

## Warme Speisen

Täglich ab 11.30 bis 14.00 Uhr, angeschrieben in der Veranda

### Brotzeit

Wurstbrot <sup>3</sup>	€7,00
Käsebroten	€7,00
Schinkenbrot roh <sup>3</sup>	€8,00
Topfenbrot	€5,00
Brotzeitplatte	€12,00

### Kuchen

Kuchen	€3,50
Kuchen mit Schlagrahm	€4,00
Portion Schlagrahm	€1,00

### Warme Getränke

Tasse Kaffee	€3,00
Haferl Kaffee	€4,00
Portion Kaffee	€4,50
Eiskaffee	€5,00
Haferl Milchkaffee	€4,00
Haferl Cappuccino	€4,00
Latte Macchiato	€4,00
Espresso	€2,50
Glas Tee	€3,00
Portion Tee	€4,50
(Schwarz, Grün, Pfefferminz, Kamille, Früchte, Hagebutte, Kräuter)	
Haferl Kakao mit Frischmilch	€4,00
Portion Kakao mit Frischmilch	€4,50

### Alkoholfreie Getränke

Frische Kuhmilch	0,25l	€2,00
Frische Kuhmilch	0,50l	€3,00
Frucade Zitronenlimonade	0,50l	€3,50
Frucade Cola-Mix <sup>1,4</sup>	0,50l	€4,00
Fanta <sup>1,2</sup>	0,33l	€3,50
Coca-Cola <sup>1,4</sup>	0,33l	€3,50
Hopfala alkoholfrei	0,33l	€4,00
Apfelsaftschorle	0,50l	€4,00
Johannisbeersaftschorle	0,50l	€4,00
Traubensaftschorle	0,50l	€4,00
Rhabarbersaftschorle	0,50l	€4,00
Orangensaftschorle	0,50l	€4,00
Säfte	0,25l	€3,00
Mineralwasser Mittenwalder Ursprung	0,50l	€3,50

## Biere

Mittenwalder Karwendel Hell	0,50l	€4,00
Mittenwalder Jager Dunkel	0,50l	€4,00
Radler	0,50l	€4,00
Löwenbräu Alkoholfrei	0,50l	€4,00
Franziskaner Weißbier Hell	0,50l	€4,50
Franziskaner Weißbier Dunkel	0,50l	€4,50
Franziskaner Weißbier Alkoholfrei	0,50l	€4,50
Russ	0,50l	€4,50

### Warme alkoholhaltige Getränke

Jägertee im Haferl	€4,50
Glühwein im Haferl	€4,50

### Weißwein

Volkacher Kirchberg - Franken	0,25l	€5,00
Weißweinschorle	0,50l	€5,00

### Rotwein

Heilbronner Staufenberg Trollinger	0,25l	€5,00
Rotweinschorle	0,50l	€5,00

### Schnäpse

Obstler, Williams Birne, Marille	2cl, 38%	€3,00
Enzian -Klar oder Kräuter	2cl, 40%	€3,00
Kirschwasser	2cl, 40%	€3,00
Ramazotti	2cl, 30%	€3,00
Hirschkuss	2cl, 38%	€3,00
Haselnusschnäpchen	2cl, 36%	€3,00

#### Zeichenerklärung

1 Farbstoff

3 mit Konservierungsstoffen

2 Antioxidationsmittel

4 koffeinhaltig

Selbstbedienung, Preise inkl. gesetzlicher MwSt.

# *Speise- und Getränkekarte*

## Berggaststätte Gschwandtnerbauer

1020m ü.NN



### **-Selbstbedienung-**

Besitzer: Hansjörg Neuner  
Tel. 08821/2139

**Montag und Freitag Ruhetag**  
**Geöffnet von 10.00 bis 18.00 Uhr**

Herzlich Willkommen in unserer Berggaststätte „Gschwandtnerbauer“.

Der Name „Gschwandt“ leitet sich ab vom ursprünglichen Wort schwenden was soviel wie roden, eine Lichtung schaffen bedeutet.

Um 1490 entstand aus einem Heustadel die Schwaige „Gschwandt“. Nach mehreren wechselnden Besitzern kauft 1764 ein Anton Witting aus Leutasch den Gschwandtnerhof. Seit dieser Zeit in Familienbesitz und ab 1883 als Restauration genannt, führt Hansjörg Neuner nunmehr in der 8.Generation den Bergbauernhof.

Wir betreiben unsere Milchwirtschaft auf 25ha landwirtschaftliche Nutzfläche, die zu je 1/3 aus Weiden, Grünland und Wiesmahdflächen besteht. Wir halten zwischen 12-14 Murnau-Werdenfenser Rinder, eine vom Aussterben bedrohte Rinderrasse, die früher in dieser Region weit verbreitet war. Auch ca. 25 Werdenfenser Bergschafe sind hier daheim.

Unser Fleisch und unsere Milchprodukte werden so auf nachhaltige und artgerechte Weise hergestellt. Die Bioeier die wir in unserer Küche verarbeiten kommen von der Familie Wolf vom Schlögelhof in Grafenaschau, und die Kartoffel bringt die Familie Wintermayr aus Langenmosen.

Wir freuen uns auf euren Besuch, und wünschen einen schönen Aufenthalt.

Dezember 2015