



„Wohl bekomm's“

Franz Inselkammer sen. und Franz Inselkammer jun. mit Ihren Mitarbeitern braven in fünfter und sechster Generation auf traditionelle Weise bestes bayerisches Bier. Gegründet 1878 gehört die Ayinger Privatbrauerei heute zu den meist prämierten Brauereien der Welt. Allerhöchste Sorgfalt bei der Auswahl der Zutaten, durch den Bezug von Gerste und Weizen aus der eigenen Landwirtschaft und von heimischen Bayern sowie der Verwendung von bestem Hallertauer Aromahopfen und eiszeitlichem Mineralwasser aus dem eigenen Tiefbrunnen garantieren die Ayinger Bierqualität. Aying, 20 km südöstlich von München im schönen Oberland gelegen, ist ein beliebter Ort für Gäste aus nah und fern. Im über 100 Jahre alten Bräustüberl, im ehrwürdigen Brauereigasthof oder bei einer Brauereiführung ist die Tradition der Ayinger Biere spürbar.

Franz Inselkammer

F. Inselkammer

Unseren Gästen steht auch ein kostenloses WLAN-Netz zur Verfügung. Passwort: Wirtshaus123

Wirtshaus Rechthaler Hof

Heiße Getränke

mit Burkhoff Kaffee und Eilles Teesorten

Haferl Kaffee ⁶	€ 3,30
Haferl Milchkaffee ^{6,6}	€ 3,60
Italienischer Espresso/doppelt ^{6,6}	€ 2,50/3,50
Großer italienischer Cappuccino ^{6,6}	€ 3,60
Latte Macchiato ^{6,6}	€ 3,60
Haferl Schokolade mit Milch ⁶	€ 3,90
Haferl Eilles Tee	€ 3,60

unsere Eilles Teesorten zur Wahl: Earl Grey, grüner Tee, Hagebutte Bio, Kamille, Pfefferminze Bio

Flüssige, geistreiche Nachspeisen

Holzfass Obstbrand – die bayrische „Vitaminbombe“	38% 2 cl	€ 3,40
Williamsbirnenbrand – mild wie Gott „ihn“ schuf	40% 2 cl	€ 3,50
Glücklich geerntete Himbeere	42% 2 cl	€ 3,60
Eiskalte Haselnuss – die flüssige Manner Schnitte	38% 2 cl	€ 3,90
Bayrischer Marillenbrand – wunderbar harmonisch	40% 2 cl	€ 3,60
Slyrs, Bavarian Whisky – stark, schön, einmalig	43% 2 cl	€ 4,90
Grappa di Prosecco, 8 Jahre alt – mild und sanft	40% 2 cl	€ 4,90
Jägermeister, am besten in geeisten Gläsern bestellen	35% 2 cl	€ 3,20
(Eros) Ramazotti auf Eis mit Zitrone	36% 2 cl	€ 3,50
Original Absolut Vodka	43% 2 cl	€ 4,20
Original Jack Daniels mit Cola und Eiswürfeln	42% 4 cl	€ 7,90

Was sie noch wissen sollten:
in unseren Preisen ist das Bedienungsgeld und die MwSt. enthalten.
Trinkgeld ist nicht enthalten und obliegt Ihrer Zufriedenheit.

Genuss für
Leib und Seele
Speise- und Getränkekarte

Wirtshaus Rechthaler Hof GmbH
Arnulfstraße 10 • 80335 München • Tel.: 089-55 77 50
wirtshaus-rechthaler-hof@web.de • www.rechthaler-hof.de



Unser Frühstück

2 Münchner Weißwürste vom Metzger „Bauch“ mit ofenfrischer Brez'n und süßen Senf ^{a,i,n,2,3,4,5}	€ 5,90
Strammer Max auf knusprigem Bauernbrot mit gebratenem Schinken und Spiegelei ^{a,c,2,3}	€ 6,90
XL Bayern Rühr- oder Spiegeleier, ^{c,2,3,4} wahlweise mit Speck, Schinken oder Käse	je plus € 1,00
Frühstückspfanterl- mit Rührei, gebratenem Leberkäse, Nürnberger Würstel und ofenfrischer Brez'n ^{a,c,i,k,1,2,3,4}	€ 9,90
Wirtshaus Sandwich gefüllt mit Obatzda, Rucola, Tomate, gegrillter Hühnerbrust mit Chesterkäse überbacken ^{a,g,1,2,5}	€ 9,90

A g'scheide Brotzeit

Herzhafter Bayrischer oder Schweizer Wurstsalat (mit Emmentalerstreifen), geschnittenen Essiggurkerl und roten Zwiebelringen ^{a,g,i,1,2,3,4,5}	€ 7,90/8,90
Südtiroler Schinkenbrett'l mit steirischem Kren und großem Essiggurkerl ^{a,i,k,m,2,3,4}	€ 10,90
Scheiben vom lauwarmen Schweinebraten auf'm Holzbrett'l serviert mit steirischem Kren, Senf, Krautsalat und Essiggurkerl ^{a,i,k,m,2,3,4}	€ 10,90
Brotzeitbrett'l Rechthaler Hof – eine reichhaltige Auswahl an deftigen Brotzeiten ^{a,c,e,f,g,i,l,m,n,1,2,3,4,5,11}	€ 12,90
Hausgemachter Obatzda eine bayrische Spezialität aus Camembert, Brie und Romadur mit roten Zwiebelringen ^{a,c,g,i,1,1,2,4}	€ 8,90
Ofenfrischer Leberkäse mit Spiegelei und Kartoffel-Gurkensalat ^{1,2,5,c,i,k}	€ 9,90

Bayrische Würstel Auswahl vom Metzger Bauch aus München

Bayrischer Metzger-Würstel-Teller mit feuriger Debreziner, Nürnberger Bratwurst und Berner Würstel vom Grill, deftigem Sauerkraut, reschen Röstzwiebeln und Kartoffelpüree ^{g,2,3,4,5}	€ 13,90
2 feurige Chilli-Debreziner-Würstel mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat ^{2,3,4,5}	€ 8,90
Münchner Currywurst vom Grill mit würziger Currysoße und dazu Wirtshaus-Pommes ^{2,3,4,5,a,k}	€ 8,90
6 Nürnberger Bratwürstel vom Grill mit Sauerkraut und Kartoffelpüree ^{g,i,l,n,2,3,5}	€ 9,90
Zwei Paar Wiener Würstel mit Senf und Brez'n/Kartoffel-Gurkensalat ^{g,i,k,l,n,2,3,4,5}	€ 6,60/7,60

Bitte beachten Sie an dieser Stelle unsere ausgesuchte Auswahl an verdauungsfördernden Hochprozentigen!

Pasta und Vegetarisch

„Rechthalers Spezial Pasta“ – Spirelli in Walnuss-Rucolapesto mit frischen, roten Peperoni und gehobeltem Parmesan (leicht scharf!) ^{a,c,g,n,2,4}	€ 12,90
Allgäuer Käsespätzle mit geschmolzenem Bergkäse, knusprigen Röstzwiebeln und gemischten Marktsalaten ^{a,c,g,e,i,l,n,2,4}	€ 11,90
Frische Rahmschwammerl mit gebratenen Waldpilzen, Champignons, Egerlingen und Gartenkräutern, dazu zwei hausgemachte Semmelknödeln ^{a,c,g,i,k,l,n,2,3}	€ 12,90

Aperitif

Glas Prosecco mit Himbeere	0,1 l € 3,90
Aperol Spritz Prosecco, Soda und Aperol ^{1,7}	0,25 l € 5,50
Hugo Prosecco, Hollundersirup, Limette und Minze ¹	0,25 l € 5,50
Bavaria – Ayinger Weißbierspritz mit Prosecco und Aperol ^{1,7}	0,33 l € 5,90
Schnitt Ayinger Lager Hell	€ 3,20

Alkoholfreie Getränke

Alkoholfreie Säfte und Nektar Apfel, Johannisbeere, Rhabarber, Holunder, Orange	0,2 l € 2,90
pur oder als Schorle	0,4 l € 3,90
Afri Cola ^{1,3,6,8}	0,4 l € 3,90
Orangen Kracherl ^{1,3,8}	0,4 l € 3,90
Spezi ^{1,3,6,8}	0,4 l € 3,90
Zitronen Kracherl ^{3,8}	0,4 l € 3,40

Mineralwasser

Original Münchner Tafelwasser still oder spritzig	0,3 l € 2,80
Gourmet Wasser in der Gastro-Flasche still oder spritzig	0,75 l € 5,60

Wein auf Bier, das rat' ich Dir ...

Offene Weißweine	
Pinot Grigio von Villa San Martino aus Veneto	0,2 l € 6,50
Grüner Veltliner von Hugl Wimmer aus Niederösterreich	0,2 l € 5,80
Offene Rotweine	
Blauer Zweigelt von Thierry-Weber aus Niederösterreich	0,2 l € 6,60
Barbera von Fratelli Dogliani aus dem Piemont	0,2 l € 5,90
Weinschorle weiß oder rot, süß oder sauer	0,4 l € 6,90

für ausgesuchte Flaschenweine fragen Sie bitte Ihre Bedienung

Suppen und Salate

Kräftige Tafelspitzbrühe mit Pfannkuchenstreifen und Schnittlauch ^{a,c,g,i,l,n,3}	€ 4,90
Deftig abgeschmeckte Gulaschsuppe mit wildem Majoran ^{a,c,g,i,l,m,1,3,4}	€ 6,90
Buntgemischte Marktsalate, klein/groß ^{1,k,2}	€ 3,90/7,90
Fitness-Salat knackige Blattsalate der Saison mit gebratenen Champignons, Hausdressing und gegrillten Hühnerbruststreifen ^{1,k,2}	€ 13,90
„Waldgeist“ bunte Saisonsalate mit gebratenen Champignons, Egerlingen und Austernpilzen, gerösteten Kernen und frischen Kräutern ^{1,k,2}	€ 12,90
Vital-Salat 160 g Ochsenfetzen (Angus Rinderlende medium gegrillt) mit Kräuterbutter, auf gemischten Marktsalaten ^{1,k,2}	€ 16,90
Portion Krautsalat oder Kartoffel-Gurkensalat	€ 3,50

Hauptgerichte

Schweinsbraten mit rescher Kruste in Ayinger Dunkelbiersoße, dazu zweierlei Knödel und Speckkrautsalat ^{a,c,g,n,1,2,3,9}	€ 12,90
Ofenfrischer Jägerbraten mit Speck-Schwammerlsoße und hausgemachten Butterspätzle ^{a,c,g,n,m,1,3}	€ 13,90
Braverschnitzel – Cordon Bleu mit Landschinken, Emmentaler und Obatzda gefüllt, auf Rahmschwammerl mit Pommes ^{a,c,g,i,k,n,2,3,4,9}	€ 15,90
Wirtshaus Bacon-Cheeseburger vom Black Angus Rind im knusprigen Saverteigbrötchen mit Zwiebeln, Bacon, Chesterkäse und Wirtshaus Pommes ^{a,c,g,k,n,2,3,4,9}	€ 12,50
Oberbayrischer Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Speckbohnen, knusprigen Röstzwiebeln und reschen Bratkartoffeln ^{a,c,g,n,1}	€ 18,90

Ayinger Biere frisch gezapft vom Fass

Ayinger Lager Hell:	0,3 l € 3,20
Alkohol: 4,9 vollmundig, leichte Malzigkeit, angenehme Hopfenbittere	0,5 l € 4,10
Ayinger Bräuweise:	0,3 l € 3,20
Alkohol: 5,1% helles Weißbier, samtig weich mit unverwechselbarer Bananen- und Zitrusnote	0,5 l € 4,30
Ayinger Urweise:	0,3 l € 3,20
Alkohol: 5,8% unser dunkles, bernsteinfarbenes Weißbier, hefig und malzaromatisch mit fruchtigem Körper	0,5 l € 4,30
Ayinger Altbairisch Dunkel:	0,3 l € 3,20
Akohol: 5,0% nussiges Aroma mit feiner Kakao- und Kaffeenote	0,5 l € 4,30

Ayinger Biere aus der Flasche

Ayinger Leichte Bräuweise:	0,5 l € 4,30
Alkohol: 3,2% leicht und spritzig mit 40% weniger Alkohol und Kalorien trotz vollem Geschmack	
Ayinger Bairisch Pils:	0,3 l € 4,30
Alkohol: 5,0% elegant, schlank und hopfenbetont	
Weizenthaler alkoholfreies Weißbier: der ideale isotonische Durstlöcher	0,5 l € 4,30
Hopfenthaler alkoholfreies Helles: helle Farbe, leicht Hopfig	0,5 l € 4,30

Durstlöcher, gemischt aus Bier

Ayinger Russ – frisch gezapft mit der Ayinger Bräuweisen, gemischt mit Zitronen Kracherl ^{3,8}	0,3 l € 3,20
	0,5 l € 4,30
Ayinger Radler – frisch gezapft mit dem Ayinger Lager Hell gemischt mit Zitronen Kracherl ^{3,8}	0,3 l € 3,00
	0,5 l € 4,10

Die Wirtshaus Schnitzel ^{a,c,g,k,e,1,3,4,9}

jedes zum Preis von je	€ 13,90
• Schnitzel „Wiener Art“ mit Wirtshaus Pommes	
• Zwiebelschnitzel mit geschmolzenen und gerösteten Zwiebel, dazu Röstkartoffeln	
• Münchner Schnitzel mit Senf-Meerrettich mit Kartoffel Gurkensalat	
• Jägerschnitzel mit Speck und Pilzen, dazu hausgemachte Spätzle	

Zum süßen Schluss

Omas Apfelstrudel mit viel lauwarmen Vanillesoße ^{a,c,g,h,2,5,8}	€ 5,90
Karamellierter Kaiserschmarrn im Pfanderl serviert mit gerösteten Mandeln, feinem Apfelmus oder Zwetschenröster ^{a,c,e,g,h,2,3} (die Zubereitung dauert ca 20 Min.)	€ 9,90
Cremiges Bourbon-Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahnehäubchen ^{a,c,g,1,2,3,8}	€ 5,90

Wirtshaus Gutscheine – Freude am Schenken das ideale Genuss – Geschenk für alle Anlässe Ihre Bedienung berät Sie gerne

Allergene:

a glutenhaltiges Getreide, b Krebstiere, c Eier, d Fische, e Erdnüsse, f Sojabohnen, g Milch, h Schalenfrüchte, i Sellerie, k Senf, l Sesamsamen, m Schwefeldioxid und Sulphite, n Lupinen, o Weichtiere

Zusatzstoffe:

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Phosphat, 5 Milcheiweiß, 6 Koffein, 7 Chinin, 8 Süßungsmittel, 9 geschwefelt