

Tante Trudes Leibspeisblad´l

Dampfig´s aus´m Suppenkessel

A bärig bayuwanische Bierbrotsupp´n (mit am Unertl-Bier g´macht)	4,30
Wie von Oma: a klare Kraftbrühe mit zwoa Griesnockerl drin	4,30
Fruchtig frisches Tomatensupperl mit geknofelten Krutongs (mmmmmh)	4,40
Dampfige Kartoffel-Kräutersupp´n mit Speck und rösche´ Weißbrotwürfel	4,60

Vorneweg, mittendrin und auch nur a so....

A warmer selberg´macher Sonnenblumenkern-Gmiasstrudel auf marinierten Antipasti dazua Schafskäswürfel und a Haferl Sauerrahm	8,70
Dünn g´schnittenes Tomatencarpaccio in Kräutervinaigrette mit Basilikumpesto, obendrauf Austernpilze vom Grill, gehobelter Parmesan und dazua a Baguette	8,40
Der Wirtshausklassiker: A g´schmackig guade Tafelspitzsülz´n mit Radieserlsoß´ , ang´machte Salatbladl und würzigen Bratgadoffe dazua ... <i>hollareiduljö</i>	9,80
Zwoa Stück kernig gegrillte Kalbfleischpflanzerl mit dunkler Soß´ am würzigen Senf dazua und am Gadoffesalat <i>da ziagt´s dir d´Schuah aus!!</i>	9,60
Feines Matjesfilet in unserer selberg´machten grünen Soß´ dazua gib´t´s guat g´würzte Lyoner Bratgadoffe und a Salatsträußerl	10,30

Unsere Oiwei-Schmankerl

Ofenfrischer Schweinsbrod´n mit Krust´n, dazua an großen handgeriebenen „ Gadoffegnödl “ und an Speck-Krautsalat ... <i>danach brauchst an Unertl Bierschnaps!!!!</i>	9,80
A Portion Schloßhofente (des is a guad´s Viertel) mit am pfundigen Kartoffelknödel und feinem Apfelblaukraut dazua ... <u><i>die gib´t´s auch als halbe Ente für € 17,80</i></u>	13,70
A griabig rösche Schweinshax´n frisch aus´m Bratrohr mit am Faßkraut, dunkler Soß´ und am großen selberg´machten Bremmslknödel (´s Beste von Brez´n und Semme´)	14,20
... und des is' da Brüller: `s Braumeistergulasch aus der Rindsschulter g´schnitt'n mit am großen Bremmslknödel und am kloana Salat... <i>des werd mit am Unertl-Bier g´macht</i>	13,90
´s original Truderinger Wirtshaus „Schnitzel“ , von der niederbayerischen Landsau rösch in Butter gebraten mit guat g´würzten Bratgadoffe und am Salatteller	13,80

...und auf den zwoa letzt´n Seit´n find a jeda (Preiss´n und Zugroaste) a Transscription und an Bayrischtest

sauber „xund“ und lecker vegetarisch

Frische Rahmschwammerl in feiner Petersiliencreme mit am dicken Bremslknödel	8,90
Gegrillte Gmias-Pflanzerl mit Sonnenblumenkernen drin, auf a Schnittlauchsoß, drunt und drüber Zuckerschoten und Kirschtomaten dazua a bunter Salat	9,60
Mit Fassbutter im Eisenpfandl g´ machte Kässpätz'n , selberg´ machte Röstzwiefe obendrauf und an bunten Salat dazua... <i>de Spätz´n servier´n wir scho´ auf am groß´n Teller!!!!</i>	8,90
Ofenfrische Tomatenlasagne mit knackigem Gmias und am g´ schmackigem Käs obendrauf, im Ofen g´ macht, des ois auf zwoa cremigen Soß´n & dazua an Salatteller	11,80
Im Pfandl abg´ schwenkte Spinatspätz´n mit rahmiger Bergschwammerlsoß´ obendrauf, dazua gibt´ s an kloana Salat <i>so grün, so xund und einfach guat</i>	9,70

In da Pfanna g´ macht, guat g´ schmort und zart gegrillt

Göttler´s Bauerngröst´l ; rösche Schweins-Bratenstückerl, an Speck und Zwiefe griabige Knödelscheib´n, obendrauf a Ochsenaug´ und dazua an kloana Salat	9,70
Frisch g´ fanga: Gebraten´s Buntbarschfilet und Riesengarnelen auf Tomaten-Kräuterbutter mit am dampfigen Butterreis und feinem Blattspinat... <i>schaughidaliegtatoterfischimwasser!!!</i>	17,20
Gegrilltes Sportlersteak vom Angus-Rind mit Kräuterbutter, röschem Bauern-Knofibrot und am frischen Tomaten-Ruccolasalat <i>desziagtfeisaubanei</i>	16,90
A guat geklopft´s Stückerl aus der Jungstierlende: Zwiebelrostbraten im gusseisernen Pfandl g´ macht mit gwandter Zwiefelsoß´, feinen Kässpätzten und am Buttergmias	19,40
Viva Zapata, oder der südamerikanischer Gaumenschmaus : An Riesenteller dampfig hoabes „Chili con Carne“ mit Zwiefeln, frischem Hausbrot des ois mit am kloana Salatund a kloana g´ mischter Salat kost`	10,70 3,90



Jeden Tag so umara hoib eife...(10.30 Uhr)

Zwoa Weisswürscht aus´ m Kessel mit am Händlmaier Senf und Brez´n	5,20
A Portion abgebräunten Leberkäs´ (des san zwoa guade Scheib´n) mit am Händlmaier Senf und a röschen Brez´n dazua	5,90
<u>des Richtige für ´n groß´n Appetit vorneweg und a gwandte G´ schicht zur Brez´n</u> Griebenschmalz und frische Fassbutterdie Portion reicht für 4 Leit	3,20
.....und so a rösche Brez´n kriegst für nur	1,20

Frisch `pflückt und knackig grün

„Lumber-Jack“: G` mischter Eisbergsalat in Cäsarendressing (Ave) mit Tomaten und Tschikori dazua Räucherlachs, Apfelkren und an Reiberdatschi ...wenn's den ned gibt is' „Ca-na-da“	11,90
„Truderinger-Salat“: Bunte Salatblad`l in Balsamicodressing mit Gurkerl, Mais und Strauchtomaten, obendrauf Truthahnstreifen in knuspriger Körndlkrust`n gebraten	10,70
„Bergwiesen-Salat“: Gegrillte Lendenfetzen vom Bergrind und gebratene Wiesenschwammerl auf frisch ang` machten bunten Salaten im Joghurtdressing mit Krutongs und Gartenkresse	12,30
„Wellness-Gamba-Salat“: Großer Salatteller in Balsamicodressing mit knofelig gegrillten Riesengarnelen, Babytomaten und Mozzarellakugeln dazua Baguette & Sweet-Chili-Dip	13,10
„Roastbeef-Salat“: Knackige Blattsalate in Sauerrahmdressing mit rosa gebratenem Roastbeef, lecker Soß` „Reh-muh-lad“ dazua rösche Bratgadoffe	12,80

Bärige Brotzeitschmankerl

Da hausg` macht cremige Obatzda mit Zwieferingerl, saurer Gurken und Radieserl dazua gibt`s a moizig`s Hausbrot	6,50
Röhrich`s „fränggische Rosdbradwerschdla“ sauber obraten, dazua a dampfig saures Speckkraut aus`m Fassl, an würzigen Senf und Hausbrot dazua	9,20
Würzig`s Brotzeitbrett`l (da werd`s schau'n) mit rohem Schinken, Salami, am Kas, G` würzgurk`n, Landjäger und Obatzd`n dazua a Hausbrot und an Butter	11,80
...des is` so guad, des mach`n mia auch für 4 Personen ...a riesige G`schicht.....	39,00
Kirchtruderinger Wurstsalat mit Essiggurk`n und am moizigem Hausbrot ...den mach`n mia a in der Schweizer Version ...(für nur ein Oiroh mehra)	7,30

..g` wandte Biergartenschmankerl und a bissl mehra..

zu allen Biergartenschmankerl gibt`s a malzig`s Hausbrot

An koid`n Schweinsbrod`n mit Essiggurk`n, Tomate und g` riebenem Kren	6,90
Fonsi`s sauer ei` glegte Semmelknödelscheiben mit frischem Schnittlauch obendrauf roten Zwiebelringen, dazua gibt`s a g` schmackiges Hausbrot	6,70
„Scharfes Holzknecht-Brot“: Unser Hausbrot vom Grill mit scharfem Tomaten-Chillipesto, gebratenem Hinterschinken obendrauf dazua Essiggurk`n, Tomate und a Salatsträußerl	7,90
„Dreierlei Obatzde“: an Gadoffe-Petersilien-Obatzd`n, den Klassischen und an griabigen Chili-Obatzden, mit rote Zwiefe dazua Tomate, Gurk`n und a Salatsträußerl	7,50
„Chili-Obatzda“, a feurige G`schicht: cremig würziger Obatzda mit gehackter Chilischot`n und Kräutern drin mit rote Zwiefe, Tomate, Gurk`n & Salatsträußerl ...der brennt fei g`scheit!!...	7,20
„traditionell griabig“: Hausg` machte Tellersülze mit Salatsträußerl und am Hausbrot	7,30

a Beilagenänderung kost` 1,-€, ausser die Knödl wer`n g`wechselt

Obacht!!! G´ schleckerte und süaße Sachen

Oiroh (€)

Des „ Gletscherhaferl “ sauroid aba mit G'schmack ; Fruchtig´s Himbeereis, Vanilleeis und Haselnußeis mit am Schlagrahm und Krokantsplitter obendrauf	4,80
„ Vui z´ vui G´ fui “; Hoaaße Waldbeeren (die einzig heimischen Bären außa dem Hubschraubär) mit cremigen Vanille- Haselnuß- und Schokoeis und am Rahmhäuberl	5,70
Endlich a wunderbare G´ schicht , unser Eis kommt jetzt frisch und bayrisch, regional hausg´ macht vom Eiscafé Seidl in Trudering: je kugelrunde Kugel Vanille, Schokolade, Joghurt-Erdbeere, Buttermilch-Sanddorn, Haselnuss, Zitrone-Joghurt, Stracciatella und Himbeere	1,55
An leckeren Millirahmstrudel auf warmen Waldbeeren mit am Sanddorn dazua	6,20
Warme Nußmaultascherl in Zimt und Zucker gebröselt dazua a Stracciatellaeis	6,80
Unser Späschl : Oma´s Waldbeerengrütze mit Bourbon-Vanillesoß´	4,80
Fein gebackener Apfelstrudel (wie bei Tante Josefina) mit warmer Vanillesoß´leckerschmecker!!!	6,20
„ Tante Trudes Zwetschgenschmarrn “, Ofenfrisch g´ macht mit Mandeln, Weinberl und saftigen Zwetschgen drin, an Puderzucker obendrauf (Sauber sog i: aber weil mia an Schmarr´ n oiwei frisch mach´ n ko des scho a viertel Stund´ dauern)	8,90

Fonsi´s Gute Nacht Kart´ n

´ s is´ eigentlich scho´ z´ spät zum Essen, aba a bissl was ham mia oiwei (von 23.00 bis 0.30)

Klare Rindskraftbrühe mit am grantig quad'n Leberknödl	4,40
Fruchtig frisches Tomatensupperl mit geknofelten Krutongs (mmmmmh)	4,40
„ Tschilli “ con Carne mit knusprigen Nachos (...viva Mexico)	10,70
... und des is' da Brüller: `s Braumeistergulasch aus der Rindsschulter g'schnitt'n mit söibag'machten „ Buddhaschbäzle “	13,90
Zwoa Stück kernig gegrillte Kalbfleischpflanzerl mit dunkler Soß´ am würzigen Senf dazua und am Gadoffesalat..... da ziagt´s dir d´ Schuah aus!!	9,60
Da hausg´ macht cremiga Obatzda mit Zwieferingerl, saurer Gurken und Radieser´ l dazua gibt´s a moizig´s Hausbrot	6,50
Kirchtruderinger Wurstsalat mit Essiggurk´ n und am moizigem Hausbrot ...den mach´ n mia a in der Schweizer Version ...(für nur ein Oiroh mehra)	7,30
Würzig´s Brotzeitbrett´ l (da werd´s Aug´ n machen) mit rohem Schinken, Salami, am Kas, G´ würzгурken, Landjäger und am Obatzden, dazua a Hausbrot und an Butter	11,80

Märsä für` s Kumma und an Guad` n von de´ ganzen Wirtshäusler