

Winterkarte ❄️ (Oktober bis April)

(24 Wi)

Aus unserer Suppenkuchl	€
Kartoffel-Lauchsuppe ⁸ mit Brezncroutons ^a und Leinöl	6,50
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot ^a	8,90
Brotzeit	
Isartaler Wurstsalat ^b , Essiggurke ^{2,11} , Brot ^a	11,90
Obatzda ² mit roten Zwiebelringen, Garnitur und 1 Breze	11,90
Gebackener Gouda mit Preiselbeeren und Salat	11,90
Salatiges und Vegetarisches	
Kleiner gemischter Marktsalat, Kartoffelsalat oder Speckkrautsalat	5,90
„Bauernsalat“ mit Schafskäse, Oliven ^{6,2} , Zwiebeln, Baguette ^a	14,90
„Isartal“ Salat mit Körnern, Ziegenkäse und Cranberries, Baguette ^a	15,90
Rahmschwammerl mit Semmelknödel	13,90
Kartoffel-Gemüse-Pfanne mit Dipp (ohne Dipp = vegan)	14,90
Kässpatzen mit gerösteten Zwiebeln und kleinem Salat	15,90
Burgertime	
Cheeseburger (Rind) mit Pommes, hausgemachte Remoulade ^{2,11,8}	15,90
Vegetarischer Burger mit Pommes, hausgemachte Remoulade ^{2,11,8}	15,90
Klassiker und Deftiges aus Bratrohr und Ofen	
Currywurst mit Pommes	10,90
Schweinebraten auf Sauce mit zweierlei Knödel ^{2,3} und Speckkrautsalat ^b	14,90
Rindergulasch mit Semmelknödeln ^{2,3}	14,90
Tafelspitz mit Meerrettichsoße und Salzkartoffeln	18,90
Lammkeule mit Rosmarinkartoffeln	21,90
Rinderlende mit Kräuterbutter und Pommes, Salatgarnitur	25,90
Pfefferlende vom Roastbeef mit Pommes	26,90
Schmankerlangebot	
Viertel Ente mit Knödel und Blaukraut	17,90
Halbe Ente mit Knödel und Blaukraut	20,90
Hirchgulasch mit Spätzle und Preiselbeeren	18,90
Schnitzelpfanne	
Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein, in Butterschmalz gebraten, mit Kartoffelsalat	15,90
Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein, in Butterschmalz gebraten, mit Pommes, hausgemachte Remoulade ^{2,11,8}	15,90
Putenschnitzel, in Butterschmalz gebraten, mit Kartoffelsalat	15,90
Putenschnitzel, in Butterschmalz gebraten, mit Pommes, hausgemachte Remoulade ^{2,11,8}	15,90
Desserts	
Gemischtes Eis, 3 Kugeln	6,50
Gemischtes Eis mit Sahne, 3 Kugeln	7,90
Apfelstrudel mit Vanillesauce, Sahnehaube	8,90
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	9,90
Apfelkücherl mit Vanilleeis und Sahne	9,90
Kuchen/Torten nach Angebot – siehe Kuchenvitrine im Lokal!	4,90

Frisch gebacken (wir backen ofenfrisch – dauert deshalb etwas länger!!!)

Ofenfrische Breze ^a	1,80
2 Scheiben Brot ^a	1,50
Baguette	3,00

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung!
Änderungen vorbehalten!



Wirtshaus zum Isartal

Nachtkarte Winter ab 21.30

(24 Wi)

Aus unserer Suppenkuchl

Kartoffel-Lauchsuppe ^a mit Brezencroutons ^a und Leinöl	€ 6,50
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot ^a	8,90

Brotzeit

Isartaler Wurstsalat ^b , Essiggurke ^{2,11} , Brot ^a	11,90
Obatzda ² mit roten Zwiebelringen, Garnitur und 1 Breze	11,90
Gebackener Gouda mit Preiselbeeren und Salat	11,90
„Isartal“ Salat mit Körnern, Ziegenkäse und Cranberries, Baguette ^a	15,90

Salatiges und Vegetarisches

„Bauernsalat“ mit Schafskäse, Oliven ^{6,2} , Zwiebeln, Baguette ^a	14,90
Rahmschwammerl mit Semmelknödel	13,90
Kässpätzlen mit gerösteten Zwiebeln und kleinem Salat	15,90

Klassiker und Deftiges aus Bratrohr und Ofen

Currywurst mit Pommes	10,90
Schweinebraten auf Sauce mit zweierlei Knödel ^{2,3} und Speckkrautsalat ^b	14,90
Rindergulasch mit Semmelknödeln ^{2,3}	14,90
Hirschgulasch mit Spätzle und Preiselbeeren	18,90

Desserts

Gemischtes Eis, 3 Kugeln	6,50
Gemischtes Eis mit Sahne, 3 Kugeln	7,90
Apfelstrudel mit Vanillesauce, Sahnehaube	8,90
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	9,90
Apfelkücherl mit Vanilleeis und Sahne	9,90
Kuchen/Torten nach Angebot – siehe Kuchenvitrine im Lokal!	4,90

Zusatzstoffe

Die Zahlen hinter den Speisen und Getränken beziehen sich auf die Zusatzstoffe, die hier erläutert werden!
Zertifizierungen unserer Lieferanten und Produkte sind an der Theke einsehbar!

1) mit Farbstoff	12) enthält eine Phenylalaninquelle	a) Brot: 2, 8, 18
2) mit Konservierungsstoff	13) gewachst	b) Wurstwaren: 1, 2, 3, 4, 7, 15, 18, 20
3) mit Antioxidationsmittel	14) mit Taurin	c) Kuchen: 1, 2, 4, 8, 11, 21
4) mit Geschmacksverstärker	15) mit Sulfid	d) Eiscreme: 1, 16, 18, 19, 21
5) geschwefelt	16) mit Säuerungsmittel	Vanilleeis: Geschmacksstoffe Vanille- aroma
6) geschwärzt	17) mit Verdickungsmittel	e) Vanillesauce: Geschmacksstoffe Vanillearoma 1, 2, 3, 4, 8, 18, 19, 21
7) mit Phosphat	18) mit Emulgator	
8) mit Milcheiweiß	19) mit Stabilisator	
9) koffeinhaltig	20) mit Rauch/Nitritpökelsalz	
10) chininhaltig	21) mit Vanillearoma	
11) mit Süßungsmittel	22) mit Alkohol	

In den Speisen und Getränken können somit folgende Allergene enthalten sein

Glutenhaltiges Getreide	Milch und Milchzeugnisse (einschließlich Lactose)	Schwefeldioxid und Sulfite
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Lupinen und Lupinenerzeugnisse
Eier und Eierzeugnisse	Sellerie und Sellerieerzeugnisse	Weichtiere
Fisch und Fischerzeugnisse	Senf und Senferzeugnisse	
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	Sesamsamen und Sesamenerzeugnisse	
Soja und Sojaerzeugnisse		

Eine ausführliche Beschreibung zu den Allergenen können Sie in der Infomappe an der Theke einsehen.

Wir verwenden Eiscreme, Eis mit Pflanzenfett, Fruchteiscreme und Fruchteis^d

Wirtshaus zum Isartal



Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung!
Änderungen vorbehalten!