



## 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

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

## Fleischlos glücklich

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

## Kindergerichte

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

## Brotzeiten ab 17:00 Uhr

<b>extra Brezn</b>	0,80 EUR
<b>Currywurst</b>	6,90 EUR
mit Pommes-frites, hausgemachter Soße und Salat vom Buffet	
<b>Jägertoast</b>	7,50 EUR
Hinterschinken auf Weizentoast, Zwiebel, Speck und Champignon herzhaft gebraten und mit Emmentaler überbacken, dazu Blattsalate und hausgemachte Rohkostsalate, mit würzigem Joghurtdressing	
<b>Brotzeiteller</b>	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

<b>Schweinebraten</b>	9,40 EUR
Schweinehals und Surhals mit zweierlei Knödel, Bratensoße und Salat vom Buffet	
<b>Schwabenteller</b>	9,90 EUR
Schweinelendchen in Champignonrahmsoße, Käsespätzle und Salat vom Buffet	
<b>Waidla Steak</b>	11,90 EUR
Schweinelendensteak mit Röstzwiebel und Emmentaler überbacken, knusprige Kartoffelecken, Sour Cream, Bratensoße und Salat vom Buffet	
<b>Zwiebelrostbraten</b>	15,90 EUR
von der Rinderlende, nach Ihren Wunsch gebraten mit reschen Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salat vom Buffet	
<b>Rinderlendensteak 200g</b>	17,90 EUR
ein saftiges Stück Rinderlende, nach Ihren Wunsch gebraten, mit Speckbohnen, hausgemachter Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat vom Buffet	

## Schnitzelparade

<b>Schnitzel „Wiener Art“</b>	9,40 EUR
aus der Schweinelende geschnitten, mit Pommes-frites und Salat vom Buffet	
<b>Zigeunerschnitzel</b>	9,60 EUR
von der Schweinelende, hausgemachte pikant-würzige Soße mit Pommes-frites und Salat vom Buffet	
<b>Wiener Backhendl</b>	10,50 EUR
Hendlbrust, Haxe und Oberkeule fein paniert, mit Kartoffelecken, Sour Creme und Salat vom Buffet	
<b>Putenschnitzel</b>	10,90 EUR
magere Putenbrust in Panade gewendet, mit Pommes-frites und Salat vom Buffet	
<b>Cordon-Bleu</b>	10,90 EUR
ein schönes Stück Schweinelende, fein paniert, gefüllt mit Hinterschinken und Emmentaler, dazu Pommes-frites und Salat vom Buffet	
<b>Cordon-Bleu</b>	11,90 EUR
ein schönes Stück Schweinelende, fein paniert, gefüllt mit Hinterschinken und Emmentaler, dazu Käsespätzle mit feiner Champignonrahmsoße und Salat vom Buffet	
<b>Stub´n Schnitzel</b>	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.



## Brotzeiten

<b>Currywurst</b> mit Pommes frites, hausgemachter Soße und Salat vom Buffet	6,90 EUR
<b>Brotzeiteller</b> mit Schinken, Emmentaler, Leberkäse, Schwarzwälder Schinken, Butter, Essiggurken und zwei Gebäck	7,90 EUR
<b>Bayerischer Wurstsalat</b> der Klassiker mit Leberkäse und Zwiebel, dazu ein Gebäck	5,00 EUR
<b>Schweizer Wurstsalat</b> Leberkäse, Emmentaler, Essiggurken, Zwiebel, fein geschnitten und abgeschmeckt, dazu gibt's ein Gebäck	5,50 EUR
<b>extra Gebäck</b>	0,80 EUR
<b>Jägertoast</b> Hinterschinken, Zwiebel, Speck, Champignon herzhaft gebraten und mit Käse überbacken mit Salatgarnitur	7,50 EUR
<b>Leberkäse</b> gebraten und dazu zwei Spiegeleier und ein Gebäck	5,20 EUR
<b>Leberkäse</b> pikant serviert mit Zigeunersoße und Pommes-frites	5,90 EUR
<b>Schinkenkäseröllchen</b> paniert aus feinem Hinterschinken und Emmentaler gerollt, dazu gibt's Pommes-frites und Salat vom Buffet	8,90 EUR

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



# 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

Lust auf Genuss! Bayern trifft Österreich.