

# Sommerkarte ☀️ (April bis September) (24 So)

<b>Aus unserer Suppenkuchl</b>	€
Kartoffel-Lauchsuppe <sup>8</sup> mit Brezncroutons <sup>a</sup> und Leinöl	6,50
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot <sup>a</sup>	8,90

<b>Brotzeit</b>	
Isartaler Wurstsalat <sup>b</sup> , Essiggurke <sup>2,11</sup> , Brot <sup>a</sup>	11,90
Obatzda <sup>2</sup> mit roten Zwiebelringen, Garnitur und 1 Brezn <sup>a</sup>	11,90
Gebackener Gouda mit Preiselbeeren und Salat	11,90

<b>Salatiges und Vegetarisches</b>	
Kleiner gemischter Marktsalat, Kartoffelsalat oder Speckkrautsalat	5,90
„Bauernsalat“ mit Schafskäse, Oliven <sup>6,2</sup> , Zwiebeln, Baguette <sup>a</sup>	14,90
„Isartal“ Salat mit Körnern, Ziegenkäse und Cranberries, Baguette <sup>a</sup>	15,90
Rahmschwammerl mit Semmelknödel	13,90
Kartoffel-Gemüse-Pfanne mit Dipp (ohne Dipp = vegan)	14,90
Kässpatzen mit gerösteten Zwiebeln und kleinem Salat	15,90

<b>Burgertime</b>	
Cheeseburger (Rind) mit Pommes, hausgemachte Remoulade <sup>2,11,8</sup>	15,90
Vegetarischer Burger mit Pommes, hausgemachte Remoulade <sup>2,11,8</sup>	15,90

<b>Klassiker und Deftiges aus Bratrohr und Ofen</b>	
Currywurst mit Pommes	10,90
Schweinebraten auf Sauce mit zweierlei Knödel <sup>2,3</sup> und Speckkrautsalat <sup>b</sup>	14,90
Rindergulasch mit Semmelknödeln <sup>2,3</sup>	14,90
Tafelspitz mit Meerrettichsoße und Salzkartoffeln	18,90
Backhuhn mit Pommes oder Kartoffelsalat, hausgemachte Remoulade <sup>2,11,8</sup>	19,90
Lammkeule mit Rosmarinkartoffeln	21,90
Rinderlende mit Kräuterbutter und Pommes, Salatgarnitur	25,90
Pfefferlende vom Roastbeef mit Pommes	26,90

<b>Schnitzelpfanne</b>	
Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein, in Butterschmalz gebraten, mit Kartoffelsalat	15,90
Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein, in Butterschmalz gebraten, mit Pommes, hausgemachte Remoulade <sup>2,11,8</sup>	15,90
Putenschnitzel, in Butterschmalz gebraten, mit Kartoffelsalat	15,90
Putenschnitzel, in Butterschmalz gebraten, mit Pommes, hausgemachte Remoulade <sup>2,11,8</sup>	15,90

<b>Desserts</b>	
Gemischtes Eis, 3 Kugeln	6,50
Gemischtes Eis mit Sahne, 3 Kugeln	7,90
Apfelstrudel mit Vanillesauce, Sahnehaube	8,90
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	9,90
Apfelkücherl mit Vanilleeis und Sahne	9,90
Kuchen/Torten nach Angebot – siehe Kuchenvitrine im Lokal!	4,90

## Frisch gebacken (wir backen ofenfrisch – dauert deshalb etwas länger!!!)

Ofenfrische Breze <sup>a</sup>	1,80
2 Scheiben Brot <sup>a</sup>	1,50
Baguette	3,00

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung!  
Änderungen vorbehalten!



**Wirtshaus zum Isartal**

# Nachtkarte Sommer ab 21.30

(24 So)

## Aus unserer Suppenkuchl

Kartoffel-Lauchsuppe <sup>8</sup> mit Brezncroutons <sup>a</sup> und Leinöl	€ 6,50
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot <sup>a</sup>	8,90

## Brotzeit

Isartaler Wurstsalat <sup>b</sup> , Essiggurke <sup>2,11</sup> , Brot <sup>a</sup>	11,90
Obatzda <sup>2</sup> mit roten Zwiebelringen, Garnitur und 1 Breze	11,90
Gebackener Gouda mit Preiselbeeren und Salat	11,90

## Salatiges und Vegetarisches

„Bauernsalat“ mit Schafskäse, Oliven <sup>6,2</sup> , Zwiebeln, Baguette <sup>a</sup>	14,90
Rahmschwammerl mit Semmelknödel	13,90
Kässpatzen mit gerösteten Zwiebeln und kleinem Salat	15,90

## Klassiker und Deftiges aus Bratrohr und Ofen

Currywurst mit Pommes	10,90
Schweinebraten auf Sauce mit zweierlei Knödel <sup>2,3</sup> und Speckkrautsalat <sup>b</sup>	14,90
Rindergulasch mit Semmelknödeln <sup>2,3</sup>	14,90

## Desserts

Gemischtes Eis, 3 Kugeln	6,50
Gemischtes Eis mit Sahne, 3 Kugeln	7,90
Apfelstrudel mit Vanillesauce, Sahnehaube	8,90
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	9,90
Apfelkücherl mit Vanilleeis und Sahne	9,90
Kuchen/Torten nach Angebot – siehe Kuchenvitrine im Lokal!	4,90

## Zusatzstoffe

Die Zahlen hinter den Speisen und Getränken beziehen sich auf die Zusatzstoffe, die hier erläutert werden!  
Zertifizierungen unserer Lieferanten und Produkte sind an der Theke einsehbar!

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 5) geschwefelt
- 6) geschwärzt
- 7) mit Phosphat
- 8) mit Milcheiweiß
- 9) koffeinhaltig
- 10) chininhaltig
- 11) mit Süßungsmittel

- 12) enthält eine Phenylalaninquelle
- 13) gewachst
- 14) mit Taurin
- 15) mit Sulfid
- 16) mit Säuerungsmittel
- 17) mit Verdickungsmittel
- 18) mit Emulgator
- 19) mit Stabilisator
- 20) mit Rauch/Nitritpökelsalz
- 21) mit Vanillearoma
- 22) mit Alkohol

- a) Brot: 2, 8, 18
- b) Wurstwaren: 1, 2, 3, 4, 7, 15, 18, 20
- c) Kuchen: 1, 2, 4, 8, 11, 21
- d) Eiscreme: 1, 16, 18, 19, 21  
Vanilleeis: Geschmacksstoffe Vanillearoma
- e) Vanillesauce: Geschmacksstoffe  
Vanillearoma 1, 2, 3, 4, 8, 18, 19, 21

## In den Speisen und Getränken können somit folgende Allergene enthalten sein

Glutenhaltiges Getreide	Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Lactose)	Schwefeldioxid und Sulfite
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Lupinen und Lupinenerzeugnisse
Eier und Eierzeugnisse	Sellerie und Sellerieerzeugnisse	Weichtiere
Fisch und Fischerzeugnisse	Senf und Senferzeugnisse	
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	Sesamsamen und Sesamenerzeugnisse	
Soja und Sojaerzeugnisse		

## Eine ausführliche Beschreibung zu den Allergenen können Sie in der Infomappe an der Theke einsehen.

Wir verwenden Eiscreme, Eis mit Pflanzenfett, Fruchtiscreme und Fruchtis<sup>d</sup>

**Wirtshaus zum Isartal**



Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung!  
Änderungen vorbehalten!