Herzlich willkommen im Gasthaus Spitzer

Seit 30 Jahren und in zweiter Generation verwöhnen wir Sie in unserem Gasthaus im Herzen der Holledau mit bayrischen Schmankerln und internationalen Gaumenfreuden, bayrischem Bier, Südtiroler Wein und vor Allem mit viel Freude.

Genuss und Verantwortung gehört für uns zusammen!
Daher setzen wie auf regionale Partner und sind Offizieller Unterstützer von SLOW FOOD

Gourmet Fleisch – Waldinger, Schweitenkirchen
Obst und Gemüse – Sellmaier, Attenkirchen
Frischfisch – Fischerei Gumberger, Weixerau
Brot – Bäckerei Gabelsberger, Au/Hallertau
Freilandeier – Fam. Schranner Goglhof
Mehle – Kunstmühle Hofmeir, Fahlenbach
Bio Geflügel – Metzgerei Pichler, Gräfelfing
Bio Ziegenkäse – Hallert. Ziegenhof, Tegernbach
Fleisch – Metzgerei Radlmeir, Au/Hallertau

Biere - Schloßbrauerei Au/Hallertau
Biere - Schloßbrauerei Grünbach, Erding
Biere - Staatsbrauerei Weihenstephan
BIO Milch: Molkerei BGL
Brände: Biohof Neumeier – Rudelzhausen
Säfte: Wolfra, Erding
Kartoffeln – Fam Frank, Schrobenhausen
Wild – aus heimischer Jagd
Lamm – aus Osterwaal und Rudelzhausen

Schön dass Sie da sind

RESI, STEFF, GITTI UND STEFAN

*DIE **ALLERGENBEZEICHNUNGEN** FINDEN SIE AUF DER LETZTEN SEITE

V = VEGETARISCH Vegan = VEGAN ♡ = AUCH ALS KLEINE PORTION ERHÄLTLICH

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN

MONTAG DONNERSTAG FREITAG 11:00 bis 14:00 Uhr und ab 17:00 Uhr
DIENSTAG und MITTWOCH Ruhetag
SAMSTAG durchgehend ab 11:00 Uhr
SONNTAG durchgehend ab 09:00 Uhr

DIE NÄCHSTEN SCHLEMMERTERMINE IM GASTHAUS SPITZER

BURGER PARTY MONTAG

8 verschiedene Burger, jeweils 8 Euro. Ab dem 4.4.16 gibt's
jeden Montag Abend Burger satt.
Und unser Burger Spezial: 1 Burger, 1 0,5l Getränk (Bier oder Alkoholfrei) für nur 10 €.
Nur montags und nur für kurze Zeit!

WEINPROBE

Nachdem unsere BierHochzeit so gut angenommen wird, wollen wir auch dem Wein seinen berechtigten Platz geben. Im Juli veranstalten wir unseren ersten Weinabend.
Diplom Sommelière Andrea Ilys präsentiert Euch köstliche Weine aus Südtirol währen Stefan und sein Team für Euch ein feines 5 Gänge Menü zaubern. Genaueres Datum kommt. Andrea ist gerade sehr gefragt ;)

NEU und nur auf Vorbestellung:

BURGER PARTY

Mit den Kumpels Geburtstag, Junggesellenabschied oder Lohnerhöhung feiern mit unserer Burgerparty. Für jeden unseren Spitzer Burger und dazu ein 20 Liter Fass Auer Bier Unfiltriert.
Ab 15 Personen für nur 15 € pro Person

RIPPERL ESSEN

Lust auf super zarte Spar Ribs? Mariniert mit unserer hausgemachten BBQ Sauce und serviert mit Brot und Süßkartoffel Pommes.
Ab 10 Personen, 10 € all you can essen

PORTERHOUSE STEAK

Dry Aged für mindestens 6 Wochen und genug für zwei Fleischliebhaber.
Mindestens **1kg pures Fleisch**. Mit Kartoffeln, Salat und 3 verschiedenen hausgemachten Saucen.
GIBT'S AUCH ALS STEAK PARTY. Am Tisch eingestellt und jeder nimmt sich so viel er will.

FESTE FEIERN

Das Essen liefert die schönsten Momente...
Und wir liefern das Essen dazu und den Rahmen dazu.
Egal ob zur Hochzeit, Taufe oder Jahrestag, zur Kommunion oder Firmenfeier. Menü, Buffet oder a la carte. Wir sorgen für den reibungslosen Ablauf Eures Festes. Inklusive Deko und Ambiente.

SPITZER CATERING

Ihr wollt lieber zu Hause feiern? Kein Problem, wir kommen zu Euch. Im Umkreis von 20km und ab 20 Personen liefern wir auch gerne.
Ihr sucht noch eine passende Location? Ihr braucht zudem Kellner, Tische usw.?
Auch da können wir helfen, sprecht uns einfach an.

Zum Einstimmen und Anstoßen

ROSATO
Hibiskus und Orange mit Prosecco und Basilikum € 4,50

SPITZOLINO
Prosecco, Granatapfelsirup, Limettensaft und Minze € 4,50

MÄNNER APERITIF
Hopfull Summer Pale Ale € 3,50

Aus dem Suppentopf

ALTBOARISCHE BROTSUPPE
Rindssuppe mit Brot, Kartoffeln und Röstzwiebeln*A, G, I G Klein: € 4,50 Groß: € 5,50

BÄRLAUCHSUPPERL MIT GARNELE
Schaumige Suppe vom handgepflücktem Bärlauch mit einer Knuspergarnele *A,B,C,G,I,L € 4,50

LEBERSPÄTZLE SUPPE
Kräftige Rindssuppe mit hausgemachten Leberspätzle und ordentlich Schnittlauch *A, C, G, I € 4,00

DREIECK HOLLEDAU
Je ein Tasserl von unseren drei Suppen zum Durchprobieren (ohne Garnele)
Garantiert ohne Stau! *A, C, G, H, I, L € 5,50

Vorspeisen

VITELLO FORELLLO
Unsere bayrische Antwort auf das italienische Vitello Tonnato.
Warme, rosa gebratene Kalbshaxe mit Räucherforellen Mouse und Kapern *A,C,G € 8,90

DREIERLEI SCHMIERERREI
Resis berühmter Obatzda, Schmand mit frischen Kräutern und zwiebeliges Griebenschmalz mit unserem eigenem Bierbrot serviert. Perfekt zum einstimmen, schnabbolieren oder teilen mit Freunden. € 5,50

GEBACKENER CAMEMBERT
Cremiger BIO Ziegen Camembert vom Hallertauer Ziegenhof, unterm Grill gratiniert und serviert mit Salatgarnitur und Brot*A,L € 7,90

Salate mit Biss

KLEINER GEMISCHTER GARTENSALAT*J,L € 4,00

BELLA ITALIENER

Rosa gebratene Streifen von der Rinderlende, mit geschwenkte Kirschtomaten und frisch gehobelter Parmesan auf buntem Salat mit Balsamico und bestem Olivenöl.
Serviert mit unserem eigenen Brot *A,J,L €12,90

DIE FISCHERIN VOM KÖNIGSSEE

Heißgeräucherte Forellenfilets auf einem Salat aus warmen Kartoffeln und Bohnen.
Knackiger Blattsalat getoppt mit roten Zwiebeln und Kapern. Serviert mit Brot *A,G,J,L € 12,90

NEU UND FÜR DEN GANZEN TISCH ZUM TEILEN

SALODSCHÜSSL

Eine große Schüssel Salat wie früher bei da Oma mit feinen Gartenkräutern und gerösteten Kerndln mitten auf den Tisch gestellt. Jeder bekommt einen Teller und nimmt sich so viel er will. Dazu gibt's unser Brot

Ab 3 Leit für 3,50 pro Person

Vegetarisch und Vegan

ORIENTALISCHE FALAFEL Vegan

Street Food Pur. Knusprig gebackene Kichererbsentaler mit Hummus,
Salatgarnitur und Harissa Sauce € 12,90

SHAKSHUKA

Eine Spezialität der Nordafrikanischen Küche. Geschmorrte Tomaten und Paprika mit einer Prise Chili und Kreuzkümmel verfeinert und serviert mit zwei pochierten Eiern und Weißbrot zum Tunken *A,C,G,I,J,L € 11,90

PAPARDELLE PASTA

in Bärlauchpesto geschwenkt mit Kirschtomaten und
gebratenen Rinderfiletspitzen – als Hauptgang € 12,90, oder als Vorspeise: € 9,90

Unsere berühmten Burger

DA SPITZER BURGER

Geballte 180g reinstes Rindfleisch, getoppt mit Cheddar Mozzarella Käse[2,], frischer Tomate, knackigem Salat und roten Zwiebeln. Mit unserer guaden Burger Spezialsoß[9] zwischen zwei Sesambrothälften gepackt. *A, C, G, J, K, L € 9,00

Was ganz Besonders!

DER HOLLEDAUER ANGUS BURGER

180g bestes Holledauer Angus Rind aus Freilandhaltung im Rustika Brötchen mit unserer berühmten Burger Sauce, krossem Speck, Käse, Salat und Tomate *A,G,J,K € 15,00

100% Holledauer Angus

BBB – BIG BAVARIA BURGER

360g bestes Holledauer Angus Beef aus Wolnzach im Rustika Brötchen mit unserer Burgersauce, doppelt Käse und Speck.
Blattsalat, Tomate und Zwiebeln. *A,G,J,K € 18,90

ORIENT VEGGI Vegan

Saftig gebackene Falaffel mit Hummus, Harissa Sauce, Gurke, Tomate und Salat im Ciabatta Brötchen *A,J,K € 11,50

ALLE BURGER WERDEN MIT POMMES FRITES SERVIERT

Und für nur 1€ mehr gibt's Süßkartoffel Pommes dazu

Aus bayrischen Seen und Flüssen

DER SAIBLING UND SEINE ZWOA SPETZL

Auf der Haut gebratenes Saiblingsfilet mit gegrilltem Lachssteak und kräutermarinierter Black Tiger Garnele auf Zitronen Kräuter Risotto *D,H,L € 18,90

Stefans Liebling

Mir war es immer wichtig, dem Tier den Respekt entgegen zu bringen, den es verdient. Daher versuchen wir immer das ganze Fleisch zu verwenden, denn es gibt mehr als „nur" Filet und Lende. Es gibt noch viel Spannendes zu entdecken...

ROSA GEBRATENES KALBSHERZ

Für 10 Stunden bei Niedertemperatur gegart und auf dem Grill vollendet. Serviert auf buttergeschwenkten Gnocchi mit buntem Gemüse und leichtem Bratensaft € 17,90

Wirtshaus Klassiker

WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN

Zwei Schnitzel aus der Schweinelende, goldgelb in Butter gebacken und serviert mit Pommes frites *A, C, G, € 10,90

BAYRISCHER ZWIEBELROSTBRATEN

Saftig gegrillte Rinderlende vom bayrischen Rind mit reschen Bratkartoffeln, knackigem Gemüse, unserer guten Bratensoß und vui Zwiebeln *G,I,L € 17,90

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

Knusprig paniertes Kalbsschnitzel aus der Oberschale, in Butter goldgelb gebacken und serviert mit buttrigen Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren *A, C, G, € 16,90

SCHWABENTOPF

Zwei saftig gegrillte Steaks von der Schweinelende auf hausgemachten Spätzle mit Schwammerlsoß und mit Käse überbacken *A,C,G € 12,90

OMAS ERDÄPFEL BRADL

Das Beste im Original Reindl serviert. Saftiger Schweinsbraten vom Nacken mit Sauerkraut und in da Soß mit geschorten Gemüse und Erdäpfeln. Schmeckt nach Kindheit >

CURRYWURST(1,3) mit Pommes frites *J € 8,00

GEBACKENE MILZWURST

Zwei Raderl panierte Milzwurst (8,12) knusprig ausgebacken und serviert mit Bratkartoffeln und Bratensosserl *A, C, G € 7,90

(1) Konservierungsstoff, (3) Antioxidationsmittel, (8) Phosphat, (12) Geschmacksverstärker

Nachspeisen

„A bisserl was geht immer"

Helmut Fischer alias Monaco Franze

SPITZERS DESSERT VARIATION

Immer wieder neu, immer wieder ein Genuss. Lassen Sie sich überraschen, was wir heute wieder für Sie zaubern! *A, C, G, H, L € 8,50

STEFANS BERÜHMTER KAISERSCHMARRN

Mit braunen Zucker und Butter karamellisiert und serviert mit hausgemachten Zwetschgenröster und Rosinen *A,C,G,L Als Nachspeise: € 7,50
Als Hauptspeise oder für zwei Naschkatzen zum Teilen € 9,50

FRÜHLING HOCH 3!

Cremiges Waldmeisterparfait, Orangen – Erdbeeren und Holunderschaum € 6,50

ZERLEGTER RAHBARBAR BAISER KUCHEN

Hausgemachtes Rhabarber Kompott mit Vanille zwischen Baiser und Mürbteig € 6,90

BAYRISCHE CREME IM GLAS

Beste Bourbon Vanille verleiht diesem urbayrischen Dessert seinen besonderen Geschmack. Getoppt mit bestem Himbeerpüree und einem Tupfer Sahne. *C,G € 6,50

ESPRESSO EIS

Eine Kugel Bourbon Vanilleeis wird übergossen mit einem frisch zubereitetem Espresso. Der Heiß-Kalte Wachmacher *C,G € 3,00

SAMSTAGS UND SONNTAGS GIBT ES HAUSGEMACHTEN KUCHEN

Brotzeit

SÜDTIROLER JAUSENBRETT'L

Südtiroler Speck mit Kas, frischen Kren, Butter, Essiggurkerl und Brot *A, C, G, J, L € 8,90

SCHWEIZER WURSTSALAT

Wie der Boarische, nur mit vui Käsestreifen oben drauf und Brot *A, C, G, J € 7,60

BOARISCHER WURSTSALAT *A, J

von der Lyoner(1,8,12) geschnitten, mit rote Zwiebelringerl und unserem guaden Brot € 6,60

(1) Konservierungsstoff, (8) Phosphat, (9) geschwefelt, (12) Geschmacksverstärker