  vegetarisch

Unsere Nudeln sind auch glutenfrei erhältlich.
Seniorenspesen 2,00€ günstiger: bitte das Personal fragen.

a1: Weizen (Dinkel oder Khorasan-Weizen), b: Krebstiere, c: Eier, d: Fisch, e: Erdnüsse, f: Soja, g: Milch (einschließlich Laktose), h: Schalenfrüchte, j: Senf, m: Lupinen, 1: Farbstoffe, 11: Süßungsmittel

VEGETARISCH & VEGAN

Kasspatzn 	14,00€
mit Röstzwiebeln, dazu grüner Salat ^(a, c, g)	

Fettuccine Verdure ^(glutenfrei möglich) 	15,50€
in leichter Weißwein-Tomaten-Sahnesoße, mit Gemüse ^(a, g) 	

Alex' veganer Burger ^(f, m)	18,90€
Erbsenpatty, BBQ-Soße, Tomate, Salat, karamellisierte Zwiebeln, mit Süßkartoffelpommes & Preiselbeeren	

Vegane Gemüsepfanne ^(glutenf. mögl.) 	15,50€
Vegane Nudeln in Gemüse-Tomaten-sugo	

FÜR MADLN UND BUAM (BIS 12 JAHRE)

Kinderschnitzel von der Putenbrust	9,00€
paniert, mit Pommes Frites ^(a, c)	

Spätzle mit Soße	5,50€
------------------	-------

Portion Pommes Frites	4,50€
-----------------------	-------

SIASSER NACHTISCH

Bayrisch Creme	7,00€
Himbeerspiegel & frische Früchte ^(c, g)	

Schoko-Dattel-Mousse 	9,90€
hausgemacht, auf Fruchtspiegel & Puderzucker ⁽¹¹⁾	

Kaiserschmarrn 	12,00€
karamellisiert, mit Apfelmus ^(a, c, g) & Puderzucker	

Eisbecher	6,50€
3 verschiedene Eissorten mit Sahne ^(a, c, g)	