

fasanerie 
by Bantschow

Wirtshaus & Stub'n

Ein Ort der Lockerheit
& Begegnungen.



setz di
nieder

www.fasanerie-bantschow.de

Unsere Vision ...



... liegt darin, die bayerische und Tiroler Wirtshaus- und Stub'n-Kultur zu bewahren, wiederzubeleben und zu zelebrieren. Wir verschmelzen traditionelle und moderne Interpretationen beider Kücheneinflüsse und bieten eine Auswahl an Schmankerln sowie erfrischenden Getränken für die Seele. Unsere herzliche Gastfreundschaft und zünftige Atmosphäre laden dazu ein, das Beste aus beiden Welten zu genießen.

Tessali & Ben Bantschow



Bio Nummer: DE-HE-006-00247-V
zertifiziert durch DE-ÖKO-006

Bitte sprechen Sie uns an, wenn Sie eine Karte
inkl. Allergenkennzeichnung wünschen.

Stammessen Solange der Vorrat reicht!

Montag bis Samstag von 11:30 bis 14:00 Uhr

Schnitzel vom Schwein „Wiener Art“ 9.90
Mit knusprigen Pommes, frischen Bratkartoffeln oder hausgemachtem Kartoffelsalat

Kräftiges Rindergulasch 9.90
Mit gebutterten Knöpfle & Preiselbeeren

Frische Käseknöpfle in der Pfanne 9.90
Mit Bergkäse, geschmorten & gerösteten Zwiebeln & Kräutern



Tiroler Gröstl 9.90
Traditionelles österreichisches Pfannengericht mit frischen Bratkartoffeln, geschnittenem Rindfleisch & Braten, Speck, Zwiebeln, Kräutern, Spiegelei & Kräuterschmanddip

1 Paar fränkische Bratwürste 9.90
Mit Bratenjus, Sauerkraut, knusprig gebackenem Obernauer Wagenradbrot & rustikalem Baguette



„A bissel was geht immer ...“
Monaco Franze, bayerisches Original

Winterkarte






Cremige Kürbissuppe Mit gerösteten Kernen & Kürbiskernöl		7.70
Frischer Feldsalat Mit karamellisierten Nüssen, Bergkäsespänen & hausgemachter Vinaigrette		9.50
Hausgemachte Kartoffelpuffer Mit frischem Gurkensalat, Kräuterschmand & Apfelmus und Räucherlachs		9.50 14.90
Risotto mit Pilzmischung Wahlweise mit gebratenem Lachs		17.90 25.90
Kürbisgnocchi Mit Kürbis, Salbeibutter & Kürbiskernpesto		16.90
Saftiges Schweinefiletgeschnetzelt Mit Pilzen, frischen Bratkartoffeln & Speckbohnen		21.10
Rinderroulade Mit Preiselbeerrotkraut & Kartoffelklößen oder hausgemachten Semmelknödeltalern		18.90
Kräftiges Wildgulasch Mit gebutterten Knöpfle & Preiselbeeren		19.50
Halbe saftig-resche Ente Mit Bratapfel-Gewürzfüllung, Preiselbeerrotkraut, Klößen, karamellisiertem Maronengemüse & würziger Jus		19.90
Geschmorter Rinderbraten, butterzart Mit kräftiger Bratenjus, Kartoffelklößen oder Semmelknödeltalern & fruchtigem Preiselbeerrotkraut		21.10
Zwiebelrostbraten (Roastbeef) Mit geschmolzenen Pfannenzwiebeln, frischen Bratkartoffeln, kräftiger Bratenjus, Kräuterbutter & Speckbohnen Auf Wunsch mit Kakaosalz		27.70

Zu unseren hausgemachten Suppen servieren wir
jeweils knusprig gebackenes Obernauer Wagenradbrot
& rustikales Baguette.

Vorspeisen | Kalte Speisen

Klare Rindssuppe Mit Griesklößchen, Gemüseeinlage & frischen Kräutern		7.70
Zitronengrascurrysuppe Mit Zucchini-zoodles, geröstetem Sesam & frischen Kräutern		7.70
Hausgemachter Kessel-Kochkäse Mit frischen Kräutern, knusprig gebackenem Obernauer Wagenradbrot & rustikalem Baguette		9.50
Würziges Rindertatar Mit Gurken, Kapern, hausgemachter Gewürzmayonnaise, Zwiebeln, Ei, Kräutern & knusprig gebackenem Obernauer Wagenradbrot		15.50




Salate

Neuseeländischer Rotkrautsalat* Mit hausgemachter Mangosalsa, Cap Ferrat Soße & frisch gebackenen Falaffeln		13.30
Fenchelsalat Mit Mangosalsa, Rucola, karamellisierten Nüssen & hausgemachter Vinaigrette		10.90
Beilagensalat* Mit frischem Gemüse, Salat, Krautsalat, Gurken-Kräutersalat, marinierten Bohnen & hausgemachter Vinaigrette		5.80
Großer Salatteller* Mit frischem Gemüse, Salat, Krautsalat, Gurken-Kräutersalat, marinierten Bohnen & hausgemachter Vinaigrette		11.10
+ Mit marinierten Kräutergarnelen		18.80
+ Mit karamellisiertem Ziegenkäse, Rote Beete & gerösteten Walnusskernen		16.60
+ Mit saftigen Schnitzelstreifen		16.60

* Weitere Informationen zu Allergenen und Inhaltsstoffen finden Sie in unserer Allergienkarte. Bitte sprechen Sie uns an.

Alle Preise in Euro.

Warme Speisen

1 Paar fränkische Bratwürste		11.10
Mit Bratenjus, Sauerkraut, knusprig gebackenem Obernauer Wagenradbrot & rustikalem Baguette		
+ knusprige Pommes		4.60
Flammkuchen hausgemacht		
Elsässer Art mit Zwiebeln, Speck & frischen Kräutern		11.10
Alpengenuss mit Bergkäse & Birnensenf		11.10
Mediterran mit Schafskäse, getrockneten Tomaten, frischen Kräutern & Kalamata Oliven		14.10
Vegan mit Oliven, Tomaten, Humus, Zucchini Würfeln & Cap Ferrat Soße		14.10
Tirol mit Bratkartoffeln, Rindfleisch & Braten, Speck, Zwiebeln & frischen Kräutern		14.10
Frische Käseknöpfe in der Pfanne		16.60
Mit Bergkäse, geschmorten & gerösteten Zwiebeln, Kräutern & Beilagensalat		
Hausgemachte Knödelvariation		17.70
Mit Semmelknödeltaler & Schwammerlrahm, Spinat-Käseknödel mit geschmolzener Nussbutter, Kartoffelknödel mit würzigem Speck-Sauerkraut & kräftiger Jus		
Auf Wunsch ohne Speck		16.70
Hausgemachte Semmelknödeltaler		16.60
Mit Schwammerlrahm & frischen Kräutern		
Tiroler Gröstl		15.50
Traditionelles österreichisches Pfannengericht mit frischen Bratkartoffeln, geschnittenem Rindfleisch & Braten, Speck, Zwiebeln, Kräutern, Spiegelei & Kräuterschmanddip		
Vegetarische Gröstl		15.50
Traditionelles österreichisches Pfannengericht mit frischen Bratkartoffeln, Tomaten, Zucchini, Schafskäse, Zwiebeln, frischen Kräutern, Spiegelei & Kräuterschmand		

Alle Hauptgerichte auch mit frischem Beilagensalat möglich!


„Eine Ehe ist wie ein Restaurantbesuch - man denkt immer, man hat das Beste gewählt, bis man sieht, was der Nachbar bekommt.“

Bernd Stelter

Warme Speisen

Crêpes Gefüllt mit Hackfleisch, Minzjoghurt & Paprikabutter	16.90
Kräftiges Rindergulasch Mit gebutterten Knöpfle & Preiselbeeren	17.70
Schnitzel vom Schwein „Wiener Art“ Mit knusprigen Pommes, frischen Bratkartoffeln oder hausgemachtem Kartoffelsalat	15.50
„Wiener Schnitzel“ vom Kalb Mit Preiselbeeren & knusprigen Pommes, frischen Bratkartoffeln oder hausgemachtem Kartoffelsalat	21.70
Kochkäseschnitzel „Wiener Art“ Mit Inas cremigem Kochkäse, knusprigen Pommes oder hausgemachtem Kartoffelsalat & Preiselbeeren	16.60
Jägerschnitzel „Wiener Art“ Mit feinem Schwammerlrahm, knusprigen Pommes oder hausgemachtem Kartoffelsalat & Preiselbeeren	16.60
Würziges Rindertatar Mit Gurken, Kapern, hausgemachter Gewürzmayonnaise, Zwiebeln, Ei, Kräutern & frischen Bratkartoffeln	21.10

Kids

Kinderschnitzel Mit knusprigen Pommes Rot-Weiß	8.80
Pommes Rot-Weiß Knusprige Pommes mit Ketchup & Mayonnaise	 4.60
Kloß mit Soß 2 Klöße mit Bratenjus & Rotkraut	7.30
Knöpfle mit Soß Feine Butterknöpfle mit Bratenjus	7.30
Kugel Eis Verschiedene Sorten Schlagsahne	je Kugel 1.80 1.00

Süßes

Hausgemachter Pfannenkaiserschmarrn Mit frischem Apfelmus & cremigem Vanilleeis Dauert ca. 25 Minuten	14.40
Hausgemachter Gewürz-Apfelcrumble Mit cremigem Vanilleeis	9.90
Lauwarmer Schokoladenkuchen Mit flüssigem Kern & cremigem Vanilleeis + fruchtiger Pflaumenkompott <small>kann Spuren von Alkohol enthalten</small>	10.60 1.90
Kugel Eis Verschiedene Sorten + cremige Schlagsahne	je Kugel 1.80 1.00
Hausgemachter Kuchen Verschiedene Sorten	ab 4.50

**„Die Ehe ist eine lange Mahlzeit,
die mit dem Dessert beginnt.“**

Henri de Toulouse-Lautrec
französischer Maler und Grafiker

Winter Special Drinks

Alkoholfreier Punsch	4.00
Glühapfelwein	4.50
Hausgemachter Glühwein	5.00
Weißer Glühwein	5.00
Glühdudler	6.50
Weißwein, Almdudler & Orange	
Heiße Schokolade mit Baileys	5.90
B-52 Shot	6.50
Kaffeelikör, Rum, Baileys	

Aperitifs | Sekt

Grand Cuvee Secco Serena	0.1l 0.75l	4.70 26.00
Rhabarber Secco Piccolo Rhabarber Secco	0.2l 0.75l	7.90 23.90
Secco Saignée (Rosé) Frank & Frei Prickelnde Variation aus weißen und roten Trauben	0.1l	5.90
Alkoholfreier Aperitif Joton Johannisbeerapfelsaft, Tonic Water & Minze	0.3l	4.50
Komma nix, alkoholfrei Fruchtig frischer Weißwein sehr eleganter Duft feine Säure	0.2l 0.75l	5.90 22.00
Weißwein-Schorle alkoholfrei	0.2l	5.20
Grüner Spritz Waldmeisterlikör von der Bachgau Destille, Perlwein & Limette	0.2l	6.70
Limoncello Spritz Limoncellolikör, Wasser, Perlwein & Zitrone	0.2l	6.70
Almdudler Spritz Almdudler, Perlwein & Orange	0.2l	6.70
Sarti Spritz Perlwein, Limette, Sarti & Spritz	0.3l	6.90
Aperol Spritz Perlwein, Orange, Aperol & Spritz	0.3l	6.90
Aperol Spritz, alkoholfrei Alkoholfreier Sekt, Orange Spritz Sirup, Orange & Spritz	0.3l	6.90
Lillet Wild Berry Lillet, Schweppes Wildberry & Beeren	0.3l	6.90
Gin Tonic Hendricks Gin mit Fentimans Tonic	0.3l	8.90
Gin Bitter Lemon Hendricks Gin mit Bitter Lemon	0.3l	8.90

DAMEN GEDECK

Rhabarber Secco
& Weinbergspfirsich **9.90**

HERREN GEDECK

Bier nach Wahl 0,5l
& Williams **7.50**

Alle Preise in Euro.

Alkoholfreie Getränke

Wasser still, medium oder spritzig		0.2l	2.00
Spessartwald		0.4l	3.70
		0.75l	6.50
Apfelsaftschorle naturtrüb		0.2l	2.70
Obsthof Michel		0.4l	4.50
Apfelsaft pur		0.2l	3.00
Obsthof Michel		0.4l	5.50
Johannisbeerapfelschorle		0.2l	2.50
Obsthof Michel		0.4l	4.30
Johannisbeerapfelsaft pur		0.2l	2.90
Obsthof Michel		0.4l	5.30
Maracujaschorle		0.2l	2.60
Stenger's		0.4l	4.40
Maracujasaft pur		0.2l	3.00
Stenger's		0.4l	5.40
Cola Fanta Sprite Cola Zero Spezi		0.2l	2.90
		0.4l	4.30
Bitter Lemon		0.2l	3.90
Tonic Water			
Trade Islands Iced Tea		0.33l	3.90
Sunny Peach			
Almdudler		0.35l	3.90
Österreichische Limonade mit Kräuterextrakten			
Cola Mix		0.5l	4.30
Heylands			

Heißgetränke

Kaffee Braun

Kaffee			3.00
Cappuccino			3.70
Espresso			2.70
Espresso Macchiato			3.00
Latte Macchiato			4.20
Milchkaffee			3.80
Tee Strength (Kräuter) Jasmin Kamille Darjeeling Summerfruits Grün Pfefferminze Earl Grey			2.90
Heiße Schokolade			3.60
+ cremige Schlagsahne			1.10

Weißweine

Heiligenthal Silvaner Weingut Höflich trocken weich milde Säure	0.2l 0.75l	5.20 23.20
Heiligenthal Sauvignon Blanc Weingut Höflich trocken Stachelbeere Holunder tropische Frucht	0.2l 0.75l	6.20 23.20
Weißburgunder Weingut Höflich trocken Zitrone	0.2l 0.75l	6.20 35.00
Riesling Weingut Schott trocken fruchtig angenehme Säure gelber Apfel Birne	0.2l 0.75l	6.20 23.20
Muskateller Weingut Kremer voller Geschmack nach Trauben markant im Abgang	0.2l 0.75l	6.80 25.50
Chardonnay Weingut Kremer harmonisch Aroma von Vanille körperreich	0.2l 0.75l	7.50 28.10
Silvaner Weingut Neuberger mineralisch fränkisch gut	0.2l 0.75l	6.20 23.20
Weißburgunder Weingut Neuberger trocken vollreife Traube vollmundig weiche Säure	0.2l 0.75l	6.20 23.20

Flaschen Weißweine

Reischklingeberg Grauer Burgunder Spätlese Weingut Höflich trocken kräftig nussig Bitternote, salzig primär fruchtig	0.75l	35.00
Weißburgunder Weingut Höflich trocken Zitrone	0.75l	35.00
Teste Matte Cuvée Blanc Weingut Höflich trocken Orangen-Zitrusnote ausdrucksstark	0.75l	35.00

Weißweine Österreich

Wachau grüner Veltliner Smaragd 2019 Weingut Eder würziger Duft Kräuter gelbe Früchte	0.2l 0.75l	9.90 35.00
Wachau Chardonnay Ried Silberbichel 2019 Weingut Propstei kräftiger Körper cremiger Schmelz lang anhaltend	0.75l	35.00
Wachau Riesling Smaragd 2020 Weingut Eder feine Frucht eingebundene Frische	0.75l	39.00

Rotweine Österreich

Burgenland Cuvée Georg Pressinger fruchtig feiner Rotweincuvée easy drinking	0.75l	33.00
Wachau Cuvée 2018 Zweigelt Blaufränkisch St. Laurent Kirsche Beeren Würze	0.75l	28.00

Rosé Weine

Sommer Rosé Weingut Neuberger	0.2l	6.20
feinfruchtig Erdbeere frisch gute Laune Wein	0.75l	23.30

Rotweine

Cabernet Sauvignon Montes	0.2l	7.00
trocken Brombeere gehaltvoll	0.75l	26.30

Biniagual Negre 2018 Weingut Biniagual	0.2l	9.90
trocken fruchtig intensiv	0.75l	36.90

Teste Matte Cuvée rot Weingut Höflich	0.75l	39.00
trocken Eiche Brombeere		

Viña Sastre, Crianza 2018 Ribera del Duero	0.75l	45.00
Gaumenschmeichler		

Biere

Vom Fass

Schlappeseppel Pils	0.4l	4.20
Schlappeseppel Export	0.5l	4.60
Schlappeseppel Helles	0.5l	4.60
Schlappeseppel Kellerbier	0.5l	4.60
Schlappeseppel Weizen	0.5l	4.60
Radler	0.5l	4.60
Russ	0.5l	4.60
Almdudler Bier	0.5l	4.60
Almdudler & alkoholisches Bier nach Wahl		
Maß Bier alle Sorten	1.0l	9.00
Schlappeseppel Dunkel Flaschenbier	0.5l	4.60

Alkoholfreies Flaschenbier

Schlappeseppel Pils	0.5l	4.60
Schlappeseppel Weißbier	0.5l	4.60

Apfelwein

Apfelwein GUDE pur sauer süß Cola	0.5l	4.50
Bembel	1.5l	10.90
Maß Apfelwein	1.0l	7.50

Spirituosen

Ramazotti	2cl	3.50
Malteser	2cl	3.50
Averna	2cl	3.50
Haselnuss	2cl	3.50
GUDE NACHT	0.5l	59.00
Kräuterlikör mit Honig	2cl	3.50
GUDE KRÄUTER	0.5l	59.00
Fernet Branca	2cl	3.50
Baileys	2cl	3.50

Bachgau Destille

Weinbergspfirsich	2cl	3.90
Williams	2cl	3.90
Williams holzfassgelagert	2cl	3.90
„Cal-Rados“	2cl	3.90