

*Wir freuen uns Sie im Waittl begrüßen zu dürfen.  
Im Jahr 2007 wurde der Waittl komplett renoviert  
und dann im Oktober zu neuem Leben erweckt.  
Seit dem ist es unser Ziel Ihnen eine freundliche und gemütliche Atmosphäre  
zu schaffen, einen Ort an dem Sie sich wohl fühlen  
und auch gerne wieder kommen.*

*2010 haben wir uns zum ersten Mal beim Gastro-Award beworben  
um uns testen zu lassen. Zu unserer großen Freude haben wir  
den 2. Platz in Bayern belegt.*

*Das komplette Waittl-Team möchte sich ganz herzlich für die  
Unterstützung unserer Gäste und ihre Stimmen bedanken.*

*In unserer Speisekarte finden Sie eine abwechslungsreiche  
und internationale Küche.*

*Selbstverständlich werden für alle unsere Gerichte nur frische  
Zutaten verwendet.*

*Außerdem kochen wir ohne Geschmacksverstärker und Glutamat.*

*Das Herzstück des Lokals ist die offene Feuerstelle,  
auf der auch unsere Steaks für Sie gegrillt werden.*

*Die mittelalterliche Bräuwinkl-Stube aus dem 16. JH. bietet  
mit den renovierten Jockeltischen, den rustikalen Lampen und einer  
weiteren offenen Feuerstelle eine ganz besondere Atmosphäre.*

*Gerne beraten wir Sie auch bei Ihren privaten Festen,  
Familien- oder Firmenfeiern, damit diese zu einem  
unvergessenem Erlebnis im Waittl werden.*

*Öffnungszeiten:*

*Täglich ab 11.00 Uhr durchgehend geöffnet*

*Dienstag Ruhetag*

*Telefon: 08081/9569261*

*[www.waittl-gaststaette.de](http://www.waittl-gaststaette.de)*

*Pro Umbestellung werden 0,50 € berechnet.*

## Vorspeisen

<b>Tomate – Mozzarella</b> <i>mariniert mit Olivenöl und frischen Basilikum</i>	8,00 €
<b>Carpaccio vom Rind</b> <i>in einer Knoblauch-Olivenöl-Marinade mit Parmesanspänen und Ruccola</i>	9,50 €
<b>Geräucherter Lachs</b> <i>an Salatsträußchen und Meerrettich mit Kartoffelrösti</i>	9,00 €

## Suppen

<b>Tomatencremesuppe</b> <i>mit Sahnetupfer und frischem Basilikum verfeinert</i>	4,50 €
<b>Knoblauchcremesuppe</b> <i>mit frischen Kräutern und Weißwein abgeschmeckt</i>	4,50 €
<b>Zwiebelsuppe</b> <i>mit Käse überbacken</i>	4,50 €

## Salate

<b>Salat Champignon</b> <i>großer gemischter Marktsalat mit in Knoblauchbutter gebratenen Champignons</i>	8,50 €
<b>Crispy-Salat</b> <i>mit Putenstreifen im Kornflakesmantel</i>	9,00 €
<b>Caesar-Salat</b> <i>großer gemischter Salat an Parmesan-Dressing mit gebratener Putenbrust und frischen Früchten umlegt</i>	9,80€
<b>Salat Rind</b> <i>großer gemischter Salat mit gebratenen Rinderlendenstreifen</i>	10,80€
<b>Salat Waittl</b> <i>mit Lachsfiletstreifen in Honig-Soja-Marinade, Teriyaki-Hähnchenspieß, gebackenen Frischkäse- Jalapenos und dreierlei Dips</i>	11,90€
<b>Salat Lachsfilet</b> <i>mit in Honig und Soja marinierten und gebratenen Streifen vom Lachsfilet</i>	11,90 €
<b>Salat Scampi</b> <i>großer gemischter Salat mit gebratenen Wildfanggarnelen</i>	12,80€

# Steaks

*über offenem Feuer gegrillt*

<b>Holzfällersteak</b> <i>Schweinenackensteak mit Senf und Knoblauch mariniert</i>	11,90 €
<b>Truthahnsteak</b> <i>Truthahnbrust mit gegrillter Ananasscheibe</i>	11,90 €
<b>Wailtl Mixed Grill</b> <i>Grillteller nach Art des Hauses mit Fleisch von Rind, Schwein und Pute</i>	16,50 €
<b>Rumpsteak</b> <i>mit einer hauseigenen Mischung aus pikanten Grillgewürzen zubereitet</i>	16,90 €
<b>Ochsenkotelette</b> <i>vom bayrischen Weiderind ca 300 g</i>	19,00 €
<b>Steak vom Rinderfilet</b> <i>mit hauseigener Gewürzmischung mariniert</i>	20,50 €
<b>Rumpsteak XXL</b> <i>500 g Steak mit hauseigener Gewürzmischung mariniert</i>	29,00 €

Als **Beilage** können Sie wählen zwischen

- **ofenfrischer Folienkartoffel mit Sauerrahm**  
2,80 €
- **Steak Fries mit Sauerrahmdipp**  
2,80 €  
*(frittierte Kartoffelspalten mit Haut)*
- **Bratkartoffeln mit feinen Lauchstreifen**  
2,80 €
- **Pommes Frites**  
2,80 €
- **oder einem kleinen gemischten Salat**  
3,50 €

*Zu allen unseren Steaks servieren wir hausgemachte Kräuterbutter  
Unser Schweinefleisch beziehen wir von der Metzgerei Widl (Dorfen)*

## Klassiker

<b>Riesenschnitzel</b> (vom Schwein) <i>mit Zitrone, Preiselbeeren und Pommes</i>	12,80 €
<b>Geschnetzelt</b> <i>mit Madeira-Soße und roten Zwiebeln dazu Kartoffelpüree und Brokkoli</i>	14,50 €
<b>Lammkotelettes</b> <i>mit Speckbohnen und Kroketten</i>	15,80 €
<b>Medaillons vom Schweinefilet</b> <i>an zweierlei Soßen mit Butterspätzle und Gemüse</i>	15,80 €
<b>Zwiebelrostbraten</b> <i>von der Rinderlende mit hausgemachten Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Gemüse</i>	18,50 €
<b>Medaillons vom Rinderfilet</b> <i>an gegrilltem Gemüse und Kartoffel-Trüffel-Püree</i>	22,00 €

## Fisch

<b>Zanderfilet</b> <i>in Rosmarinbutter gebraten an Weißweinschaum mit frischem Gemüse und Petersilienkartoffeln</i>	15,80 €
<b>Gemischter Fischteller</b> <i>gemischter Fischteller nach Jahreszeit mit frischem Saison Gemüse und Petersilienkartoffeln</i>	17,90 €
<b>Scampi</b> <i>Gegrillte Wildfanggarnelen mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln</i>	19,00 €

## Pasta

<i>Penne Arrabiata</i> <i>mit Chilli, frischen Kräutern und Tomatenstücken</i>	8,50 €
<i>Penne Salmone</i> <i>in Sahnesoße mit geräuchertem Lachs und frischen Kräutern</i>	9,50 €

## Snacks

<i>Kleiner gemischter Salat</i> <i>mit Balsamico-Dressing</i>	3,50 €
<i>Steak Fries</i> <i>frittierte Kartoffelspalten mit Haut dazu Sauerrahmdip</i>	3,50 €
<i>Knoblauchbaguette mit Salatsträußchen</i>	4,20 €
<i>Ofenfrische Folienkartoffel</i> <i>an Salatsträußchen mit Sauerrahmdip und Räucherlachs</i>	6,80 €
<i>Chicken Wings</i> <i>mit Sweet Chilli Dip, Steak Fries und Sauerrahm</i>	8,50 €

## Dessert

<i>Gemischtes Eis mit Sahne</i>	2,90 €
<i>Vanilleeis „heiß“</i>	4,50 €
<i>Apfelstrudel mit Vanilleeis</i>	4,80 €
<i>Kaiserschmarrn mit Apfelmus</i>	5,90 €

# Getränke

## Biere

Bachmayer Helles	0,5l	3,20 €
Bachmayer Classic Pils	0,3l	2,90 €
Bachm. Bierkriegs Bier dunkel	0,5l	3,20 €
Erdinger Weißbier	0,5l	3,20 €
Erdinger Weißbier Dunkel	0,5l	3,20 €
Erdinger Urweisse	0,5l	3,20 €
Unertl Weissbier naturtrüb	0,5l	3,20 €
Unertl Weissbier leicht	0,5l	3,20 €
Radler	0,5l	3,20 €
Ruß'n	0,5l	3,20 €
Cola-Weißbier (5)	0,5l	3,20 €
Alkoholfreies Bier	0,5l	3,20 €
Alkoholfreies Unertl	0,5l	3,20 €
Alkoholfreies Erdinger	0,5l	3,20 €

## Schnäpse

Willi holzfassgelagert	2 cl	3,50 €
Marille holzfassgelagert	2 cl	3,50 €
Kirsche holzfassgelagert	2 cl	3,50 €
Waldhimbeere holzfassgel.	2cl	3,50 €
Zwetschge holzfassgelagert	2cl	3,50 €
Haselnuss	2cl	3,50 €
Alpentaler	2 cl	3,50 €
Kräuterschnaps	2cl	3,50 €
Hexenkrauter		
Tequila braun	2cl	2,80 €
Baileys	2cl	3,00 €
Grappa Friulana Nonino	2cl	2,90 €
Williams Birne	2cl	2,80 €
Ramazotti	2cl	2,80 €
Averna	2cl	2,80 €
Sambuca	2cl	2,80 €
Jägermeister	2cl	2,80 €

## Aperitifs

Campari Orange	0,2 l	5,00 €
Martini	4 cl	3,50 €
Prosecco Orange	0,1 l	3,20 €
Prosecco Aperol (1/6)	0,1 l	4,20 €
Prosecco mit Holunderblüte	0,1 l	4,20 €
Prosecco mit Cassislikör	0,1 l	4,20 €

## Alkoholfreie Getränke

Cola / Cola light (1/5)	0,5l	3,20 €
Fanta (1)/ Limo	0,5l	3,20 €
Cola-Mix (1/5)	0,5l	3,20 €
Tafelwasser	0,5l	2,80 €
Adelholzener Gourmet – Wasser	0,25l	2,40 €
Adelholzener Gourmet - Wasser	0,5 l	3,80 €
Adelholzener Gourmet - Wasser	0,75l	5,20 €
Bitter Lemon (6)	0,2l	2,40 €
Red Bull (5/6)	0,25l	3,50 €
Apfelsaft	0,3l	2,50 €
Orangensaft	0,3l	2,50 €
Ananassaft	0,3l	2,50 €
Johannisbeernektar	0,3l	2,50 €
Traubensaft	0,3l	2,50 €
Kirschnektar	0,3l	2,50 €
Maracujasaft	0,3l	2,50 €
Grapefruitsaft	0,3l	2,50 €
Bananennektar	0,3l	2,50 €
Rhabarbernektar	0,3l	2,50 €
Saftschorle	0,5l	3,20 €

## Warme Getränke

Cappuccino		2,60 €
Cappuccino groß		3,80 €
Espresso		2,10 €
Espresso doppio		3,40 €
Espresso coretto		4,00 €
Tasse Kaffee		2,40 €
Haferl Kaffee		3,20 €
Milchkaffee		3,00 €
Latte Macchiato		3,20 €
Heiße Schokolade		3,00 €
Haferl Tee (verschiedene Sorten)		2,60 €

## Prosecco/Champagner

Prosecco	0,1 l	3,20 €
Prosecco	0,75 l	19,00 €
Pommery Brut Royal Champagne	0,75 l	47,00 €

## Rotweine

0,25 l

### **Nekeas Tinto DO**

5,00 €

Tempranillo-Merlot Navara, Der Tinto Joven ist wunderbar sanft und mild durch die Beimischung eines Anteils Merlot. Beeren- und Kirscharomen, die sich in der intensiven Nase ankündigen, explodieren im Mund; Der geringe Säuregehalt macht diesen Wein besonders gut verträglich. 87 Punkte bei Parke.

### **Astrolabium Dao Reserva DOC Portugal**

5,00 €

Alfrocheiro, Tinta Roriz, Touriga Nacional, Der Name: Das astronomische Navigationsgerät Astrolabium begründete den Ruf der Portugiesen als große Seefahrernation. 6 Monate in französischen Barriquefässern gereift; Die gute Säurebasis verleiht diesem farbenintensiven fruchtigen Wein viel Frische und das Holz ist wunderbar integriert.

### **Itynera Primitivo Salento IGT**

5,40 €

Barrique, Apulien, Schwarzkirsche, Kardamon und etwas Leder in der Nase, explosionsartige Fülle am Gaumen, sanftes Tannin und ein sehr langes Finale zeichnen diesen Wein aus.

### **Chateau Barit Bordeaux Superieur AC**

5,50 €

80 % Cabernet Sauvignon, 20 % Merlot, Granatrote Farbe, intensiver Duft nach reifen roten Beeren; Ein harmonischer, runder und geschmeidiger Wein

### **Luc Pirllet Pinot Noir Barrique VdP Languedoc**

5,50 €

Intensive, rote Farbe; Duft nach Johannisbeeren, Lakritze und Kirschen; üppig und warm; feine Würze durch Ausbau im Barriquefass

## Weissweine

### **Castell Rivaner QbA**

4,90 €

Duftet verführerisch nach Apfel und Aprikose, erfrischender und harmonischer Geschmack, trockener Wein in der Bordeauxflasche abgefüllt

### **Köwerich No.1 Einblick Riesling QbA classic**

5,00 €

leicht, spritzig, harmonisch - erfrischender Wein malolaktisch ausgebaut (gezielter biologischer Säureabbau) durch seine weichen, sanften Noten besonders bekömmlich

### **Baron Philippe de Rothschild Chardonnay Vin de Pays dOc**

5,20 €

der südfranzösische Chardonnay präsentiert sich sonnenverwöhnt und unverfälscht. Duftige Aromen von Ananas, weißem Pfirsich und Haselnuss werden durch die hintergründige Mineralität fein ausbalanciert. Am Gaumen viel Fülle mit üppiger Frucht und langem Nachhall.

### **Batasilio Gavi DOCG**

5,20 €

zartes Strohgelb mit grünlichen Reflexen; delikates, charakteristisches Bouquet mit Duftnoten von weißen Blüten, trocken, frisch, intensiv und gut ausgewogen.

### **Provenca Maiolo Lugana DOC**

5,80 €

Delikat, schmackhaft und frisch, mit Apfelnuancen.

## Rose`

### **Portugieser Weißherbst Rheinhessen**

4,50 €

Duft nach Himbeeren und Erdbeeren, lachsfarben, angenehme Restsüße. Qualitätswein

### **Lenotti Bardolino Chiaretto classico DOC**

5,00 €

Leuchtende Himbeerfarbe; fruchtiger, blumiger Duft  
Goldmedaille beim Wettbewerb 2012 "Bester Bardolino Chiaretto"

**Eine Auswahl an Flaschenweinen finden Sie in unserer Weinkarte**

## Whisky

<i>Dalwhinnie Single H.Malt 15Y.</i>	5,10 €
<i>Royal Lochnagar Highland Malt</i>	4,20 €
<i>Bonmore Single Malt 12Y</i>	5,10 €
<i>Bonmore Single Malt Sherry Cask</i>	9,80 €
<i>Glengarioch 15Y.</i>	5,80 €
<i>John Jameson</i>	3,80 €
<i>The Glenlivet Single Malt 12Y.</i>	4,50 €
<i>Blantons The Original Bourbon</i>	5,50 €
<i>Woodford Kentucky Straight Bourbon Reserve</i>	5,20 €

## Grappa

<i>Grappa Friulana Nonino</i>	2,90 €
<i>Grappa Nonino Chardonnay</i>	4,00 €
<i>Marzadro Grappa Marzadro</i>	4,20 €
<i>Marzadrto Li Diciotto Luna</i>	4,80 €

## Williams:

<i>Back Williams</i>	2,60 €
<i>Roner Williamsbirne</i>	3,00 €
<i>Schladerer Williamsbirne</i>	3,80 €
<i>Morand Williamsbirne</i>	5,10 €