

# Tante Trudes Leibspeisblad´l

## Dampfig´s aus´m Suppenkessel

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

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

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

## Unsere Oiwei-Schmankerl

<b>Ofenfrischer Schweinsbrod´n</b> vom bayrischen <b>Strohschwein</b> mit <b>Krust´n</b> , dazua an großen „ <b>Gadoffegnödl</b> “ und an <b>Speck-Krautsalat</b> ... <i>danach brauchst an Unertl Bierschnaps!!!!</i>	10,80
A Portion <b>Schloßhofente</b> (des is a <b>guad´s Viertel</b> ) mit am pfundigen <b>Kartoffelknödel</b> und feinem <b>Apfelblaukraut</b> dazua ... <u><i>die gibt´s auch als halbe Ente für € 17,80</i></u>	13,70
A <b>griabig rösche Schweinshax´n</b> (vom <b>Strohschwein</b> ) aus´m <b>Bratrohr</b> mit am <b>Faßkraut</b> , dunkler <b>Soß´</b> und am großen <b>selberg´machten Bremmslknödel</b> (´s Beste von <b>Brez´n</b> und <b>Semme´</b> )	14,90
... und des is' da Brüller: `s <b>Braumeistergulasch</b> aus der <b>Rindsschulter g´schnitt'n</b> mit am großen <b>Bremmslknödel</b> und am kloana <b>Salat</b> ... <i>des werd mit am Unertl-Bier g´macht</i>	14,60
´s original <b>Truderinger Wirtshaus „Schnitzel“</b> , vom bayrischen <b>Strohschwein</b> rösch in <b>Butter</b> gebraten mit <b>guat g´würzten Bratgadoffe</b> und am <b>Salatteller</b>	14,80

...und auf den zwoa letzt´n Seit´n find a jeda (Preiss´n und Zugroaste) a Transcription und an Bayrisch-Test

## sauber „xund“ und lecker vegetarisch

<b>Frische Rahmschwammerl in feiner Petersiliencreme</b> mit am dicken Bremslknödel	8,90
<b>Gegrillte Gmias-Pflanzerl</b> mit Sonnenblumenkernen drin, auf a Schnittlauchsoß, drunt und drüber Zuckerschoten und Kirschtomaten dazua a bunter Salat	9,60
<b>Mit Fassbutter im Eisenpfandl g´ machte Kässpätz'n</b> , 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
<b>Ofenfrische Tomatenlasagne</b> 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 <b>Spinatspätz´n</b> mit rahmiger <b>Bergschwammerlsoß´</b> 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

<b>Göttler´s Bauerngröst´l</b> ; rösche Stroh-Schweins-Bratenstückerl, an Speck und Zwiefe und griabige Knödelscheib´n, obendrauf a Ochsenaug´ und dazua an kloana Salat	10,60
<b>Frisch g´ fanga: Gebraten´s Buntbarschilet und Riesengarnelen</b> auf Tomaten-Kräuterbutter mit am dampfigen Butterreis und feinem Blattspinat... <i>schaughidaliegtatoterfischimwasser!!!</i>	17,20
<b>Gegrilltes Sportlersteak vom Angus-Rind</b> mit Kräuterbutter, röschem Bauern-Knofibrot und am frischen Tomaten-Ruccolasalat .... <i>desziagtfeisaubanei</i>	16,90
<b>Vom bayrischen Woid : Rehedelragout zart und guad g´ schmort wie bei Oma</b> in dunkler Soß´ mit abgebräunten Bremslknödelscheiben, dampfigem Apfel-Blaukraut und Preiselbäären	18,20
<b>A guat geklopft´s Stückerl aus der Jungstierlende: Zwiebelrostbraten</b> im gusseisernen Pfandl g´ macht mit gwandter Zwiefelsoß´, feinen Kässpätzen und am Buttergmias	19,40
<b>Viva Zapata, oder der südamerikanischer Gaumenschmaus:</b> An Riesenteller dampfig hoäßes „Chili con Carne“ mit Zwiefeln, frischem Hausbrot des ois mit am kloana Salat	10,70
.....und a kloana g´ mischter Salat kost`	3,90



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

Zwoa <b>Weisswürscht</b> aus´ m Kessel mit am Händlmaier Senf und Brez´n	5,20
A Portion abgebräunten <b>Leberkäs´</b> (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>	
<b>Griebenschmalz und frische Fassbutter</b> ....die Portion reicht für 4 Leit	3,20
.....und so a rösche <b>Brez´n</b> kriegst für nur	1,30

## 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 Hähnchenbruststreifen 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

## Bäringe Brotzeitschmankerl

- Da hausg` macht cremige Wirtshausbazi (a „bayrisch-batzda“ mit am „O“ vorneweg) 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 unser Hausbrot 9,20
- Würzig`s Brotzeitbrett`l (da werd`s schaugn) mit rohem Schinken, Salami, am Kas, G` würzgurk`n, Landjäger und am Wirtshausbazi 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 7,30  
...den mach`n mia a in der Schweizer Version ...( für nur ein Oiroh mehra)



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

# Obacht!!! G´ schleckerte und süaße Sachen

Oiroh (€)

Des „ <b>Gletscherhaferl</b> “ sauroid aba mit G'schmack ; Fruchtig´s Himbeereis, Vanilleeis und Haselnußeis mit am Schlagrahm und Krokantsplitter obendrauf	4,80
„ <b>Vui z´ vui G´ fui</b> “; <b>Hoaaße Waldbeeren</b> (die einzig heimischen Bären außa dem Hubschraubär) mit cremigen Vanille- Haselnuß- und Schokoeis und am Rahmhäuberl	5,70
<b>Endlich a wunderbare G´ schicht</b> , unser Eis kommt jetzt frisch und bayrisch, regional hausg´ macht vom Eiscafé Seidl in Trudering: <b>je kugelrunde Kugel</b> Vanille, Schokolade, Joghurt-Erdbeere, Buttermilch-Sanddorn, Haselnuss, Zitrone-Joghurt, Stracciatella und Himbeere	1,55
<b>An leckeren Millirahmstrudel auf warmen Waldbeeren</b> mit am Sanddorn dazua	6,20
<b>Warme Nußmaultascherl</b> in Zimt und Zucker gebröselst dazua a Stracciatellaeis	6,80
<b>Unser Späschl</b> : Oma´s <b>Waldbeerengrütze</b> mit Bourbon-Vanillesoß´	4,80
Fein gebackener <b>Apfelstrudel</b> (wie bei Tante Josefina) mit warmer Vanillesoß´ .....leckerschmecker!!!	6,20
„ <b>Tante Trudes Zwetschgenschmarrn</b> “, 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)

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

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