



Herzlich willkommen!

Liebe Gäste,

wir haben genussvolle Ideen aus der bayerisch-österreichischen Küche in unsere Speisekarte einfließen lassen. Das sieht und schmeckt man!

Die angebotenen Schmankerl werden stets frisch für Sie zubereitet. Als besonderes Highlight bieten wir Ihnen spezielle Themenwochen an, die sich besonders saisonalen Speisen widmen.

Wir können bis zu 160 Personen in unseren Räumlichkeiten bewirten. Fühlen Sie sich einfach wohl im gemütlichen Kaminzimmer, im Kegelstüberl oder im Gastraum und seien sie sicher: Das gesamte Team der „Schaibinger Stubn“ tut alles, um ihren Aufenthalt so angenehm wie möglich zu gestalten.

Unser Angebot runden zwei moderne Kegelbahnen ab, die für sportliche Abwechslung sorgen und ein attraktives Freizeitvergnügen sind. Machen sie sich doch auch mal wieder einen geselligen Abend mit Freunden.

Gerne unterstützt Sie das Team der „Schaibinger Stubn“ professionell bei Ihren Planungen von Veranstaltungen jeglicher Art, bei denen selbstverständlich auf Wunsch auch spezielle Menüvorschläge erarbeitet werden.

Ihre Familie Beham.



Suppen

Kaspressknödelsuppe	3,90 EUR
Kaspressknödel in Gemüsebouillon mit frischen Schnittlauch und Röstzwiebeln	
Frittatensuppe	3,00 EUR
Pfannkuchenstreifen in Gemüsebouillon mit frischen Schnittlauch	

Fleischlos glücklich

Camembert gebacken	8,50 EUR
dazu Blattsalate und hausgemachte Rohkostsalate, mit würzigem Joghurtdressing	
Emmentaler gebacken	7,50 EUR
dazu Blattsalate und hausgemachte Rohkostsalate, mit würzigem Joghurtdressing	

Kindergerichte

Käsespätzle mit Champignonrahmsoße	5,90 EUR
Kinderschnitzel mit Pommes-frites und Ketchup	4,90 EUR
Semmelknödel oder Kartoffelknödel mit Soße	2,50 EUR
Pommes-frites mit Ketchup	2,50 EUR

Brotzeiten ab 17:00 Uhr

extra Brezn	0,80 EUR
Currywurst	6,90 EUR
mit Pommes-frites, hausgemachter Soße und Salat vom Buffet	
Jägertoast	7,50 EUR
Hinterschinken auf Weizentoast, Zwiebel, Speck und Champignon herzhaft gebraten und mit Emmentaler überbacken, dazu Blattsalate und hausgemachte Rohkostsalate, mit würzigem Joghurtdressing	
Brotzeiteller	7,90 EUR
mit Hinterschinken, Emmentaler, Braten, Surbraten, Schwarzwälder Schinken, Butter, Essiggurken, Kren, Ei, Zwiebeln und zwei Brezn	

Umbestellungen 1,- Euro



Schaibinger Stubn

Das Restaurant Lust auf Genuss! Bayern trifft Österreich.



Fleischgenuss

Schweinebraten	9,40 EUR
Schweinehals und Surhals mit zweierlei Knödel, Bratensoße und Salat vom Buffet	
Schwabenteller	9,90 EUR
Schweinelendchen in Champignonrahmsauce, Käsespätzle und Salat vom Buffet	
Waidla Steak	11,90 EUR
Schweinelendensteak mit Röstzwiebel und Emmentaler überbacken, knusprige Kartoffelecken, Sour Cream, Bratensoße und Salat vom Buffet	
Kainz's Hofbauern Pfandl	11,90 EUR
saftige Schweinelendchen in Champignonrahmsauce, überbacken mit hausgemachten Röstzwiebel und Goldsteig Emmentaler, dazu Käsespätzle und Salat vom Buffet	
Zwiebelrostbraten	15,90 EUR
von der Rinderlende, nach Ihren Wunsch gebraten mit reschen Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salat vom Buffet	
Rinderlendensteak 200g	17,90 EUR
ein saftiges Stück Rinderlende, nach Ihren Wunsch gebraten, mit Speckbohnen, hausgemachter Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat vom Buffet	

Schnitzelparade

Schnitzel „Wiener Art“	9,40 EUR
aus der Schweinelende geschnitten, mit Pommes-frites und Salat vom Buffet	
Zigeunerschnitzel	9,60 EUR
von der Schweinelende, hausgemachte pikant-würzige Soße mit Pommes-frites und Salat vom Buffet	
Wiener Backhendl	10,50 EUR
Hendlbrust, Haxe und Oberkeule fein paniert, mit Kartoffelecken, Sour Creme und Salat vom Buffet	
Putenschnitzel	10,90 EUR
magere Putenbrust in Panade gewendet, mit Pommes-frites und Salat vom Buffet	
Cordon-Bleu	10,90 EUR
ein schönes Stück Schweinelende, fein paniert, gefüllt mit Hinterschinken und Emmentaler, dazu Pommes-frites und Salat vom Buffet	
Cordon-Bleu mit Käsespätzle	11,90 EUR
ein schönes Stück Schweinelende, fein paniert, gefüllt mit Hinterschinken und Emmentaler, dazu Käsespätzle mit feiner Champignonrahmsauce und Salat vom Buffet	
Stub'n Schnitzel	12,90 EUR
ein herrliches Stück Schweinelende, paniert, belegt mit Röstzwiebel, Schwarzwälder Schinken und mit Emmentaler überbacken, dazu reichen wir Speckbohnen, Kartoffelecken, Bratensoße und Salat vom Buffet	

Umbestellungen 1,- Euro



Schaibinger Stubn

Das Restaurant Lust auf Genuss! Bayern trifft Österreich.



Salate

- Gemischter Salatteller vom Buffet** 3,50 EUR
hausgemachte Rohkostsalate und verschiedene Blattsalate
- Großer gemischter Salatteller** 6,90 EUR
mit Zwiebelringen und fein abgeschmecktem Hausdressing
- Bunter Salatteller mit Backendlbruststreifen oder Putenbruststreifen** 9,90 EUR
hausgemachte Salate mit würzigem Balsamico Dressing,
Croutons und feinen Zwiebelringe

Fisch

- Welsfilet** 9,90 EUR
gewendet in Panade und gebraten,
dazu servieren wir unseren hausgemachten Kartoffelsalat und Salat vom Buffet
- Zanderfilet „Müllerin Art“** 13,90 EUR
mit Petersilienkartoffeln, hausgemachter Kräuterbutter und Salat vom Buffet

Reindlessen auf Vorbestellung

- Bratenreindl** pro Person 9,50 EUR
Surhals, Schweinehals, Schweinshax´n, Wammerl, Ripperl, unser Stöcklkraut,
Brezknödel, Schnittlauchknödel, Semmelknödel und Kartoffelknödel, ab 10 Personen
- Kistensau** pro Person 10,50 EUR
Surhals, Schweinehals, Schweinshax´n, Wammerl, Ripperl, unser Stöcklkraut,
Brezknödel, Schnittlauchknödel, Semmelknödel und Kartoffelknödel, ab 10 Personen
- Geflügel-Reindl** pro Person 13,90 EUR
frisch gebratene Gans, Ente, Pute und Hendl mit Rahmrosenkohl,
hausgemachten Apfelblaukraut, Kartoffelknödel und Schnittlauchknödel, ab 10 Personen

XXL- Freitag

- XXL Schnitzel „Wiener Art“ 500g** 12,00 EUR
aus der Schweinelende geschnitten mit Pommes-frites oder Kartoffelsalat
- XXL Cordon Bleu 600g** 14,50 EUR
Schweinelende, gefüllt mit Hinterschinken und Emmentaler,
fein paniert mit Pommes-frites oder Kartoffelsalat
- XXL Zigeuner Schnitzel 500g** 12,90 EUR
von der Schweinelende, hausgemachte pikant-würzige Soße mit Pommes-frites

Umbestellungen 1,- Euro



Schaibinger Stubn

Das Restaurant

Lust auf Genuss! Bayern trifft Österreich.



Alkoholfrei

Wasser	0,40 l	2,50 EUR
	0,25 l	2,00 EUR
Stilles Wasser	0,40 l	2,50 EUR
Orangenlimonade	0,40 l	2,50 EUR
	0,25 l	2,00 EUR
Zitronenlimonade	0,40 l	2,50 EUR
	0,25 l	2,00 EUR
Cola Mix	0,40 l	2,50 EUR
	0,25 l	2,00 EUR
Coca Cola light	0,33 l	2,80 EUR
Coca Cola	0,33 l	2,80 EUR
Pepsi Cola light	0,40 l	2,80 EUR
	0,25 l	2,30 EUR
Pepsi Cola	0,40 l	2,80 EUR
	0,25 l	2,30 EUR
Apfelsaftschorle	0,40 l	2,80 EUR
	0,25 l	2,30 EUR
Orangensaftschorle	0,40 l	2,80 EUR
	0,25 l	2,30 EUR
Johannisbeerenschorle	0,40 l	2,80 EUR
	0,25 l	2,30 EUR
Traubensaftschorle	0,40 l	2,80 EUR
	0,25 l	2,30 EUR
Multivitaminschorle	0,40 l	2,80 EUR
	0,25 l	2,30 EUR

Säfte und Eistee

Apfelsaft	0,40 l	3,20 EUR
	0,25 l	2,50 EUR
Orangensaft	0,40 l	3,20 EUR
	0,25 l	2,50 EUR
Traubensaft	0,40 l	3,20 EUR
	0,25 l	2,50 EUR
Johannisbeerensaft	0,40 l	3,20 EUR
	0,25 l	2,50 EUR
Eistee	0,40 l	2,80 EUR
	0,25 l	2,30 EUR

Umbestellungen 1,- Euro



Schaibinger Stubn

Das Restaurant Lust auf Genuss! Bayern trifft Österreich.



Biere

Urtyp Hell	0,50 l	2,80 EUR
	0,33 l	2,60 EUR
	0,25 l	2,30 EUR
Urtyp Hell „ Alkoholfrei“	0,50 l	2,80 EUR
	0,25 l	2,30 EUR
Radler	0,50 l	2,80 EUR
	0,25 l	2,30 EUR
Russ`n	0,50 l	3,00 EUR
Stockbauer Weisse	0,50 l	3,00 EUR
Stockbauer Dunkle Weisse	0,50 l	3,00 EUR
Stockbauer Leichtes Weisse	0,50 l	3,00 EUR
Erdinger Weißbier Alkoholfrei	0,50 l	3,20 EUR
Premium Pils	0,33 l	2,60 EUR
Löwen Gold	0,50 l	2,80 EUR
Löwen Dunkel	0,50 l	2,80 EUR

Schnäpse

Penninger Wildbeeren Geist	2cl	2,50 EUR
Penninger Zwetschgen Brand	2cl	2,50 EUR
Penninger Wald-Himbeeren Geist	2cl	2,50 EUR
Penninger Williams-Birnen Brand	2cl	2,70 EUR
Penninger Mirabellen Brand	2cl	2,80 EUR
Penninger Haselnuss Edel-Spirituose	2cl	3,00 EUR
Williams-Birnen Brand	2cl	2,00 EUR
Marillen Brand	2cl	2,00 EUR
Obstler	2cl	2,00 EUR
Penninger Blutwurz	2cl	2,50 EUR
Jägermeister	2cl	2,50 EUR
Ramazotti	2cl	2,50 EUR
Kirschlikör	2cl	2,50 EUR
Lusenhexe	2cl	2,50 EUR
Amaretto	2cl	2,50 EUR
Baileys	2cl	2,50 EUR
Asbach Uralt	2cl	3,50 EUR

Umbestellungen 1,- Euro



Schaibinger Stubn

Das Restaurant Lust auf Genuss! Bayern trifft Österreich.



Weißweine

Deutschland

2012er Pfalz Müller-Thurgau Qualitätswein trocken ausgebauter Weißwein mit milder Säure und Aromen der Muskat-Nuss RZ 8,8 GS 6,0	12,00%vol	trocken	1,00 l 18,50 EUR 0,25 l 4,60 EUR 0,125 l 2,90 EUR
2013er Pfalz Riesling Qualitätswein rassig fruchtiger Weißwein mit typischen Pfirsicharomen RZ 2,8 GS 8,2	12,00%vol	trocken	1,00 l 19,00 EUR 0,25 l 4,80 EUR 0,125 l 2,90 EUR

Österreich

Lenz Moser - Grüner Veltliner Qualitätswein Typische pfeffrig-würzige Veltlineraromatik mit Anklängen an Grüngewürz und Kräuter.	12,00%vol	trocken	1,00 l 21,90 EUR 0,25 l 5,40 EUR 0,125 l 3,00 EUR
---	-----------	---------	---

Weinschorlen – Hugo – Aperol Spritz

Spritzige Weißweinschorle	0,40 l 3,50 EUR 0,25 l 2,50 EUR
Süffige Rotweinschorle	0,40 l 3,50 EUR 0,25 l 2,50 EUR
Hugo „hausgemacht“	0,40 l 3,80 EUR
Aperol Spritz	0,40 l 3,80 EUR

Umbestellungen 1,- Euro



Schaibinger Stubn

Das Restaurant Lust auf Genuss! Bayern trifft Österreich.



Rotweine

Deutschland

2012er Pfalz Dornfelder	11,00%vol	halbtrocken	0,75 l	20,00EUR
Qualitätswein			0,25 l	6,50 EUR
tiefdunkler Rotwein mit abgerundeter Restsüße und Aromen von reifen Kirschen RZ 12,6 GS 5,1			0,125l	3,50 EUR

Österreich

Lenz Moser - Blauer Zweigelt,	12,50%vol	trocken	1,00 l	21,00EUR
Qualitätswein			0,25 l	5,20 EUR
Sehr klare Konturen in der Aromatik. Er ist sehr kraftvoll mit nachhaltigem Geschmack.			0,125l	2,90 EUR

Heißgetränke

Haferl Kaffee	2,50 EUR
Cappuccino	3,20 EUR
Espresso	2,50 EUR
Latte Macchiato	3,50 EUR
Milchkaffee	3,20 EUR
Haferl Tee	2,20 EUR
Tee mit Rum	3,50 EUR
Jägertee	3,50 EUR
Früchteglühwein	2,80 EUR

Umbestellungen 1,- Euro



Schaibinger Stubn

Das Restaurant

Lust auf Genuss! Bayern trifft Österreich.