



kleine
Schmausefalle

Restaurant - Biergarten - Festsaal - Partyservice



Frei von dem was "komisch" macht

	0,3 l	0,5 l
Pepsi ^{*1,3} oder Pepsi Light ^{*1,3}	2,20	3,10
Mirinda gelbes Limo ^{*3}	2,20	3,10
Weißes Limo	2,20	3,10
Schwipp Schwapp ^{*1,3}	2,20	3,10
Apfelschorle naturtrüb	2,20	3,10
Orangensaftschorle	2,20	3,10
Rhabarberschorle	2,60	3,60
Johannisbeerschorle	2,50	3,40
Maracujaschorle	2,50	3,40
Kirsch- oder Ananasschorle	2,50	3,40
Tafelwasser	1,90	2,70
Surgiva Mineralwasser - spritzig		3,40
Wasser Surgiva still 0,25 l		2,30
Wasser Surgiva still 0,75 l		4,60
Schweppes Bitter Lemon ² , Tonic Water ^{*2} oder Ginger Ale ³ 0,2 l	2,70	
Rhino's Energy Drink 0,25 l Dose ^{*1,3,5}	3,20	

Säfte 0,2 ltr.

Apfelsaft naturtrüb	2,10
Orangensaft	2,10
Bananen- oder Maracujanektar	2,30
Johannisbeer- oder Kirschnektar	2,30
Ananassaft	2,30
Rhabarbernektar	2,60
Kirsch-Bananennektar 0,5 l	4,50

Klare Schnäpse 2 cl

Hausgeist "Kleine Schmausefalle"	2,60
Obstler	2,30
Himbeergeist	2,30
Kirschwasser	2,30
Williamsbirnenbrand	2,30
Zwetschgenwasser	2,30
Enzian	2,30
Bärwurz	2,30
Linie Aquavit	3,00
Grappa di Chardonnay	2,50
Grappa Regal - mit Goldmedaille	3,30
Gin Lordson Dry	2,30
Smirnoff Vodka	2,30
Tequila weiß	2,40
Tequila braun	2,40

Lantenhammer 2 cl

Williamsbirnenbrand	4,60
Waldhimbeergeist	4,60
Mirabellenbrand	4,60
Schlehengeist	4,60
Holzfassobstler	3,80

Cognacs und andere Brandy's 4 cl

Osborn Veterano	4,80
Metaxa 7*	6,20
Lepanto	9,20
Martell V.S.O.P.	8,20
Remy Martin V.S.O.P.	8,20

Rum 4 cl

Bacardi	4,40
Myers's	5,20
Caney 7 Jahre	6,20

*1 Koffein
*2 Chinin
*3 Farbstoff
*4 Phosphat
*5 Taurin



LANTENHAMMER
Destillerie

Biere aus dem Fass

Spaten Hell	0,5 l	3,20
Spaten Hell	0,3 l	2,20
Franziskaner Weißbier Hell	0,5 l	3,30
Franziskaner Weißbier Hell	0,3 l	2,30
Radler	0,5 l	3,20
Rußn hell	0,5 l	3,30

Flaschenbiere

Becks Pils	0,33 l	3,00
Becks Gold	0,33 l	3,00
Becks Green Lemon	0,33 l	3,00
Löwenbrau Urtyp	0,5 l	3,30
Löwenbräu dunkel	0,5 l	3,30
Franziskaner Weißbier dunkel	0,5 l	3,30
Weißbier leicht	0,5 l	3,30
Weißbier alkoholfrei	0,5 l	3,30
Löwenbräu Alkoholfreies	0,5 l	3,20
Löwenbräu Triumphator	0,5 l	3,30

Maßn (bayerisches Gebinde = 1 l.)

Helles, Radler	6,40
Weißbier, Ruß, Dunkles, Radler dunkel oder Ruß dunkel	6,60

Kräuterschnäpse 2 cl

Fernet Branca	2,30
Fernet Menta	2,30
Jägermeister	2,30
Averna	2,30
Ramazzotti	2,30
Underberg	3,30

Liköre 2 cl

Kahlua	2,30
Baileys	2,30
Amaretto di Saronno	2,30
Sambuca	2,30
Grand Marnier	2,70

Whiskey 4 cl

Old Paddy Irish	4,70
Jim Beam Bourbon	4,80
Jack Daniels Tennessee	5,20
Johnnie Walker Red	5,20
Southern Comfort	5,00
Johnnie Walker Black 12 Jahre	7,20
Chivas Regal 12 Jahre	7,20
Glenfiddich single Malt 12 years	7,20
Glenmorangie single Malt 10 years	9,50

Cocktails und Longdrinks

ersehen Sie bitte
in unserer separaten Cocktailkarte
Cocktail - Happy Hour täglich
von
22 - 24 Uhr

Schaumweine

Haussekt trocken, Deutschland, 0,75 l Fl.	16,00
Prosecco "Bertoldi" Frizzante, Italien, 0,75 l Fl.	19,80
Prosecco "Le Contesse" Spumante, Italien, Piccolo	6,80
Champagner "Taittinger Brut rosé", 0,75 l Fl.	75,00



Weißweine offen 0.25 l

Grüner Veltliner QbA, Österreich	3,80
Pinot Grigio I.G.T., Italien	3,90
Le Chardonnay Saint Auriol D.O.C., Frankreich	4,30
Lugana D.O.C. "Tinazzi", Italien	4,40
Riesling trocken QbA, Deutschland	4,80

Weißweine 0.75 l Flaschen

Le Chardonnay Saint Auriol D.O.C., Frankreich	12,50
Fruchtbetont, ausgewogenes Volumen, brillante Farbe	
Lugana D.O.C. "Tinazzi", Italien	13,00
Ausgeprägter Duft von Limone, Aprikose und Pfirsich, frische saftige Säure	
Grüner Veltliner Kabinett, Österreich	13,50
Weingut Pleil, Pfeffriger Duft mit Grapefruit und Apfel im Buket, volle Frucht und rassige Säure	
Riesling trocken QbA., Deutschland	14,00
Feinstrahliger Riesling, sehr belebend	
Fiano I.G.T. Mandrarossa, Sizilien	15,00
Frischer Duft, florale und fruchtige Noten, Länge im Finish	
Grüner Silvaner trocken QbA, Deutschland	17,00
Weingut Winter, Ausgeprägtes Traubenaroma	
Sauvignon Blanc "Petit Bourgeois" A.O.C., Frankreich, Feines Aroma von Stachelbeere und Grapefruit, etwas Brennessel	23,50
Perfum de Vi Blanc D.O., Spanien	26,50
Intensiver Duft weißer Blüten, Orange, Holunder, etwas Pfirsich, weiche und balancierte Säure	
Weinschorle weiß, rot 0.25 l	2,60
Weinschorle weiß, rot 0.50 l	4,60

Rotweine offen 0.25 l

Merlot Corvina I.G.T., Italien	4,00
Blauer Zweigelt, QbA, Österreich	4,20
Sangiovese della Puglia I.G.T., Italien	4,20
Castillo Guijosa Crianza D.O., Spanien	4,80
Cab. Sauvignon Mandrarossa I.G.T., Sizilien	4,90

Rotweine 0.75 l Flaschen

Sangiovese della Puglia I.G.T.	12,00
"Castello Villa Fanelli", Italien	
Schwarzkirsche, Brombeere und schwarzer Pfeffer	
Castillo Guijosa Crianza D.O.	14,00
Spanien, Duft von Vanille, Zimt und Beerenfrucht, weiches Tannin, im Finale feine Erdbeernote	
Cabernet Sauvignon Mandrarossa I.G.T.	15,50
Sizilien, Johannisbeere, dunkle Waldbeeren und zarte Rauchnote, abrundendes Tannin	
Merlot del Friuli D.O.C. "Griwaldo" Barrique	16,00
Italien, Dunkle Kirschen und Waldbeeren, feine Vanillenote, weiches Tannin	
"Bonera" Rosso di Sicilia I.G.T.	17,50
Sizilien, dunkle Beeren u. Trockenobst, abgerundet durch feine Cassis- und Vanillenote	
Regolo Rosso Veronese I.G.T. Sartori,	21,50
Italien, schwarze Kirsche, Gewürze und feine Röstnoten	
3 Jahre Holzfass-Ripassoverfahren, 8 Monate Barrique!	
Blauer Zweigelt QbA, Weingut Heinrich	26,50
Österreich, im Bukett Pflaume Schwarzkirsche, elegant am Gaumen, gute Länge, im Barrique gereift	

Roséwein

Bardolino Ciaretto D.O.C. Sartori, Italien	4,40
Feine Kirschnote, rote Beeren und Zitrus, leicht und frisch im 0,25 ltr. Schopperl	
0,75 ltr. Flasche	13,00



Die "Schmause" - Klassiker

Unsere Steaks vom Feinsten

"Schmausepfandl" mit 3erlei Filets von Rind, Schwein und Pute, dazu gibts hausgemachte Butterspätzle, Schwammerlsoße und Preiselbeeren	14,90
Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende vom Hofgut Schwaige mit Zwiebel-Portweinssoße und gebratenen Pellkartoffeln	14,80
Schweinefiletmedaillons vom Grill mit Blattspinat, Gorgonzolasoße und Röstitaler	14,50
Stars ´n Stripes - Putenschnitzel im Cornflakesmantel mit fruchtiger Currysoße und Pommes Frites	12,80
"Braumeisterschnitzel" - Gebratenes Naturschnitzel von der Schweinelende mit Bergkäse und geräuchertem Schinken gefüllt, auf Dunkelbiersoße und gerösteten Knödeln	12,50
Zwei Butterschnitzel "Wiener Art" mit würzigen Kartoffelspalten und Sourcreamdip, legendär ...	12,20
Zanderfilet vom Grill auf Weißweinssoße mit Blattspinat und Dampfkartoffeln	14,80

Rinderfiletsteak, 200 g	16,80
Ladysteak vom Rinderfilet, 120 g	10,50
Rinderlendensteak, 200 g	13,80
Putensteak, 180 g	9,50
Die Steaks werden mit Kräuterbutter, Sourcreamdip und BBQ-Soße sowie einer geheimen Gewürzrezeptur serviert	

Steakbeilagen

Knoblauchbutterbaguette	3,50
Ofenkartoffel mit Sourcream	3,50
Würzige Farmer-Kartoffelspalten	3,10
Röstitaler	3,10
Dampfkartoffeln	3,10
Blattspinat	3,10
Wokgemüse	3,10
Pommes Frites	2,90
Butterspätzle	2,90
Kleiner gemischter Salat	3,20

Nachspeisen

Apfelkücherl in Zimtucker mit Vanilleeis	2,50
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	4,80
Die dickste Dampfnudel mit Vanillesoße	5,20
Walnusseis mit eingelegten Madeirapflaumen	5,50
Variation von dunkler Schokoladenmousse und Bayrisch Creme auf Vanille-Fruchtspiegel	5,90

Heißgetränke



Haferl Kaffee	2,70
Haferl Milchkaffee	3,10
Haferl Cappuccino mit Milchschaum	3,10
Latte Macchiato	3,10
Latte Macchiato mit Mandel-, Kokos-, Caramel- oder Praline-Nussgeschmack	3,60
Espresso	2,00
Doppelter Espresso	3,10
Glas Kuhmilchkakao mit Sahne	3,10
Aus unserem Teesortiment:	2,30
Assam	markant und würzig
Darjeeling	feinblumig
Earl Grey	natürlich aromatisiert
Grüner Tee	zartes Aroma
Rooibos Vanille	gerbstoffarm und koffeinfrei
Walderdbeere	mit 10 Vitaminen!
Multifrukt	Reigen aus sonnengereiften Früchten
Kamille	beruhigend und ausgleichend
Pfefferminze	wohlschmeckend und erfrischend

Flüssige Nachspeisen

Hausgeist "Kleine Schmausefalle", - ein Williamsbirnenbrand mit Bienenhonig 2 cl	2,60
Lantenhammer Schnapslerl vom Schliersee 2 cl	
Williamsbirnenbrand	4,60
Waldhimbeergeist	4,60
Mirabellenbrand	4,60
Schlehengeist	4,60
Holzfassobstler	3,80
Metaxa 7* 4 cl	6,00
Grappa Regal - mit Goldmedaille 2 cl	3,20



Großer Schmause-Brunch für die ganze Familie ...

immer Sonntags von 11.00 - 15.00 Uhr 14,50 € pro Nase

(Während der Auer Dult findet kein Sonntags-Brunch statt)

Nasen bis 6 Jahre zahlen nix und Nasen zwischen 7 und 12 zahlen nur 7,00 €.

Und wer reserviert, kriegt obendrein noch ein Glas Prosecco aufs Haus.

Aperitif

Martini weiß, d' Oro, oder rot 5 cl 2,90

Campari³ Soda 4cl 4,70

Prosecco "Le Contesse" Spumante Piccolo 6,80

Sherry trocken oder medium 5 cl 3,40

Campari³ Orange 4cl 5,00

Aperol oder Campari auf Eis 4 cl 4,20

Gaumenfreuden

Knoblauchbutterbaguette 3,50

Hausgemachtes Apfelgriebenschmalz
im Töpferl mit Bauernbrot 3,80

Geräucherte Mini-Blutwürstcht vom Grill
mit glasierten Apfelspalten,
Kartoffelrösti und Apfelmeerrettich 8,90

Hausgemachte Entenleberpastete
mit Apfel-Feigen-Chutney 9,20

Hauchdünnes Rindercarpaccio mit
frisch gehobeltem Parmesan 10,50

Terrine von Edelfischen
mit Limonen-Joghurtschaum auf Salatbouquet 11,80

Salate

Salatteller mit Kräuter-Vinaigrette,
gebratenen Rinderlendenstreifen
und frischen Sprossen 12,20

Bunt gemischte Blattsalate
mit Tomaten, Gurken, Karotten,
gegrillten Putenstreifen, Sonnenblumenkörner
und Joghurt-Kräuter-Dressing 10,50

Salat mit Joghurt-Kräuter-Dressing,
gebratenem Ziegenkäse und Thymianhonig 9,80

Großer Salatteller
mit vegetarischen Frühlingsröllchen,
Sweet Chili Dip und Balsamicodressing 9,20

Großer gemischter Salat 6,90

Kleiner gemischter Salat 3,20

Dressings zur Auswahl:

Joghurt-Kräuter-Dressing

Kräuter-Vinaigrette

Balsamico-Dressing

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen
und Schnittlauch 3,20

Tomatencremesuppe mit Sahnehaube
und Croutons 3,50

Hausgemachtes Senfsüppchen
mit Räucherlachsstreifen 4,20

nicht nur vegetarisch

Naschteller mit Chickenwings,
vegetarischen Frühlingsröllchen,
Kartoffelspalten, Sweet Chili- und Sourcreamdip
sowie BBQ-Soße 8,50

Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat 8,80

"Röstipfandl" - Röstitaler mit Blattspinat,
Schwammerlsoße und Käse überbacken 9,50

Ofenkartoffel gefüllt mit Sourcream, Salateck
und Putenstreifen mit Austernpilze
oder wahlweise Wokgemüse 9,80
8,50

Rahmschwammerl mit Semmelknödel
und frischen Kräutern 9,50

Hausgemachter Kartoffelstrudel mit Rote Beete-
Creme Fraiche Soße und Salatbouquet 10,20

Tagliatelle in Gorgonzolasoße
mit Blattspinat und Kirschtomaten 10,50

Spaghetti mit Schweinefiletstreifen,
Lauchzwiebel und Tomatenwürfel 11,80

Schmause-Toast -
Schweinefilet auf getoastetem Graubrot
mit Schwammerlsoße und
Bergkäse gratiniert 12,20

Kindergerichte

Spätzle mit Soße 3,00

Knödel mit Soße 3,00

Pommes Frites mit Ketchup 3,00

Kindernudeln mit Tomatensoße
oder Butter und Parmesan 4,00

Kinderschnitzel mit Pommes Frites und Ketchup 5,80

Die Krähe "Schnorri" -
"Kriegs' t du Teller und Besteck,
nimmst den Eltern etwas weg!" 0,00

Besuchen Sie uns auch im Internet unter

www.kleineschmausefalle.de

Hier finden Sie jede Menge Informationen
über uns, zu unserem Festsaal, den Partyservice,
Menü- und Büffetvorschläge,
unsere geplanten Aktionen,
die immer aktuellen Tages- und Wochenkarten
und vieles mehr...

Ihr Schmause-Team