

# SPITZER

...und herzlich Willkommen beim Spitzer!

## LIEBE UND BEWUSSTSEIN – DAS GEHEIMNIS UNSERER SPEISEN

Für uns ist die Küche das Herz des Hauses. Die raffinierte Würze unserer Speisen wird traditionell immer mit einem Fond aus Liebe und Bewusstsein zubereitet. Und in so mancher Köstlichkeit lässt sich sogar das Temperament der Menschen inmitten der Hallertau erschmecken.

## FRISCH UND WÜRZIG – DIE BESTEN ZUTATEN VON HIER

Die wichtigste Zutat für unsere Speisen ist die Frische. Dafür pflanzen wir mit viel Feingefühl ausgewählte Küchenkräuter selber an. Kartoffeln, Obst, Gemüse und Fleisch beziehen wir von Landwirten aus der Region und den Fisch aus bayerischen Flüssen. So kannst Du beim SPITZER immer mit gutem Gewissen genießen – selbstverständlich auch vegetarisch und vegan.

## GUT, SAUBER & FAIR – DIE SLOW FOOD-IDEE

Essen soll gut schmecken und glücklich machen. Deshalb unterstützen wir die Slow Food Idee und verwenden ausschließlich Lebensmittel, die ohne Zusatzstoffe, einwandfrei und unter fairen Bedingungen hergestellt werden. Und die unsere Umwelt und Ökosysteme nicht belasten. Respekt für Mensch, Tier und Natur leben wir - gut, sauber und fair kochen wir.

## ERLESEN UND AROMATISCH – FEINE WEINE VON AUSGEZEICHNETEN WINZERN

Unsere Weine beziehen wir von kleinen, aber ausgezeichneten Winzern aus Frankreich, Deutschland, Österreich und Italien. Besonders ans Herz legen möchten wir Euch unseren eigenen SPITZER-Wein: Dieser wird von einem jungen Winzer aus Franken/Bayern speziell für uns abgefüllt!

## BESONDERS UND EINZIGARTIG – DEKORATION UND RAUMHARMONIE

Das Gefühl, gar nicht mehr aufstehen zu wollen und sich vom ersten Moment an wohlfühlen. Das schafft Gitti immer wieder aufs Neue.

Im Einklang mit den Jahreszeiten erstrahlt unser Gasthaus immer wieder neu.

Eure Feier macht sie zum Fest. Den Raum voller Blumen und mit Deko, wie nur Gittis es kann.

Vintage Deko, neue Deko Lieblinge und Einzelstücke findet man in Gittis kleinen Laden.

## UNSER TEAM: SERVICE-LIEBHABER UND GAST-FREUNDE

Für unseren herzlichen und persönlichen Service ist das SPITZER genauso bekannt wie für unsere herausragende Küche. Jeder in unserem Team ist auf seine Weise besonders und mit ganzem Herzen dabei. Das macht uns unschlagbar und hilft uns, immer noch ein bisschen besser zu werden.

Wir, das sind mittlerweile rund 40 Fach- und Aushilfskräfte aus dem Restaurantfach, der Küche, dem Service und für den Barbetrieb. Was uns alle verbindet ist die Leidenschaft für eine gute Gastronomie, einen aufmerksamen Service und für unsere Gäste, die sich bei uns und mit uns einfach wohl fühlen sollen: „Wir lieben was wir tun!“

**STEFAN & GITTI**  
mit dem Spitzer Team

**GASTGEBER MIT HERZ UND LEIDENSCHAFT**



## APERITIFS OHNE ALKOHOL

### **KI-RHA**

Kirschsafft, Rhabarbersaft, Limette, Granatapfelsirup 9€

### **GREANA VIRGIN**

Wonderleaf alkoholfreier Gin, grüner Smoothie, Limette, Spicy Ginger 9€

### **WONDERLEAF TONIC**

Wonderleaf alkoholfreier Gin, Tonic 9€

## APERITIFS

### **MILLE BOLLE SPUMANTE EXTRA DRY**

Ein duftig frischer Spumante mit fruchtigen Aromen von Birnen und grünen Äpfeln. 0,1L 3,5€ - 0,75l 24 €

### **BLUE GIN TONIC**

Erlebt Euer „blaues Wunder“

Blauer Josef Gin – 4cl mit Tonic aufgegossen. Wird beim Aufgießen lila ;-) 9€

### **SPITZOLINO**

Mille Bolle Spumante | Granatapfel | Limettensaft | Minze 9€

### **BAVARIAN NEGRONI**

Belsazar Red | Mondino Bitter | Hopfengold 9€

### **BOTANICAL GIN TONIC**

Tanqueray Gin, Thomas Henry Botanical Tonic, Gurke 9€

### **GREANA WODKA**

Wodka, grüner Smoothie, Limette, Spicy Ginger 9€

### **MONDINO LIDO**

Mondino, Orange, Gurke, Ginger Ale 9€

## WEIN EMPFEHLUNG

Perfekt zu unserer aktuellen Karte

### **MERIS MERLOT ROSÉ 2020**

Weingut St. Pauls | Südtirol | IT

0,1l 5€ - 0,2l 10€ - 0,75l 35€

### **SAUVIGNON BLANC 2019**

100% Sauvignon Blanc

Wassererhof | Südtirol | IT

0,1l 5€ - 0,2l 10€ - 0,75l 35€

## BIER EMPFEHLUNG

### **SPITZER BIER**

Gebraut für uns von der Hohenthanner Schlossbrauerei.

Stammwürze: 12,6% | Alc. 5,6% vol. | 0,33l | 5€

## HAUSGEMACHTE LIMOS

Hopfen Citrus

Rhabarber

Holledauer Wildkräuter

Mit viel Liebe und wenig Zucker 0,4l – 4,5€

# ÜBERRASCHUNGS

## MENÜ

4 Gänge

Unser Küchenteam  
zaubert für Euch  
unter Berücksichtigung Eurer Vorlieben  
und mit allem was die Natur  
zu bieten hat, ein Menü.

59,- € pro Person / 25,- € Weinbegleitung

# Brot & Butter

Hopfazupfabrot | Butter & Aufstrich nach Saison | Kresse 8€

## GÄRTNER GLÜCK

Blattsalate | mariniertes Gemüse | Kerndl 6€ ✓

## KOPFSACHE

Leichtes Supperl vom Kopfsalat | gebackenes Ei 8€ ✓

## BRÜHE vom OX & Gockel

Bärlauch Maultasche | Zwiebelschmelze 8€

## BEEFTATAR

Handgeschnitten | Freiland Rind | Wumms | Liebstöckel Mayo  
Klein 16€ | Groß 22€

## SCHMANKERL Plate

Bunte Variation | Immer Überraschend | Perfekt zum Teilen 20€

## VEGETARISCH & VEGAN

---

### FRÜHLINGS BOWL

Bayrischer „Reis“ | Edamame | gerösteter Hanf | Gurke  
Radiserl Kimchi | Rhabarber Chutney | Kopfsalat | Alpen Curry Dressing 14€  
mit Bärlauch Falafel +4€  
mit Bio - Backhendl Keule +6



### Rosa Risotto

Gereifter Aquarello Reis | Rhabarber | Erbsen | Büffelmozzarella | Zitronen Melisse 20€ ✓

### BÄRLAUCH Falafel

Zucchini Humus | Grill Aubergine | Zitronen Joghurt (vegan) | Couscous 18€



### BRENNNESSSEL Knödel

Luftiger Knödel | Brennessel Spinat | Bergkäse | Tomatensugo 18€ ✓

# HAUPTSPESIEN

## Zwiebelrost braten

Lende vom Freiland Rind | Kartoffel Gratin | Gemüse Querseldein | Röstzwiebeln | Zwiebelmarmelade | Jus 28€

## GOLDFORELLE

Gereifter Aquarello Reis | Rhabarber | Erbsen | Zitronen Melisse | Weißweinschaum 28€

## BÖFFLAMOTT

36h geschmortes Schulterscherzel | Kartoffelknödel | Gemüse Querseldein | Kraftjus 26€

## ZWEIERLEI LAMM

Freiland Lamm | Zucchini Humus | Grill Aubergine | Zitronen Couscous 30€

## BIO HENDL

Bio Hendl Brust | Frühlings Pasta | viel Grün | leichte Sauce 28€

## SCHNITZEL

Naturschwein | Bio-Bratkartoffeln vom Biohof Grabmaier | kaltgerührte Preiselbeeren 20€

## vom japanischen HOLZOFEN GRILL

## BURGER

200g Freiland Rind | hausgemachte Brioche | Bacon | rote Zwiebel | hausgemachte Essiggurke  
Chili Cheese | Salat | Tomate | Steak Fries Pommes mit gereiften Parmesan 20€

## 500g KOTELETT vom Rapsschwein

Weideschwein | gefüllte Bio-Kartoffel | gegrillter Babybroccoli | Röstzwiebel Butter | Portweinjus 36€

## 300g DRY AGED RIB EYE

Freiland Rind | Wildkräuterbutter | gefüllte Bio-Kartoffel | gegrillter Babybroccoli | Rosmarin Focaccia 38€

## TXOGITXU T-BONE STEAK

Freiland Rind | ab 500g | 6 Wochen dry Aged am Knochen

Mit Steak Freis Pommes, Grillgemüse, Cafe de Paris Butter

11€/100g

# NACHSPEISEN

## Dessert VARIATION für 2

Das Beste aus Ramonas Patisserie zum Teilen 10€ pro Person

### CREME Schnitte

Valrhona Millot Schokolade 74% | Allerlei Rhabarber 10€

### SORBET

3 Sorten | hausgemacht 9€

### Holledauer ECLAIR

Holledauer Haselnuss | Holledauer Hopfen | Schokolade | grüner Apfel 10€

### Espresso EIS

1 Kugel Bio Vanille Eis | übergossen mit Espresso 6€

Dazu empfehlen wir unseren Dessertwein

### Beerenauslese

Chardonnay 2019 | Gruber-Röschitz | Weinviertel | Österreich 5cl 5€

### DIGESTIF

EDELBRENNEREI BADHORN, SCHWEITENKIRCHEN

Brand Wahl'sche Birne <i>Gold prämiert</i>	2cl	7€
Apfelbrand Rubinette <i>Gold prämiert</i>	2cl	7€
Kirschbrand im Eichenfass gelagert	2cl	7€
Quittenbrand	2cl	7€
Zwetschgen Edelbrand	2cl	7€
Hallertauer Hopfengeist	2cl	7€
Himbeer Likör	2cl	6€
Johannisbeer Likör	2cl	6€
Weichsel Likör	2cl	6€

Lust auf Cocktail oder Longdrink? Werft einen Blick in unsere

Bar- & Cocktailkarte

# Offene Weine

## WEISS

<b>SPITZER WEIN</b>	0,1l	3,5€
100% Silvaner	0,2l	7€
Weingut Lang   Franken   DE	Flasche 0,75l	26€

<b>GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL SPITZER GRABEN 2020</b>	0,1l	5€
100% Grüner Veltliner	0,2l	10€
Weingut Högl   Wachau   AT	Flasche 0,75l	38€

<b>SAUVIGNON BLANC 2019</b>	0,1l	6€
100% Sauvignon Blanc	0,2l	12€
Wassererhof   Südtirol   IT	Flasche 0,75l	42€

<b>WESTHOFENER WEISSBURGUNDER UND CHARDONNAY 2019</b>	0,1l	6,5€
50% Weißburgunder & 50% Chardonnay	0,2l	13€
Weingut Wittmann   Rheinhessen   DE	Flasche 0,75l	45€

## ROT

<b>CUVEÉ ROYALE 2019</b>	0,1L	6€
Cuvee aus Zweigelt & Merlot	0,2l	12€
Weingut E. Gruber   Weinviertel   AT	Flasche 0,75l	42€

<b>BLAUFRÄNKISCH 2018</b>	0,1L	6€
100% Blaufränkisch	0,2l	12€
Weingut Moric   Burgenland   AT	Flasche 0,75l	42€

<b>ZEDER</b>	0,1l	5€
Cuveé aus Cabernet Sauvignon, Merlot & Lagrein	0,2l	10€
Weingut Kornell   Südtirol   IT	Flasche 0,75l	35€

## FLASCHENWEINE

Lasst Euch von unserer Weinkarte inspirieren. Dort findet Ihr von uns speziell ausgesuchte Weine für jeden Gusto. Von kleinen Winzern und großen Namen. Entdeckt mit uns die großartige Welt des Weins. Gerne sind wir bei Fragen und Empfehlungen für Euch da.