

fasanerie



by bantschow



fasanerie-bantschow.de



Wirtshaus & Stub'n

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



DE-HE-006-24317-B
zertifiziert durch DE-ÖKO-006

Unsere Vision...




... liegt darin, die bayrische 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





Stammessen Solange der Vorrat reicht!

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

Schnitzel vom Schwein „Wiener Art“ Mit knusprigen Pommes, frischen Bratkartoffeln oder hausgemachtem Kartoffelsalat	9.90
Kräftiges Rindergulasch Mit gebutterten Knöpfle & Preiselbeeren	9.90
Frische Käseknöpfle in der Pfanne Mit Bergkäse, geschmorten & gerösteten Zwiebeln & Kräutern	 9.90
Tiroler Gröstl Traditionelles österreichisches Pfannengericht mit frischen Bratkartoffeln, geschnittenem Rindfleisch & Braten, Speck, Zwiebeln, Kräutern, Spiegelei & Kräuterschmanddip	9.90
1 Paar fränkische Bratwürste Mit Bratenjus, Sauerkraut & knusprig gebackenem Obernauer Wagenradbrot & rustikalem Baguette	9.90

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

Spargelkarte

Spargelerdbeersalat Mit frischen Erdbeeren, Rucola & Parmesan		12.90
Frischer Spargel aus Südhessen Mit cremiger Sauce Hollandaise & Salzkartoffeln		15.90
Mit deftigem Schinkenteller aus rohem & gekochtem Schinken		18.90
Mit saftigem Schnitzel		22.90

Frühlingskarte

Hausgemachte Kartoffelpuffer Mit frischem Gurkensalat & Kräuterschmand und Räucherlachs		9.90 16.60
Matjes nach Hausfrauenart Mit knusprigen Bratkartoffeln oder Salzkartoffeln		13.90
Grüne Soße Mit knusprigen Bratkartoffeln & gekochten Eiern Mit saftigem Schnitzel		13.90 17.90
Gnocchi mediterran Mit Oliven, Kirschtomaten, Rucola & grünem Pesto		14.90
Saftige Entenkeule Mit feiner Jus, hausgemachten Kartoffelklößen & Preiselbeerrotkraut		21.10
Saftige Schweinelende mit Pilzen Mit frischen Bratkartoffeln & Speckbohnen		21.10
Geschmorter Rinderbraten, butterzart Mit kräftiger Bratenjus, Kartoffelklößen oder Semmelknödeln & fruchtigem Preiselbeerrotkraut		21.10
Frisch gebratenes Lachssteak Mit Safranrisotto		22.20
Zwiebelrostbraten (Roastbeef) Mit geschmolzenen Pfannenzwiebeln, frischen Bratkartoffeln, kräftiger Bratenjus, Kräuterbutter & Speckbohnen Auf Wunsch mit Kakaosalz		27.70
Dessert Pistazientartufo Mit fruchtigem Rhabarberkompott		9.90

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
Handkäs mit Musik Mit frischen Kräutern, knusprig gebackenem Obernauer Wagenradbrot & Butter		9.50
Würziges Rindertatar Mit Gurken, Kapern, hausgemachter Gewürzmayonnaise, Zwiebeln, Ei, Kräutern & knusprig gebackenem Obernauer Wagenradbrot		15.50
Feines Lachstatar Mit Avocado, frischen Kräutern, hausgemachter Gewürzmayonnaise & frischem Salatbouquet		15.50

Salate

Neuseeländischer Rotkrautsalat* Mit hausgemachter Mangosalsa, Cap Ferrat Soße & frisch gebackenen Falaffeln		13.30
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 mediterranem Schafskäse		16.60
+ Mit saftigen Schnitzelstreifen		16.60

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

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		14.40
Vegan mit Oliven, Tomaten, Humus, Zucchini Würfeln & Cap Ferrat Soße		13.30
Würziges Gemüsecurry		18.80
Mit frischem Gemüse in feinem Zitronengrascurry-Sud, Reis & frischen Kräutern		
Frische Käseknöpfe in der Pfanne		16.60
Mit Bergkäse, geschmorten & gerösteten Zwiebeln, Kräutern & Beilagensalat		
Hausgemachte Knödelvariation mit Semmelknödeltaler & Schwammerlrahm, Spinat- Käseknödel mit geschmolzener Nussbutter, Kartoffelknödel mit würzigem Speck-Sauerkraut & kräftiger Jus		17.70
Auf Wunsch als vegetarisches Gericht, ohne Speck		16.70
Hausgemachte Semmelknödeltaler mit Schwammerlrahm & frischen Kräutern		16.60
Tiroler Gröstl		15.50
Traditionelles österreichisches Pfannengericht mit frischen Bratkartoffeln, geschnittenem Rindfleisch & Braten, Speck, Zwiebeln, Kräutern, Spiegelei & Kräuterschmanddip		

Alle Hauptgerichte auch mit frischem Beilagensalat möglich!

Warme Speisen

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 hausgemachter 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

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

Bernd Stelter

Süßes

Hausgemachter Gewürz-Apfelcrumble Mit cremigem Vanilleeis	9.90
Joghurterdbeerbecher Mit frischen Erdbeeren, Joghurteis, cremigem Vanilleeis & Sahne	9.90
Hausgemachter Pfannenkaiserschmarrn Mit frischem Apfelmus & cremigem Vanilleeis Dauert ca. 25 Minuten	14.40
Lauwarmer Schokoladenkuchen Mit flüssigem Kern & cremigem Vanilleeis	10.60
Kugel Eis Vanille Schokolade Erdbeer Sahne	je Kugel 1.80 1.00

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

Henri de Toulouse-Lautrec
französischer Maler und Grafiker

Hausgemachter Kuchen

Alle unsere Kuchen sind hausgemacht und werden mit Sahne serviert.

Apfelstreusel	4.20
Pflaumenstreusel	4.20
Rhabarber-Baiser	4.90
Kirsch-Mandel	4.90
Mohn-Streusel	4.90
Käse-Aprikose	4.90
Blaubeere-Pudding	4.90

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 Vanille Schokolade Erdbeere Sahne		je Kugel 1.80 1.00

Aperitifs | Sekt

Grand Cuvee Secco	0.1l	4.70
Serena	0.75l	26.00
Rhabarber Secco Piccolo	0.2l	7.90
Rhabarber Secco	0.75l	23.90
Frank & Frei Secco Saignée	0.1l	5.90
Prickelnde Variation aus weißen und roten Trauben		
Alkoholfreier Aperitif Joton	0.3l	4.50
Johannisbeerapfelsaft, Tonic Water & Minze		
Komma nix, alkoholfrei	0.2l	5.90
Fruchtig frischer Weißwein sehr eleganter Duft feine Säure		
Weißwein-Schorle, alkoholfrei	0.2l	5.20

Aperitifs | Sekt

Sarti Spritz	0.3l	6.90
Perlwein, Limette, Sarti, Spritz		
Aperol Spritz	0.3l	6.90
Perlwein, Orange, Aperol, Spritz		
Lillet Wild Berry	0.3l	6.90
Lillet, Schweppes Wildberry & Beeren		
Gin Tonic	0.3l	8.90
Hendricks Gin mit Fentimans Tonic		
Gin Bitter Lemon	0.3l	8.90
Hendricks Gin mit Bitter Lemon		
Damen Gedeck		9.90
Rhabarber Secco und	0.2l	
Weinbergspfirsich	2cl	
Herren Gedeck		7.50
Bier nach Wahl und	0.5l	
Williams	2cl	

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
Demeter Obsthof Michel	0.4l	4.50
Johannisbeer-Apfelsaftschorle	0.2l	2.70
Demeter Obsthof Michel	0.4l	4.50
Saft pur	0.2l	3.00
Johannisbeer-Apfelsaft, Apfelsaft	0.4l	5.50
Cola Fanta Sprite Cola Zero Spezi	0.2l	2.50
	0.4l	4.30
Bitter Lemon	0.2l	3.90
Tonic Water		
Trade Islands Iced Tea	0.33l	3.90
Sunny Peach		

Weißweine

Heiligenthal Silvaner Weingut Höflich trocken weich milde Säure	0.2l 0.75l	5.20
Heiligenthal Sauvignon Blanc Weingut Höflich trocken Stachelbeere Holunder tropische Frucht	0.2l 0.75l	6.20 23.20
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

Alkoholfrei

Komma nix, alkoholfrei Fruchtig frisch sehr eleganter Duft feine Säure	0.2l 0,75l	5.90 22.00
---	---------------	---------------

Weißweine Österreich

Wachau grüner Veltliner „Federspiel“ 2021 Weingut Eder	0.2l	7.20
Tropenfrüchte mineralische Note gehaltvoll	0.75l	27.00
Wachau grüner Veltliner Smaragd 2019 Weingut Eder	0.2l	9.90
Würziger Duft Kräuter gelbe Früchte	0.75l	35.00
Wachau Chardonnay Ried Silberbichel 2019	0.75l	35.00
Weingut Propstei Kräftiger Körper cremiger Schmelz lang anhaltend		
Wachau Riesling Smaragd 2020 Weingut Eder	0.75l	39.00
Feine Frucht eingebundene Frische		

Rotweine Österreich

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

Flaschen Weißweine

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

Rosé

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

Rotwein

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

Heiligenthal Spätburgunder Kabinett	0.2l	7.00
Weingut Höflich trocken angenehme Kirschnote samtiger Abgang		

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 Brombeeren		

Viña Sastre, Crianza 2018 Ribera del Duero	0.75	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
Bavaria Weizenbier Hefe hell	0.5l	4.60

Radler	0.5l	4.60
Russ	0.5l	4.60
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 Likör	0.5l	59.00
Fernet Branca	2cl	3.50

Bachgau Destille

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

Heißgetränke

Kaffee Braun

Kaffee	3.00
Cappuccino	3.70
Espresso	2.70
Latte Macchiato	4.20
Tee	2.90
Heiße Schokolade	3.20