

*Wir freuen uns Sie im Waittl begrüßen zu dürfen.
Im Jahr 2007 wurde der Waittl komplett renoviert
und dann im Oktober zu neuem Leben erweckt.
Seit dem ist es unser Ziel Ihnen eine freundliche und gemütliche Atmosphäre
zu schaffen, einen Ort an dem Sie sich wohl fühlen
und auch gerne wieder kommen.*

*2010 haben wir uns zum ersten Mal beim Gastro-Award beworben
um uns testen zu lassen. Zu unserer großen Freude haben wir
den 2. Platz in Bayern belegt.*

*Das komplette Waittl-Team möchte sich ganz herzlich für die
Unterstützung unserer Gäste und ihre Stimmen bedanken.*

*In unserer Speisekarte finden Sie eine abwechslungsreiche
und internationale Küche.*

*Selbstverständlich werden für alle unsere Gerichte nur frische
Zutaten verwendet.*

Außerdem kochen wir ohne Geschmacksverstärker und Glutamat.

*Das Herzstück des Lokals ist die offene Feuerstelle,
auf der auch unsere Steaks für Sie gegrillt werden.*

*Die mittelalterliche Bräuwinkel-Stube aus dem 16. JH. bietet
mit den renovierten Jockeltischen, den rustikalen Lampen und einer
weiteren offenen Feuerstelle eine ganz besondere Atmosphäre.*

*Gerne beraten wir Sie auch bei Ihren privaten Festen,
Familien- oder Firmenfeiern, damit diese zu einem
unvergessenem Erlebnis im Waittl werden.*

Öffnungszeiten:

Täglich ab 11.00 Uhr durchgehend geöffnet

Dienstag Ruhetag

Telefon: 08081/9569261

www.waittl-gaststaette.de

Pro Umbestellung werden 0,50 € berechnet.

Vorspeisen

Tomate – Mozzarella <i>mariniert mit Olivenöl und frischen Basilikum</i>	8,90 €
Carpaccio vom Rind <i>in einer Knoblauch-Olivenöl-Marinade mit Parmesanspänen und Ruccola</i>	10,50 €
Geräucherter Lachs <i>mit Salatsträußchen, Kartoffelrösti und Meerrettich</i>	10,50€

Suppen

Tomatencremesuppe <i>mit Sahnetupfer und frischem Basilikum verfeinert</i>	5,20 €
Knoblauchcremesuppe <i>mit frischen Kräutern und Weißwein abgeschmeckt</i>	5,20 €
Zwiebelsuppe <i>mit Käse überbacken</i>	5,20 €

Salate

<i>Kleiner gemischter Salat</i>	3,90 €
<i>Großer gemischter Salat</i>	8,90 €
<i>Salat Champignon</i> <i>großer gemischter Marktsalat mit in Knoblauchbutter gebratenen Champignons</i>	9,50 €
<i>Crispy-Salat</i> <i>mit Putenstreifen im Kornflakesmantel</i>	10,50 €
<i>Caesar-Salat</i> <i>großer gemischter Salat an Parmesan-Dressing mit gebratener Putenbrust und frischen Früchten umlegt</i>	11,80€
<i>Salat Rind</i> <i>großer gemischter Salat mit gebratenen Rinderlendenstreifen</i>	11,80€
<i>Salat Waitl</i> <i>mit gebratenem Ikarimi Lachs , Teriyaki- Hähnchenspieß, gebackenen Frischkäse-Jalapenos und dreierlei Dips</i>	13,90€
<i>Salat Lachs</i> <i>mit Streifen vom gebratenen Ikarimi Lachs</i>	13,90 €
<i>Salat Scampi</i> <i>großer gemischter Salat mit gebratenen Scampi</i>	14,50 €
<i>Knoblauchbaguette</i>	4,50 €

Steaks

über offenem Feuer gegrillt

Holzfüllersteak <i>Schweinenackensteak mit Senf und Knoblauch mariniert</i>	13,90 €
Truthahnsteak <i>Truthahnbrust mit gegrillter Ananasscheibe</i>	13,90 €
Waiitl Mixed Grill <i>Grillteller nach Art des Hauses mit Fleisch von Rind, Schwein und Pute</i>	18,50 €
Rumpsteak <i>mit einer hauseigenen Mischung aus pikanten Grillgewürzen zubereitet</i>	18,90 €
Ochsenkotelette <i>vom bayrischen Weiderind ca 300 g</i>	19,00 €
Steak vom Rinderfilet <i>mit hauseigener Gewürzmischung mariniert</i>	24,50 €
Rumpsteak XXL <i>500 g Steak mit hauseigener Gewürzmischung mariniert</i>	31,50 €

Als **Beilage** können Sie wählen zwischen

- **ofenfrischer Folienkartoffel mit Sauerrahm** 2,90 €
- **Steak Fries mit Sauerrahmdipp** 2,90 €
(frittierte Kartoffelspalten mit Haut)
- **Bratkartoffeln mit feinen Lauchstreifen** 2,90 €
- **Pommes Frites** 2,90 €
- **gegrilltem Gemüse** 3,50 €
- **oder einem kleinen gemischten Salat** 3,90 €

Zu allen unseren Steaks servieren wir hausgemachte Kräuterbutter

Klassiker

Riesenschnitzel (vom Schwein) 13,80 €
mit Zitrone, Preiselbeeren und Pommes

Medaillons vom Schweinefilet 16,50 €
an zweierlei Soßen mit Butterspätzle und Gemüse

Zwiebelrostbraten 19,50 €
von der Rinderlende mit hausgemachten Röstzwiebeln, Bratkartoffeln
und Gemüse

Fisch

Zanderfilet 15,80 €
in Rosmarinbutter gebraten an Weißweinschaum
mit frischem Gemüse und Petersilienkartoffeln

Gemischter Fischteller 17,90 €
gemischter Fischteller nach Jahreszeit mit frischem Saison Gemüse
und Petersilienkartoffeln

Scampi 19,00 €
Gegrillte Wildfanggarnelen mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln

Snacks

<i>Kleiner gemischter Salat</i> <i>mit Balsamico-Dressing</i>	3,90 €
<i>Steak Fries</i> <i>frittierte Kartoffelspalten mit Haut dazu Sauerrahmdip</i>	2,90 €
<i>Knoblauchbaguette</i>	4,50 €
<i>Ofenfrische Folienkartoffel</i> <i>an Salatsträußchen mit Sauerrahmdip und gebratenen Champignons</i>	7,90 €

Dessert

<i>Gemischtes Eis mit Sahne</i>	3,50 €
<i>Vanilleeis „heiß“</i>	4,90 €
<i>Apfelstrudel mit Vanilleeis</i>	6,50 €
<i>Kaiserschmarrn mit Apfelmus</i>	6,90 €

Getränke

Biere

Bachmayer Helles	0,5l	3,50 €
Bachmayer Classic Pils	0,3l	3,20 €
Bachm. Bierkriegs Bier dunkel	0,5l	3,50 €
Erdinger Weißbier	0,5l	3,50 €
Erdinger Urweisse	0,5l	3,50 €
Unertl Weissbier naturtrüb	0,5l	3,50 €
Unertl Weissbier leicht	0,5l	3,50 €
Radler	0,5l	3,50 €
Ruß'n	0,5l	3,50 €
Cola-Weißbier (5)	0,5l	3,50 €

Alkoholfreies Bier	0,5l	3,50 €
Alkoholfreies Unertl	0,5l	3,50 €
Alkoholfreies Erdinger	0,5l	3,50 €

Schnäpse

Willi holzfassgelagert	2 cl	3,50 €
Marille holzfassgelagert	2 cl	3,50 €
Kirsche holzfassgelagert	2 cl	3,50 €
Waldhimbeere holzfassgel.	2cl	3,50 €
Zwetschge holzfassgelagert	2cl	3,50 €
Haselnuss	2cl	3,50 €
Alpentaler Kräuterschnaps	2 cl	3,50 €
Hexenkräuter	2cl	3,50 €
Tequila braun	2cl	2,80 €
Baileys	2cl	3,50 €
Grappa Friulana Nonino	2cl	2,90 €
Williams Birne	2cl	2,80 €
Ramazotti	2cl	2,80 €
Averna	2cl	2,80 €
Sambuca	2cl	2,80 €
Jägermeister	2cl	2,80 €

Aperitifs

Campari Orange	0,2 l	5,00 €
Martini	4 cl	3,50 €
Prosecco Orange	0,1 l	3,20 €
Prosecco Aperol (1/6)	0,1 l	4,20 €
Prosecco mit Holunderblüte	0,1 l	4,20 €
Prosecco mit Cassislikör	0,1 l	4,20 €

Alkoholfreie Getränke

Cola / Cola light (1/5)	0,5l	3,50 €
Fanta (1)/ Limo	0,5l	3,50 €
Cola-Mix (1/5)	0,5l	3,50 €
Tafelwasser	0,5l	3,20 €
Red Bull (5/6)	0,25l	3,50 €
Apfelsaft	0,3l	2,80 €
Orangensaft	0,3l	2,80 €
Ananassaft	0,3l	2,80 €
Johannisbeernektar	0,3l	2,80 €
Traubensaft	0,3l	2,80 €
Kirschnektar	0,3l	2,80 €
Maracujasaft	0,3l	2,80 €
Grapefruitsaft	0,3l	2,80 €
Bananennektar	0,3l	2,80 €
Rhabarbernektar	0,3l	2,80 €
Saftschorle	0,5l	3,50 €

Warme Getränke

Cappuccino		2,60 €
Cappuccino groß		3,80 €
Espresso		2,10 €
Espresso doppio		3,40 €
Espresso coretto		4,00 €
Tasse Kaffee		2,40 €
Haferl Kaffee		3,20 €
Milchkaffee		3,20 €
Latte Macchiato		3,20 €
Heiße Schokolade		3,50 €
Haferl Tee (verschiedene Sorten)		2,60 €

Prosecco/Champagner

Prosecco	0,1 l	3,20 €
Prosecco	0,75 l	19,00 €
Pommery Brut Royal Champagne	0,75 l	47,00 €

1) mit Farbstoff 5) koffeinhaltig
6) mit Chinin

Rotweine

0,25 l

Salice Salentino Riserva D.O.

6,20 €

Duft nach Kirsche, Pflaume und Veilchen. 2 Jahre Ausbau im Barrique. Leichte Zedernholz- und Lederaromatik. Körperreich und rund.

Tempranillo Tapas Wine Collection D.O. SV

6,50 €

Leuchtet purpur im Glas. Aroma nach Amarenakirschen, süffig und fruchtbetont mit sanften Tanninen. Weich im Abgang, gefällig und trinkfreudig.

Bordeaux Rouge AC Baron Philippe de Rothschild

6,50 €

Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc. Sehr kirschbetont, der Gaumen wunderschön saftig und konzentriert. Harmonischer Körper.

Weissweine

Concillio Chardonnay Trentino DOC

6,20 €

Strohgelbe Farbe; fruchtiges Bouquet, das von Banane über Apfel bis hin zu Tabak oder Honig reicht. Voller und harmonischer Geschmack.

Hochheimer Gutsriesling QbA trocken

6,50 €

Fruchtig auf der Zunge, wobei sich Nuancen von Aprikose dazugesellen. Bereits beim ersten Schluck offenbart sich ein wunderbarer Schmelz, der an Karamell erinnert. Komplexe Mineralität mit gut eingebundenen Säuren.

Boeckel Pinot Blanc Reserve AC (Der kleine feine Franzose)

6,50 €

Zart und delikat, zugleich frisch und geschmeidig. Angenehm erfrischend und vollmundig. Im Eichenfass ausgebaut.

Rosé

Portugieser Weißherbst Rheinhessen

5,80 €

Duft nach Himbeeren und Erdbeeren, lachsfarben, angenehme Restsüße. Qualitätswein

Ciro rosato DOC

6,20 €

Trocken, fruchtig, frisch und harmonisch. Aromen von frischen roten Beeren. Feine Säurestruktur. Ein perfekter Begleiter für den Sommer.

Whisky

<i>Dalwhinnie Single H.Malt 15Y.</i>	5,10 €
<i>Royal Lochnagar Highland Malt</i>	4,20 €
<i>Bonmore Single Malt 12Y</i>	5,10 €
<i>Bonmore Single Malt Sherry Cask</i>	9,80 €
<i>Glengarioch 15Y.</i>	5,80 €
<i>John Jameson</i>	3,80 €
<i>The Glenlivet Single Malt 12Y.</i>	4,50 €
<i>Blantons The Original Bourbon</i>	5,50 €
<i>Woodford Kentucky Straight Bourbon Reserve</i>	5,20 €

Grappa

<i>Grappa Friulana Nonino</i>	2,90 €
<i>Grappa Nonino Chardonnay</i>	4,00 €
<i>Marzadro Grappa Marzadro</i>	4,20 €
<i>Marzadrto Li Diciotto Luna</i>	4,80 €

Williams:

<i>Back Williams</i>	2,60 €
<i>Roner Williamsbirne</i>	3,00 €
<i>Schladerer Williamsbirne</i>	3,80 €
<i>Morand Williamsbirne</i>	5,10 €