



GETRÄNKEKARTE

Bierspezialitäten vom Fass

Neuöttinger Export ¹³	0,5 l	3,20 €
	Schnitt	2,70 €
Helle Weiße ¹³	0,5 l	3,30 €
	0,3 l	2,80 €

Flaschenbiere

Leichte Weiße ¹³	0,5 l	3,30 €
Alkoholfreie Weiße ¹³	0,5 l	3,30 €
Naturtrübes Kellerbier ¹³	0,5 l	3,30 €
Neuöttinger Pils ¹³	0,5 l	3,30 €
	0,3 l	3,00 €
Hopfenthaler – alkoholfrei ¹³	0,5 l	3,30 €
Dudler ^{3, 13}	0,5 l	3,20 €
Russ´n“ ¹³	0,5 l	3,30 €
Radler ^{3, 13}	0,5 l	3,20 €

Alkoholfreie Getränke

Neuli Zitrone ¹³ , Orange, Grapefruit ^{5, 13} Cola Mix ^{1, 8, 13}		
Cola ^{1, 8}	0,25 l	2,30 €
Johannisbeerspritzer, Traubenschorle	0,50 l	3,00 €
Coca Cola light ^{1, 5, 8}	0,33 l	3,00 €
Tafelwasser	0,25 l	2,00 €
	0,50 l	2,70 €
Adelholzner (mit/ohne Blubber)	0,25 l	2,80 €
	0,50 l	3,30 €

Saftiges

Apfelsaft	0,25 l	2,30 €
Orangensaft	0,50 l	3,50 €
Saftschorle	0,25 l	2,30 €
	0,50 l	3,50 €

**SPEZIALANGEBOTE FINDEN SIE IN DER GETRÄNKEKARTE
ODER DEN TISCHAUFSTELLERN**



AUS BELLAS SUPPNKUCHL

Speckknedlsupp´n <small>6,10,13,14,16</small>	4,80 €
Pfannakuachasupp´n <small>10,13,14,16</small>	4,50 €
Leberspätzlesupp´n <small>10,13,14</small>	4,80 €

Gibt´s selbstverständlich a als Hauptspeiß´ mid einem Aufpreis von **2,00 €**

UNSANE SALODVARIATIONEN

Um an guad´n Salod anzurichten, braucht ma vier Charaktere: oan Verschwender für´s Öl, oan Geizhals für´n Essig, oan Weisen für´s Salz und oan Narren für´n Pfeffer.

Francois Coppee

Beilagensalod <small>17</small>	3,30 €
Salod Weiberwirtschaft Blattsalod mid Garnelen in Knobutter gebraten <small>9,16,17</small>	15,50 €
Bunter Salod mid gebackenen Hendlbruststreifen <small>13, 14, 16, 17</small>	13,00 €

NEIÄDINGER WEIBERWIRTSHAUS

KLASSIKER

Wie sich's gehört, werden Klassiker täglich frisch zubereitet. Das „Besondere“: Es kann schon mal vorkommen, dass sie ausgehen, eben genau dann, wenn einem danach ist. Zum Trost: Spätestens am nächsten Tag bereiten wir sie wieder ganz frisch zu!

NUR SONNTAG; STAMMTISCHLERS LIEBLING

Original Münchner Schweinsbraten aus der Schulter (!) mid rescher Kruste und Dunkelbiersoß', dazua gibt's an hausg'machten Brezenknedl 6,10,13,14

10,30 €

Bella's Grillteller

mid allem waos dazua gehört und no a bissal mehrer 16

16,80 €

Südtiroler Almnudeln mid Kürbis, Tomaten, Speck und Bergkas gebacken, dazua an Salod 6,13,16,17


10,90 €

- auch glutenfrei möglich -

MÄNNERFLEISCH AUF DA HOLZSAU!

mid Rinderlend'n, Schweinelend'n und Hendlbrust auf Brodkadoffe, greste Zwiefe und am Oa 13,14

18,80 €



Es ist besser Essen zu **genießen & zu bereuen**,
als zu bereuen, dass man nicht genossen hat.

(Giovanni Boccacio)

DE BACHANE SEIT'N

Bergbauern Cordon bleu

15,90 €

Schweinelend´n g´fuid mid Speck, Röstzwiefe und Bergkas
im Butterschmoiz aussabacha auf Brodkadoffe und Salod ^{6,7,13,14,16,17}

Riesenzwieselnbrösel-schweineschnitzel

14,90 €

auf da Holzsau serviert, dazua gibt´s Brodkadoffe, a hoibe
Zitrone und an Salod ^{13,14,16,17}

normale Größe

12,40 €

Hochzeitsschnitzel

15,90 €

Schweinelend´n g´fuid mid Kräuterquark, Schwammerl,
Schinken und Paprika in feiner Kürbispanade aussabacha,
dazua Brodkadoffe ^{6,13,14,16,17}

Original Münchner Schnitzel

17,80 €


vom Kalb mid frischem Kren und süßem Senf in Brezenbrösel
aussabacha an Kadoffe-Gurkensalod ^{13,14,16,17}

Hendlbrust „Wiener Art“

13,20 €

mid Kadoffesalod und Kernöl ^{13,14,16,17}

**GERNE BACKEN WIR IHR SCHNITZEL ODER CORDON BLEU
AUCH GLUTENFREI**



Ein Optimist ist ein Mensch, der die Dinge nicht so tragisch nimmt wie sie sind.

(Karl Valentin)

EBBS, DES IMMA GED

Saftiger „Wirtshausburger“

10,80 €

Rindfleischpattie mid hausg´machten Chutney und Burgersoß´, Kas, reschem Speck, frischen Salod, Gurken und Tomaten obdeckt von am Ochsenaug´ mid Pommes 13,14,16,17,18

SAUERBROD´N mid Kadoffeknedl und Blaukraut 10,13

14,80 €

Geschmorte Ochsenbackerl in feiner Rotweinsöß´ dazua Serviettenknedl 10,13,14,16

13,50 €

Gesottener Tafelspitz mid Wurzelgmias, greste Kadoffe und Semmekren 13,14,16

14,80 €

Zwieferostbraten mid greste Kadoffe 13,16

17,80 €

UND AUF DEN TISCH, DA KOMMT EIN FISCH ...

Lachsteak

16,80 €

an Bayerischem Reis mid Dillsoß 15,16

Forellenfilet

15,20 €

in Kräuterbutter brod´n, dazua Kadofferl und Gmias 15,16

Bachana Seelachs

12,40 €

mid Kadoffesalod und Remoulad 13,14,15,16

natürlich
vegetarisch

&

Vegan
Vegan
Vegan

Hausgemachte Nudeltascherl g´fuid mid Frischkas und Bockshornklee an Orangenbutter 13,14,16 **10,80 €**

Wirsingroulade mid Bulgur und Gmias g´fuid an Kürbis-Kadoffestampf (VEGAN) **10,80 €**

Brezenknedllasagne mid greste Schwammerl und Peterlsoß` 13,14,16 **12,30 €**

Buchweizen-Gmiaspflanzal an Rahmkohlrabi 13,16 **10,80 €**

... UND NO VIER KLOANIGKEITEN

G´schwoine mid Kadoffesalod 10,13,17 **8,90 €**

Currywurst mid Kadoffesteggal oder Brodkadoffe 3,6,7 **8,90 €**

Bachane Milzwurst mid Kadoffesalod 7,10,13,14,16,17 **8,90 €**

Teufelstoast mid hausg´macher Soß` und Saloteller oda Pommes 5,13,14,16,17 **10,40 €**

Einen zu küssen ist die beste Art, jemanden zum Schweigen zu bringen. Aber eine gute **Brotzeit** tut's auch

BROTZEIT IS DE SCHEENSTE ZEIT

(wird am **Sonntagmittag** nicht angeboten!)

„Bellas Brotzeitbrett´l“ **10,50 €**
Herzhaft g´mischtes und a Stamperl Schnaps 6,7,10,13,14,16,17

Südtiroler Speckplatt´n mid frischem Kren 6,13 **9,90 €**

A zusätzliche **„Scheim Brot“** **0,50 €**

Abgebräunter Münchner Leberkäs **7,90 €**
ca. ½ Pfund, mid zwei Ochsenaugn und hausg´machten Kadoffesalod 6,7,10,14,17

Hausg´machta Kasbaatz **7,50 €**
Camembert og´macht mid am dunklen Bier, Butter, Paprika, Salz und Pfeffer, serviert mid vui Schnittlauch, rote Zwieferl, Landbutter und Brot 13,14,16

Wurstsalod **6,50 €**
magere Fleischwurst, dünn aufg´schnittn mid Essiggurke und Zwieferl pikant mariniert mid am Bockbieressig und vui frischem Schnittlauch serviert 6,7,10,13,14,16

mid Streifen vom Emmentaler Kas **7,10 €**

... UND WAS´S VIELLEICHT SONST NO BRAUCHT:

Portion Kadoffesalod oder Krautsalod 17 **2,50 €**

Beilagen, zusätzlich (Knödel, Kraut etc.) 10,13,14,16 **2,00 €**

Kinder!
KOMMT NÖRGEN
DAS ESSEN
IST FERTIG



FÜR DE KLOAN

Brezenknödel mid Soß´ 10,13,14,16 **3,00 €**



Spätzle mid Soß´ 10,13,14,16 **3,00 €**

Juniorschnitzel in Brezenbröseln aussabacha
mid Pommes oder Bratkartoffeln und Ketchup 2,5,13,14,16 **7,50 €**

Nur für Kinder!



Mac Bella Frischer Burger mid Rindfleischpattie, Salod,
Gurke und Tomate aufgepeppt mid fruchtigem Chutney
und Pommes 13,14,16,17 **7,50 €**

Nur für Kinder!



Piratenteller **0,00 €**
Leerer Teller zum Klauen bei den Eltern



und nach dem Essen dearfst da
a kloane Überraschung bei der
Bedienung holen



SÜSSE VERSUCHUNG

Freches Früchtchen **3,80 €**
Kleines Dessert mid Obst und Vanilleeis ¹⁶

Kaiserschmarrn
mid oder ohne Weinbeerl, dazua a Apfelmuas ^{13,14,16,22}

als Dessert	5,50 €
als Hauptgericht	8,50 €

Da unsa Kaiserschmarrn ganz frisch, und nua für eich g´macht werd, konns leicht a bissal länga dauern !!

Powidltascherl und Zwetschgenröster **8,50 €**
mid Vanilleeis ^{13,14,16}

Zusatzstoffe:

- 1 Farbstoffe
- 2 Konservierungsmittel
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 Geschmacksverstärker
- 5 Süßungsmittel
- 6 Pökelsalz
- 7 Phosphat
- 8 koffeinhaltig

Allergene:

- 9 Schalenfrüchte
- 10 Sellerie
- 11 Nüsse
- 12 Soja
- 13 Gluten
- 14 Eier
- 15 Fisch
- 16 Milch
- 17 Senf
- 18 Sesamsamen
- 19 Lupinen u. Lupinenerzeugnisse
- 20 Krebstiere
- 21 Weichtiere u. Erzeugnisse
- 22 Schwefeldioxid u. Sulfite

Unsere Preise verstehen sich inklusive Bedienungsgeld und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Wenn Ihr bei uns feiern wollt, oder was Besonderes wünscht, wendet Euch bitte an uns.

Die „Brotzeitkarte“ wird am **Sonntagmittag** nicht angeboten!