

# *Schwaigers* **BISTRO**

---

*Wir heißen Sie Herzlich Willkommen  
und wünschen Ihnen einen schönen Abend.*

*Bei Fragen zur Deklaration von Zusatzstoffen können Sie sich gerne an unser Service-Personal wenden.*

## SUPPEN und VORSPEISEN

Tomatensuppe mit Sahnehaube	4,20 €
Gulaschsuppe mit Semmel	6,10 €
Bruschetta-Brötchen mit frischen Tomaten, Kräutern und Käse überbacken	3,90 €
Dreierlei Käsewürfel mit marinierten Oliven und Baguette	4,90 €
Knoblauchbaguette mit hausgemachter Knoblauchbutter	3,90 €

## SALATE

Salat Pute mit gebratener Putenbrust	10,80 €
Salat Rinderstreifen mit gebratenen Cocktailtomaten und Lauchzwiebelringen	13,50 €
Salat Scampi mit Scampi Spieß, Cocktailsoße, Croutons und frischem Parmesan	13,50 €
Salat Ziegenkäse mit kandierten Walnüssen	11,80 €
Beilagen Salat	4,20 €

## STEAKS

Marinierte Rinder-Lende mit Kräuterbutter, Kartoffelwedges an buntem Salat	18,50 €
Pfeffersteak aus der Rinderlende in Pfeffersoße mit Kartoffelrösti und Saisonalem Gemüse	21,50 €
Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende mit Bratkartoffeln	19,50 €

## BURGER

American Burger Hacksteak vom Rind, Käse, Tomaten, Salat, Zwiebeln, Gurke und Bacon	8,90 €
Cheeseburger Hacksteak vom Rind, Käse, Tomaten, Salat, Zwiebeln, Gurke	8,50 €
Texas Burger Rinderlendenstreifen, Tomaten, Salat, Zwiebeln, Gurke	8,90 €
Crispy Chicken Burger Putenbrust in knuspriger Panade, Käse, Tomaten, Salat, Gurke, Zwiebeln und Sweat Chilisoße	8,90 €

als Beilage servieren wir Ihnen Pommes frites oder Wedges und Cole Slaw

## HERZHAFTE SCHMANKERL

Schnitzel Wiener Art mit Pommes frites und Preiselbeeren	10,90 €
Cordon Bleu vom Schwein mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren	11,90 €
Schwabenteller Schweinelendchen im Speckmantel auf Spätzle in Champignonrahmsoße	12,80 €
Tagliatelle Asia mit Putenstreifen und Gemüse in fruchtiger Kokos-Currysoße	9,60 €
Schinkennudeln mit Zwiebeln und Ei	8,20 €
Currywurst mit Currysoße und Pommes frites	6,80 €

## VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

Tagliatelle mit Rucola, Kirschtomaten, Parmesanspänen und Pinienkernen	8,50 €
Käsespätzle mit würzigem Käse und hausgemachten Röstzwiebeln	8,30 €
Gebackener Camembert mit Salatgarnitur und Preiselbeeren	8,30 €

## OFENKARTOFFEL

Ofenkartoffel Vegetarisch mit Sourcream, saisonalem Gemüse und kleiner Salatbeilage	8,50 €
Ofenkartoffel Räucherlachs mit Sourcream, Streifen vom Räucherlachs und kleiner Salatbeilage	11,20 €
Ofenkartoffel Putenbrust mit Sourcream, gebratenen Putenbruststreifen und kleiner Salatbeilage	10,50 €

## BAYERISCHE BROTTZEIT bis 22.30 Uhr

1 Paar Wiener mit Semmel	3,50 €	2 Paar	4,90 €
2 Stück Weißwürste mit Breze			5,40 €
Gemischter Brotzeiteller Wurst, Schinken, Käse, Butter und Semmel			8,20 €
Käse-Brettl verschiedene Käsesorten, Butter und Semmel			7,90 €
Speck-Brettl Speck, Butter, Gurke und Semmel			8,90 €
Portion Obatzter mit roten Zwiebeln und Breze			6,50 €

## KINDERKARTE

Kleines Schnitzel Wiener Art mit Pommes frites oder Röstkartoffeln	6,50 €
Spätzle mit Soße	3,90 €
Pommes mit Ketchup	3,80 €
Kartoffelwedges mit Sourcream	4,20 €

## DESSERTS

Kaiserschmarren mit Zwetschgenröster oder Apfelmus	große Portion	9,90 €
mit oder ohne Rosinen	kleine Portion	6,90 €
Verschiedene Tortenvariationen		3,20 €

## GEPFLEGTER BIERGENUSS AUS DEM



<b>Weizen vom Fass</b> „Gastro Weiße“ Ruß ‘n Cola-Weizen	0,3l 2,50 €      0,5l 3,60 €	Maß	6,90 €
<b>Helles vom Fass</b> Helles Radler	0,3l 2,40 €      0,5l 3,40 €	Maß	6,60 €
<b>„Flaschl-Bier“</b>			
Dunkles Weizen		0,5l	3,60 €
Leichtes Weizen		0,5l	3,60 €
Alkoholfreies Weizen		0,5l	3,60 €
Alkoholfreies Helles		0,5l	3,60 €
Dunkle Gestalten (Schwarzbier)		0,5l	3,40 €
Fürstenpils		0,33l	3,10 €
Goaß‘n Maß		Maß	8,90 €

### Selbst zapfen aus dem Holzfass...

Das besondere „Etwas“ für Ihre gesellige Runde!

Erhältlich in 10, 20 und 30 Litern fließend bayrischem Biergenuss. - Auf Vorbestellung-

## ALKOHOLFREIES

Tafelwasser		0,5l	2,80 €
Adelholzener Mineralwasser classic oder naturell		0,25l	2,30 €
		0,75l	4,90 €
Spezi das Original		0,5l	3,40 €
Zitronen- / Orangenlimonade		0,5l	3,00 €
Coca Cola / Coca Cola light		0,33l	3,00 €
Schweppes		0,2l	3,20 €
Bitter Lemon, Ginger Ale, Russian Wild Berry, Tonic Water			
Red Bull		0,25l	3,80 €
Lemonade		0,5l	3,80 €
Pink Grapefruit u. Hibiskus, Wasser, Rosmarin, Orangenscheibe			
Säfte		0,2l	2,60 €
Apfel, Orange, Zwetschge, Birne, Ananas, Kirsche, Mango, Multivitamin-Mehrfrucht, Rhabarber, Apfel-Holunder, Johannisbeer-und Maracujanektar,			
Saftschorle		0,3l	2,90 €
		0,5l	3,50 €

## WEIßWEIN

Chardonnay Spätlese 2016, Deutscher Prädikatwein Weingut Lohr trocken, angenehm frisch, elegant, bestechend harmonisch	0,25l	5,90 €
Grauer Burgunder QbA 2016, Weingut Lohr feinherb, fruchtiges Bouquet	0,25 l	5,90 €
Grüner Veltliner 2017, Qualitätswein, Weingut Hagn Mailberger trocken, würzige frische mit fruchtigem Körper	0,25l	5,30 €
Lugana Protempore DOC 2016, Weingut La Sogara frisch, fruchtig, ausgewogen, vollmundig und weich	0,25l	6,90 €

## ROTWEIN

Blauer Zweigelt 2016, Qualitätswein, Weingut Hagn Mailberger trocken	0,25l	5,30 €
Merlot Superiore DOC 2015, Weingut Tenuta Ca´Bolani Friaul halbtrocken, würzig, fruchtig	0,25l	5,90 €
Primitivo Puglia 2016, Weingut Farnese halbtrocken, dunkle Waldfrucht, Kirsche feine balanciert aus frischen Gewürzen und Zedernholz	0,25l	6,90 €
Regaleali Nero D´Avola Sicilia DOC 2015, Weingut Tasca trocken, mit Kirsch- und Beerentönen, tanninreich	0,25l	6,90 €

## ROSÉWEIN

Blauer Portugieser Weißherbst QbA 2016, Weingut Lohr halbtrocken, gut gekühlt den ganzen Abend genießen	0,25l	4,90 €
Weinschorle	0,25l	3,70 €
	0,5 l	4,90 €

## PROSECCO und SPRITZIGES

Glas Prosecco	0,1l	3,20 €
Prosecco La Gioiosa DOC Treviso	0,75l	19,90 €
Hugo - Prosecco, Mineralwasser, Holunderblütensirup	0,2l	5,10 €
Aperol Spritz – Prosecco, Mineralwasser, Aperol	0,2l	5,10 €
Maracuja Spritz - Prosecco, Mineralwasser, Maracujasaft, Aperol	0,2l	5,10 €
Rhabarber Spritz – Prosecco, Mineralwasser, Rhabarbersaft, Minze	0,2l	5,10 €
Ingwer Spritz – Prosecco, Mineralwasser, Ingwer, Limette, Minze	0,2l	5,10 €
Birnenspritz Birnensaft, Prosecco, Mineral, Zimtstange	0,2l	5,10 €
Spritz “Rosanne” – Prosecco, Wasser, Hibiscus- & Pinkgrapefruitsirup	0,2l	5,10 €
Lillet Wild Berry – Lillet, Russian Wild Berry	0,2l	5,10 €

## LONGDRINKS

Gin Tonic 2 cl mit Schweppes Tonic Water		
Gordons Gin		6,50 €
Bobay Sapphire Gin		7,10 €
Saphron Gin		7,10 €
Vodka Red Bull		7,20 €
Vodka Lemon		6,60 €

## COCKTAILS

Caipirinha – Cachaca, Limetten, brauner Zucker	7,50 €
Mojito – Bacardi, Limette, Zucker, Minze, Soda	7,50 €
Mai Tai – Apricot Brandy, brauner Rum, Mandelsirup, Limette, Orangensaft	7,50 €
Sex on the Beach – Vodka, Peach Tree, Ananas- und Orangensaft, Grenadine	7,50 €
Cuba Libre – Havana Club, Limette, Cola	7,50 €
Jacky Cola – Jack Daniels, Cola	7,50 €
Piña Colada – Bacardi, Kokosmilch, Sahne, Ananassaft	7,50 €
Tequila Sunrise – Tequila weiß, Orangensaft, Grenadine	7,50 €

## COCKTAILS ALKOHOLFREI

Baby Caipirinha – Limette, brauner Zucker, Ginger Ale	4,50 €
Swimming cool – Blue Bols Sirup, Sahne, Ananassaft, Kokos	4,50 €
St. Kitts – Ananassaft, Limettensaft, Grenadine Sirup, Ginger Ale	4,50 €
Fruit Punch – Maracuja- und Bananensaft, Pfefferminzsirup, Bitter Lemon	4,50 €

# SPIRITUOSEN

## Aperitif

Martini	5cl	14 %	3,90 €
Osborne Sherry Fino	4cl	15 %	4,20 €

## Schnäpse (2cl)

### Freihof Brennerei Österreich

Haselnußbrand	38 %	3,50 €
Williams-Christ-Brand	35 %	3,50 €
Marillenbrand	35 %	3,50 €
Malteser Aquavit	40 %	3,50 €

## Kräuterschnaps und Likör (2cl)

„Hirschkuss“ bayerische Spezialität	38 %	3,50 €
--	------	--------

Haselnusslikör „Branduna“	30 %	4,20 €
Averna	29 %	3,50 €
Ramazotti	30 %	3,50 €
Fernet Branca	39 %	3,20 €
Jägermeister	40 %	3,50 €
Baileys	17 %	3,70 €
Eierlikör	20 %	3,50 €
Amaretto Disaronno	28 %	3,70 €
Sambuca	40 %	3,50 €

## Whiskey (2cl)

Jack Daniels	37 %	4,20 €
Glenmorangie	40 %	5,20 €
Ballantines	40 %	3,90 €
Tullamore Dew	40 %	4,20 €

## Vodka, Grappa und Gin (2cl)

Vodka “Russian Standard”	40 %	3,70 €
Grappa	40 %	3,70 €
Gordons Dry Gin	37 %	3,50 €
Bombay Saphire	40 %	3,90 €
Saffron Gin	40 %	4,90 €

## Rum (2cl)

Bacardi Rum	37 %	3,50 €
Havana Club	40 %	3,90 €

## Cognac und Weinbrand (2cl)

Asbach Uralt	38 %	3,50 €
Remy Martin v.S.O.P.	40 %	4,50 €
Grand Manier	40 %	4,20 €

Tequila „braun“ & „weiß“	38 %	3,50 €
-----------------------------	------	--------



## KAFFEE



Portion Kaffee mit Schlagsahne			4,50 €
Haferl Café Creme / Kaffee entkoffeiniert			3,00 €
Haferl Milchkaffee			3,10 €
Haferl Cappuccino			3,10 €
Glas Latte Macchiato			3,30 €
Espresso	einfach 2,10 €	doppelt	2,90 €
Espresso Macchiato	einfach 2,20 €	doppelt	3,00 €

### Laktosefrei:

Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato			3,50 €
--	--	--	--------

## HEIßE SPEZIALIÄTEN

Haferl heiße Schokolade mit Milch			3,20 €
Haferl Milch heiß oder kalt			2,80 € / 2,50 €
Haferl heiße Zitrone			2,80 €
Chai Latte koffeinfrei mit indischen Gewürzen			3,50 €
Irish Coffee Kaffee, Irish Whiskey, Sahnehaube			5,50 €
Russische Schokolade heiße Schokolade, Rum, Sahnehaube			4,80 €
Mozart Schokolade heiße Schokolade, Amaretto, Pistaziensirup			4,80 €

## OFFENER BIO-TEE

BIOTEAQUE  
Chiemgauer Tee Manufaktur

„Schwarza Seppi“ Ziehzeit: 3-5 Min BIO Schwarztee Darjeeling „einfach a guada Schwarztee“	„G'schammige Camilla“ Ziehzeit: 7-10 Min BIO Kamillenblüten klassisch, natürlich – entspannend
„Schwarza Beni“ Ziehzeit: 3-5 Min BIO Schwarztee Earl Grey; natürlich, erfrischender Geschmack – anregend	„Miade Moni“ Ziehzeit: 5-10 Min BIO Kräutertee Melisse-Minze frisch würziger Geschmack – entspannend
„Schwarza Louis“ Ziehzeit: 3-5 Min BIO Schwarztee English Breakfast aromatisch, kräftiger Geschmack – anregend	„Guada Luggi“ Ziehzeit: 5-10 Min BIO Bergkräutertee würziger Kräutergeschmack – wohltuend
„Fesche Fini“ Ziehzeit: 7-10 Min BIO Rooibos Lemone-Vanille weich, fruchtiger Geschmack – beruhigend	„Scheene Leni“ Ziehzeit: 10-12 Min BIO Fruchtee Waldfrucht-Himbeer fruchtig, beeriger Geschmack – wohltuend
„Frische Resi“ Ziehzeit: 2-3 Min BIO Grüntee Lemone-Ingwer	<b>Haferl</b> 3,90 €

## FEIERN – TAGEN – BESONDERE ANLÄSSE

Für Feiern oder Events zu Hause, bieten wir Catering aus unserer Küche an.  
Buffet, Canapés und belegte Brötchen, warme und kalte Speisen,  
oder Dessert- und Kuchenfreuden.

Außerdem bieten Ihnen unsere Räumlichkeiten, in Café und Bistro,  
Platz für Ihre Feier und für Veranstaltungen bis zu 100 Gästen.

Sprechen Sie uns an, oder schreiben Sie uns unter [info@hotel-schwaiger.de](mailto:info@hotel-schwaiger.de)  
wir erstellen Ihnen ein individuelles Angebot.

## BRUNCHTIME

Zu verschiedenen Anlässen bieten wir ein großes,  
abwechslungsreiches Brunch-Bufferet.

Die Termine hierzu finden Sie im Internet unter:  
[www.cafeschwaiger.de](http://www.cafeschwaiger.de) [www.hotel-schwaiger.de](http://www.hotel-schwaiger.de)  
und auf facebook “cafeschwaiger“

Schwaigers  
**BISTRO**



Feldkirchnerstr. 3 - 85625 Glonn  
Tel.: 08093/9088 19  
[info@cafeschwaiger.de](mailto:info@cafeschwaiger.de)  
Inhaber: Franz Schwaiger GmbH