

APERITIF

| | |
|-----------------------------------------------------------|--------|
| Cocktail von pürierten Mangos mit Grenadine und Sekt | 6.50 € |
| Kir / trockener Weißwein mit Cassis-Likör aufgegossen | 6.00 € |
| Kir Royal trockener Sekt mit Cassislikör und Eiswürfel | 6.00 € |
| Glas Prosecco | 4.50 € |
| Campari mit Soda 9* | 5.00 € |
| Campari mit Orangensaft 9* | 6.00 € |
| Pernod*9 mit Wasser | 4.50 € |
| Cynar*9 mit Eiswürfel und Zitrone | 4.50 € |
| Sherry trocken/medium oder Portwein rot/weiß | 5.00 € |
| Martini bianco mit Zitrone und Eiswürfel | 5.00 € |

ALKOHOLFREIER APERITIF

| | |
|---------------------------------------------------------------------|--------|
| Frischer gepresster Orangensaft | 4.00 € |
| Sanbitter rot* 9,2,11 mit Eiswürfel und Tafelwasser aufgespritzt | 4.00 € |
| Erfrischender Cocktail von Fruchtpüree mit Eiswürfel | 6.50 € |
| PIMENTO-Ginger mit Paprika und Ingwer*2,11, Eis, Wasser | 5.50 € |

APERITIF

| | |
|------------------------------------------------------------------------|--------|
| Hafenwirt-Cocktail mit Rhabarbersekt, Granatapfelsirup und Prosecco | 6.50 € |
| Prosecco mit Maracuja Aperol und Eiswürfel | 6.50 € |

WEINEMPFEHLUNG

| | |
|---------------------------------------------------|--------|
| 2016er Weil das Leben schön ist Franken 0.20 l | 5.50 € |
| 2014er Cuvée Rot aus der sonnigen Pfalz 0.20 | 5.50 € |

VORSPEISEN

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Lachsröllchen und Garnele im Kartoffelmantel an Blattsalaten dazu Rösti | 11.00 € |
| Ziegenkäse mit Thymian und braunem Zucker gratiniert am Salatnesterl und Mango-Chutney | 11.00 € |
| Feldsalatnesterl mit gebratenen Pilzen aus der Speck-Zwiebel-Pfanne und Baguette | 11.00 € |

SUPPE

| | kl. Portion | |
|----------------------------------------------------------------------------|-------------|--------|
| Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl | 3.50 € | 4.50 € |
| Tomaten-Cremesuppe mit marinierten Shrimps und Kräuter-Creme fraiche | 4.50 € | 5.00 € |
| Fischsuppe „HafenWirt“ mit Knoblauchbaguette | 6.50 € | 7.00 € |

FISCHGERICHTE

VON INTERNATIONALEN UND REGIONALEN FISCHEN

| | kl. Portion | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------|
| Calamari vom Grill mit Kräuterbutter gebraten an frischen Salaten dazu Tzatziki und Baguette | | 16.00 € |
| Zanderfilet vom Grill an buntem Paprika-Tomatengemüse dazu Kartoffelpüree | 17.00 € | 19.00 € |
| Lachsforellenfilet vom Grill an frischem Blattspinat, Kräuterbutter serviert mit Petersilkartoffeln | 17.50 € | 19.50 € |
| Garnelen gebraten ohne Schale auf süß-scharfer Asiasoße mit frischen Gemüsen und Jasmin-Duft-Reis | 17.00 € | 19.00 € |
| Schmanckerl-Fischvariation Jakobsmuschel, Garnelen, Lachswürfel und Gemüse in Dill-Sahnesoße dazu Jasmin-Duft-Reis und Salatteller | | 21.00 € |

HAUPTGERICHTE

Kl. Portio

Hafenwirtschnitzel-Schweineschnitzel

mit Senf und Meerrettich bestrichen
in der Brezenpanade gebacken
dazu Pommes Frites

11.00 €

13.00 €

Burgi´s Hafenwirt-Burger

Angus Beef vom Grill
zweierlei Dip, Zwiebeln, Salate, Tomaten,
Gurken, Käse, dazu Pommes Frites

14.00 €

Grünes Thai-Curry

in mild-scharfer Cocos-Gemüesoße
dazu Jasmin-Duft-Reis

14.00 €

16.00 €

Kalbstafelspitz

mit Meerrettichsoße
an frischem Wirsinggemüse
dazu Kräuterkartoffeln

16.00 €

18.00 €

Schnitzel von der Schweinelende

„Wiener Art“ dazu Preiselbeeren
Bratkartoffeln und Salatteller

15.00 €

17.00 €

Rostbraten

von der bayrischen Jungbullende
mit Röstzwiebeln dazu Bratkartoffeln
und Salatteller

21.00 €

Hirschrückensteak vom Grill

auf Kräuter-Trüffel-Rahm
dazu Wirsinggemüse
und Kartoffelpüree mit Butterbrösel

22.00 €

VEGETARISCHE GERICHTE UND SALATVARIATIONEN

| | Kl. Portion | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------|
| Vegane Spaghetti „Bolognaise“ auf Wunsch mit Parmesanspänen | 10.00 € | 12.00 € |
| Lunette-Nudeln gefüllt mit einer Trüffel-Ricotta-Creme in leichter Rieslingsoße mit Zuckerschoten, Champignons, Cocktailtomaten und Parmesan | 11.00 € | 14.00 € |
| Gemischter Salatteller mit Hausdressing | | 4.00 € |
| Großer gemischter Salatteller mit Hausdressing und Antipasti Gemüse | | 8.00 € |
| Salatvariation mit Hausdressing und vegetarischen Frühlingsröllchen | 12.00 € | 14.00 € |
| und in Brezenpanade gebackenen Hähnchenbrustfilets | 13.50 € | 15.50 € |
| dazu reichen wir Baguette und Dip | | |

ZUM NACHTISCH EMPFEHLEN WIR

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Espresso mit Sahne und zwei Trüffel-Pralinen | 5.50 € |
| Bauernhof-Eis Joghurteis mit Kirschen, Eierlikör und Sahnetupfer | 4.00 € |
| Panna-Cotta mit Fruchtsoße und Sahnetupfer | 5.00 € |
| Früchte-Becher der Saison mit gemischtem Eis und Sahnetupfer | 6.50 € |
| Mousse au Chocolat an frischen Früchten und Sahnetupfer | 6.00 € |
| Geeister Cappuccino mit Amarenakirschen und Sahnetupfer | 6.50 € |
| Schokoladentörtchen mit warmen Kern an Ingwer-Gewürzkirschen, Walnuss-Eis und Sahnetupfer | 9.50 € |

DIGESTIF

| | | |
|---------------------------------------|------|--------|
| Grappa NONINO Riserva 8 Jahre alt | 2 cl | 8.50 € |
| MEZAN X.O. extra alter Jamaica Rum | 2 cl | 5.50 € |

BROTZEITEN

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Gulaschsuppe in der Terrine mit Brot | 6.50 € |
| 2 Paar Wiener Würstel mit Senf und Brot | 5.90 € |
| 3 Stück Debreziner auf Sauerkaut und Brot | 6.90 € |
| Currywurst in hausgemachter Soße mit Pommes frites | 7.90 € |
| Bayrischer Wurstsalat mit Zwiebelringen, Essiggurken und Brot | 6.50 € |
| Schweizer Wurstsalat mit Käse, Essiggurken, Zwiebelringen | 7.90 € |
| Camembert gebacken an Salatgarnitur und Preiselbeeren | 7.90 € |
| Brot mit gekochtem Schinken Essiggurken, Salatgarnitur | 7.90 € |
| Brot mit rohem Schinken, Essiggurken, Salatgarnitur | 8.90 € |
| Brot mit Emmentaler, Brie, Balkanwürfel | 8.90 € |
| Hausgemachte Schweinsbratensülze mit Zwiebelringen, Kräuterremoulade, Röstkartoffeln | 9.90 € |
| Brot mit mildem Räucherlachs belegt Zwiebelringen, Meerrettich und Kapernäpfel | 13.90 € |

WARME GETRÄNKE

| | | |
|-----------------------------------------|--------|--------|
| Tasse Kaffee | | 2.40 € |
| Haferl Kaffee | | 3.70 € |
| Portion Kaffee | | 4.60 € |
| Glas Tee | 0.40 l | 3.90 € |
| 12 erlesene Sorten aus unserer Teekarte | | |
| Espresso mit geschlagener Sahne | | 2.50 € |
| Espresso Latte | | 2.50 € |
| ein Hauch Milchschaum | | |
| Doppelter Espresso | | 4.50 € |
| mit geschlagener Sahne | | |
| Latte Macchiato | | 3.90 € |
| Cappuccino | | 3.90 € |
| Haferl heiße Schokolade | | 4.20 € |
| hell oder dunkel mit Milch | | |
| Schokoccino hell/dunkel | | 4.50 € |
| Schokolade mit Espresso | | |

FRÜHSTÜCK

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Kleines Frühstück | 5.50 € |
| Haferl Kaffee, 1 Semmel, Butter, Marmelade | |
| Seglerfrühstück | 9.90 € |
| Haferl Kaffee, 3 Semmeln, Butter, Marmelade, Schinken, Käse | |
| Schlemmerfrühstück | 13.50 € |
| Glas Prosecco, Glas Orangensaft, 1 warmes Getränk, Semmelkorb, gekochtes Ei, Butter, Marmelade, Honig, Nutella, Schinken, Käse, Räucherlachs und Sahnemeerrettich, Joghurt, Müsli mit Milch, frisches Obst | |

FRÜHSTÜCK EXTRAS

| | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|
| Orangensaft frisch gepresst | 0.20 l | 4.00 € |
| Breze und Butter | | 1.80 € |
| Gekochtes Ei | | 1.00 € |
| 2 Spiegeleier | | 5.50 € |
| mit gekochtem, gebratenem Schinken, Brot | | |
| 3 Rühreier wahlweise | | 5.90 € |
| mit Feta, Kirschtomaten, Brot oder mit gekochten, gebratenen Schinkenwürfeln, Brot | | |
| Frischer Obstsalat | | 4.00 € |
| Portion Butter 20g | | 1.10 € |
| Portion Marmelade, Honig, Nutella | | 0.90 € |
| Knuspermüsli mit Waldfrüchten und Milch extra | | 4.00 € |
| Portion milder Räucherlachs | | 6.90 € |
| mit Sahnemeerrettich, Butter, Brot | | |

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

| | | |
|--------------------------------------------------------|--------|--------|
| Wieninger Zitronenlimonade (2) | 0.50 l | 3.20 € |
| Wieninger Tafelwasser | 0.50 l | 3.20 € |
| Brunnenwasser | 0.50 l | 0.80 € |
| Brunnenwasser | 1.00 l | 1.60 € |
| Adelholzener Mineralwasser spritzig | 0.25 l | 2.50 € |
| Adelholzener Mineralwasser still | 0.25 l | 2.50 € |
| Teinacher Mineralwasser med. oder still | 0,75 l | 4,80 € |
| Libella (2,9), Cola (2,9,12), Cola light (2,4,9,10,12) | 0.20 l | 2.60 € |
| Libella (2,9), Cola (2,9,12), Cola light (2,4,9,10,12) | 0.50 l | 4.80 € |
| Spezi (9,12) | 0.50 l | 3,80 € |
| Apfelsaft | 0.20 l | 2.50 € |
| Orangen-Ananassaft, Johannisbeernektar | 0.20 l | 2.80 € |
| Apfel- oder Hollerblüten- Fruchtschorle | 0.50 l | 3.70 € |
| Mango,-Johannisbeer,-Orangenschorle, | 0.50 l | 3.90 € |
| Schweppes-Tonic, Ginger Ale, Bitter Lemon (11) | 0.20 l | 2.50 € |
| Sunbitter rot mit Tafelwasser gespritzt | 0.40 l | 3.90 € |

BIERE UND MISCHGETRÄNKE

| | | |
|-------------------------------------------|--------|--------|
| Wieninger Bräufass Hell oder Radler (2) | 0.50 l | 3.50 € |
| Wieninger Bräufass klein | 0.25 l | 2.20 € |
| Wieninger Dunkel in der Flasche | 0.50 l | 3.50 € |
| Wieninger Weizenbier hell, dunkel, leicht | 0.50 l | 3.50 € |
| Wieninger Ruperti Weizenbier hell, klein | 0.30 l | 2.50 € |
| Wieninger Weizenbier, hell Alkoholfrei | 0.50 l | 3.50 € |
| Wieninger Ruperti Pils vom Faß | 0.30 l | 3.50 € |
| Wieninger Alkoholfrei | 0.50 l | 3.50 € |
| Radler Maß (2) oder Maß Bräufaß | 1.00 l | 7.00 € |
| Weißbier-Cola Maß (2,9,12) | 1.00 l | 8.20 € |
| Weizenbier und Cola (2,9,12) | 0.50 l | 4.10 € |

WEISSWEIN

| | | |
|-------------------------------------------------------------------|--------|--------|
| 2015er Riesling Pfalz trocken, Qualitätswein b. A. | 0.25 l | 5.70 € |
| 2015er Scheurebe Pfalz trocken, Qualitätswein b. A. | 0.20 l | 5.90 € |
| 2015er Chardonnay Belle Fontaine - Qualitätswein | 0.25 l | 4.90 € |
| 2015er Pinot Grigio „P“ Indicazione Geografica Tipica Il Cigno | 0.25 l | 5.50 € |
| 2015er Grüner Veltliner Kremser Heuriger -Qualitätswein | 0.25 l | 4.90 € |

ROTWEIN

| | | |
|--------------------------------------------------------------------|--------|--------|
| 2015er Rose Pfalz trocken Qualitätswein b. A. | 0.20 l | 5.90 € |
| 2015er Cuvée trocken Pfalz, Qualitätswein b. A. | 0.20 l | 5.90 € |
| 2015er Chianti Denominazione di Origine Controllata e Garantita | 0.25 l | 5.90 € |
| 2015er Merlot del Piave Denominazione di Origine Controllata | 0.25 l | 4.90 € |
| 2015er Blauer Zweigelt aus dem Kremstal, trockener Landwein | 0.25 l | 4.90 € |
| 2012er Rioja-Vina Real Crianza Spanien | 0.20 l | 6.90 € |

SPIRITUOSEN

| | |
|----------------------------------------|--------|
| Bayrischer Obstler | 2.80 € |
| Linien Auavit | 3.50 € |
| Malteser Kreuz Aquavit | 3.80 € |
| Fernet Branka, Ramazotti, Jägermeister | 3.00 € |
| Remy Martin VS | 4.50 € |
| Himbeergeist, Williamsbirne | 3.00 € |
| Grappa Charodnnay von NONINO | 4.40 € |
| Grappa Riserva 8 Jahre alt NONINO | 8.00 € |

LANTENHAMMER EDELBRÄNDE

| | | |
|-----------------------------------|------|--------|
| Williamsbrand 42% | 2 cl | 4.90 € |
| Sauerkirschbrand 42% | 2 cl | 4.90 € |
| Marillengeist, Vogelbeergeist 42% | 2 cl | 4.90 € |

PRINZ SPEZIALITÄTEN

Alter Marillenbrand im Holzfass gereift 41% 2 cl 4.50 €

Alte Williams- Christbirne im Holzfass 41% 2 cl 4.50 €

COGNAC DELAMAIN RESERVA

Delamain Reserve de la Famille 2 cl 14.50 €

WHISKY

Johnny Walker Red Label 4.50 €

Jim Beam Bourbon Whisky 4.80 €

2011er Slyr 5.80 €
bayrischer Single Malt Whisky - Lantenhammer