

Gemütlich  
genießen

# MUNDING KELLER

*Kochen ist eine Kunst  
Genießen ein Glück  
Zusammensein ein Geschenk*

Wir begrüßen Sie herzlich im Mundingkeller.  
Unsere Gerichte werden auf Qualität geprüft,  
mit Liebe zubereitet und Ihnen mit Freude serviert.  
Wir legen großen Wert auf hausgemachte und heimische Produkte.

*Alexandra Haas mit Team*

## VORSPEISEN

---

<i>Bayrische Vorspeise: Obatzter, Griebenschmalz und Wurstsalat (saisonal)</i>	8,90 €
<i>Bruschetta mit Tomaten-Basilikum-Knoblauch</i>	6,90 €
<i>3 Schlutzkrapfen mit Salatgarnitur</i>	8,90 €
<i>Bandnudeln mit Lachs in Sahnesauce</i>	8,90 €
<i>Bandnudeln mit Riesengarnelen, Tomaten und Basilikum</i>	9,90 €
<i>Bandnudeln mit Paprika-Feta-Sauce und Walnüssen</i>	8,70 €
<i>Bandnudeln mit Gemüse in Calabrese-Sauce</i>	8,70 €

## FÜR DIE KLEINEN UNTER UNS

---

<i>Paniertes Schnitzel mit Pommes oder Spätzle</i>	9,80 €
<i>Backhähnchen mit Pommes</i>	9,80 €
<i>Spätzle mit Soße</i>	6,50 €
<i>Portion Pommes</i>	5,50 €
<i>Käsespatzen</i>	8,50 €

## HAUPTGERICHTE

---

### *Aus der Schnitzelküche vom zarten Schweinerücken*

<i>Paniertes Schnitzel</i>	16,90 €
<i>Brezenschnitzel</i>	16,90 €
<i>Rahmschnitzel</i>	17,90 €
<i>Parmesanschnitzel</i>	17,90 €
<i>Paprikarahmschnitzel</i>	17,90 €
<i>Cordon Bleu mit Schinken und Emmentaler</i>	18,70 €
<i>Cordon Bleu mit Schinken und Obatzter</i>	18,90 €

### *Als Beilage können Sie wählen*

*Pommes, Spätzle, Pfannengemüse oder Salat*

*(Käsespätzle +2,80 €)*

*Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Personal*

## Vom Schweinefilet

<i>Filetteller mit frischen Champignons und Spätzle</i>	<i>21,50 €</i>
<i>Toast mit Filetmedaillons und blanchierten Williams Birnen überbacken mit Gorgonzola dazu Salat</i>	<i>19,50 €</i>
<i>Toast mit Filetmedaillons gebratenen Champignons mit Emmentaler überbacken dazu Salat</i>	<i>19,50 €</i>
<i>Filetspitzen in Cognac-Rahm-Sauce dazu Spätzle</i>	<i>21,80 €</i>

## Vom Rind

<i>Rumpsteak mit Pommes und Salat</i>	<i>28,90 €</i>
<i>Rumpsteakstreifen auf Spaghetti in feiner Calabrese-Sauce</i>	<i>23,50 €</i>
<i>Rumpsteakstreifen auf Spaghetti in einer leicht scharfen Gorgonzola-Sauce</i>	<i>23,50 €</i>
<i>Zwiebelrostbraten mit Spätzle</i>	<i>27,80 €</i>
<i>Zwiebelrostbraten mit Käsespatzen</i>	<i>29,80 €</i>

*Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Personal*

## Vom Hähnchenbrustfilet

Hähnchenbrustfilet in Dijonsenf-Sauce dazu Nudeln	18,90 €
Hähnchenschnitzel mit Pommes	17,90 €
Hähnchen Saltimbocca dazu Pfannengemüse	21,50 €

## Aus der Salatküche

Beilagensalat klein / groß	6,70 € / 8,70 €
Salatteller mit gebratenen Champignons	14,50 €
Salatteller mit marinierten Hähnchenbrustfilet	15,90 €
Salatteller mit Garnelen im Kartoffelnest	14,90 €
Salatteller mit paniertem Feta, Oliven und Pfefferonen	17,50 €
Salatteller mit paniertem Mozzarella (Sonnenblumenkerne)	16,90 €
Salatteller mit Rumpsteakstreifen	21,90 €

## Sonstige Leckereien

Riesengarnelen und Tintenfischtuben in Weißwein und Knoblauch gebraten, leicht scharf dazu Salat und Baguette	23,90 €
Tintenfischtuben in Weißwein und Knoblauch gebraten, leicht scharf dazu Salat und Baguette	20,50 €
6 Schlutzkrapfen gefüllt mit Ricotta und Spinat in Salbeibutter geschwenkt dazu Salat	15,90 €
Käsespatzen mit Salat	15,90 €
Currywurst mit hausgemachter Sauce dazu Pommes	12,90 €
Wurstsalat klein/groß (saisonal)	9,- € / 11,50 €
Schweizer Wurstsalat klein/groß (saisonal)	10,- € / 12,50 €

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Personal

## *Nudelgerichte*

<i>Bandnudeln mit Lachs in Sahnesauce</i>	<i>18,50 €</i>
<i>Bandnudeln mit 6 Riesengarnelen Tomaten und Basilikum</i>	<i>20,50 €</i>
<i>Bandnudeln in Feta-Sauce mit Walnüssen und Rucola</i>	<i>14,90 €</i>
<i>Spaghetti mit Gemüse in Calabrese-Sauce</i>	<i>15,50 €</i>
<i>Spaghetti in einer leicht scharfen Gorgonzola-Sauce mit Kirschtomaten</i>	<i>15,50 €</i>

## **NACHSPEISEN**

---

### *Süße Leckereien*

*je 7,90 €*

- Hausgemachtes Schokomousse mit Eis*
- Heiße Himbeeren treffen auf Vanilleeis*
- Marillenknödel in Butter geschwenkt und Eis*

# GETRÄNKE

---

## Biere

<i>Franziskaner Weizen</i> <i>hell, dunkel, leicht, alkoholfrei</i>	<i>0,25l</i>	<i>2,10 €</i>	<i>0,5l</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Bayreuther Aktien Bier</i>	<i>0,25l</i>	<i>2,10 €</i>	<i>0,5l</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Mooser Liesl Arcobräu</i>			<i>0,33l</i>	<i>3,70 €</i>
<i>Ullrichsbier Bügelbier</i>			<i>0,33l</i>	<i>3,70 €</i>
<i>Schwarzbräu dunkles Bier</i>	<i>0,25l</i>	<i>2,10 €</i>	<i>0,5l</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Schwarzbräu Pils</i>			<i>0,33l</i>	<i>3,70 €</i>
<i>Clausthaler alkoholfrei</i>			<i>0,5l</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Radler- oder Russenhalbe</i>	<i>0,25l</i>	<i>2,10 €</i>	<i>0,5l</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Cola Weizen</i>	<i>0,25l</i>	<i>2,70 €</i>	<i>0,5l</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Gaißenhalbe</i>			<i>0,5l</i>	<i>6,20 €</i>

## Alkoholfreie Getränke

Coca Cola			0,33l	3,90 €
Cola Cola zero			0,33l	3,90 €
Spezi	0,25l	2,00 €	0,5l	3,90 €
Limo weiß/gelb	0,25l	2,00 €	0,5l	3,90 €
Maracuja Spritzer			0,33l	3,90 €
Zitronen Ingwer Spritzer			0,33l	3,90 €

## Säfte

Apfel-, Orangen-, Johannisbeer-, Traubensaft

Saftschorle	0,25l	2,50 €	0,5l	4,20 €
-------------	-------	--------	------	--------

## Wasser

Tafelwasser	0,25l	2,10 €	0,5l	3,40 €
Teinacher still	0,25l	2,50 €	0,75l	5,70 €
Teinacher medium	0,25l	2,50 €	0,75l	5,70 €

## Café

Haferl Café	3,80 €
Espresso	2,70 €
Espresso Doppio	4,90 €
Latte Macchiato	4,50 €
Cappuccino	4,20 €
Heiße Schokolade	4,50 €
Affogato	4,10 €

## Schnaps

Prinz – verschiedene Sorten: Marille, Williams, Waldhimbeere, Haselnuss oder Kirsche	2cl	3,70 €
Ramazotti	2cl	3,20 €
Averna	2cl	3,20 €
Jägermeister	2cl	3,20 €

Vergessen Sie nicht:  
Nach dem Biergarten ist wieder Hüttenzeit...

Gemütlich  
genießen

## MUNDING KELLER



Auf geht's zur  
Hütten-Gaudi

Öffnungszeiten:  
Dienstag – Sonntag  
17:00 – 23:00 Uhr

Alexandra Haas  
Tel. 08282 99 53 888  
Mobil 0172 702 49 49  
info@mundingkeller.de  
www.mundingkeller.de

86381 Krumbach,  
Badweg 17

### Hütten-Zeit

Der Grundmietpreis für die Hütte ist 49 €. Darin enthalten sind 2 Sack Kohle (jeder zusätzliche Sack 9 € Aufpreis). Die Hütte kann ab 18 Uhr genutzt werden.



#### Hüttengaudi

- Gulaschsuppe oder Chili con Carne mit Brot
- Kaiserschmarrn mit Apfelmus
- Schnapsperl danach vom Prinz

22,00 € p. P.



#### Hüttengriller

- Rind-, Schweine-, Hähnchenfleisch mit verschiedenen Saucen, dazu Gemüsespieße, Brot, Kartoffelsalat und gemischter Salat
- Schnapsperl danach vom Prinz

26,00 € p. P.



#### Hüttenkäs

- Käsespatzen oder Spinatkäsespatzen (auf Wunsch auch beides) mit Salat
- Apfelküchle mit Vanilleeis
- Schnapsperl danach vom Prinz

19,00 € p. P.

Fragen Sie uns gerne nach unserem Hütten-Flyer!

## ROTWEINE

---

### Montepulciano D'Abruzzo

*Italienischer Wein aus den Abruzzen,  
versprüht ein Feuerwerk von wilden Beeren,  
vollmundig-sanfte Tanine.*

0,1l 3,10 €    0,2l 6,20€    0,75l 21,70 €

### Carbernet Sauvignon

*Vollmundiger Wein aus Italien,  
12 Monate im Barrique gereift.*

0,1l 3,20 €    0,2l 6,40 €    0,75l 22,40 €

### Zweigelt

*Aus Österreich stammend,  
mit ausgewogener Balance von fruchtiger Säure.*

0,1l 3,20 €    0,2l 6,40 €    1l 32,- €

## ROTWEINE

---

### Primitivo

*Aus Italien,  
Bouquet voll von roten, reifen Früchten  
mit Noten von mediterranen Pinien.*

0,1 l 3,50 €    0,2 l 7,- €    0,75 l 24,50 €

### Malbec Cabernet

*Aromen von reifen Kirschen und Pflaumen.  
Am Gaumen vollmundig, sanft und vielschichtig  
mit viel Frucht und sanften Tanninen.*

0,1 l 4,- €    0,2 l 8,- €    0,75 l 28,- €

### Merlot – Hauswein

**nicht als Flasche erhältlich**

*Dieser reinsortige Wein aus Venetien  
erfreut durch feine Aromen der Kirsche.*

0,1 l 3,10 €    0,2 l 6,20 €    0,5 l 15,50 €

## WEISSWEINE

---

### Lugana

*Frisch und süffig  
erzeugt der Italiener Urlaubsgefühle,  
milde Frucht feine Säure.*

0,1 l 4,- €    0,2 l 8,- €    0,75 l 28,- €

### Sauvignon Blanc

*Spritzig und von feiner Frucht geprägt.*

0,1 l 3,50 €    0,2 l 7,- €    0,75 l 24,50 €

### Grüner Veltliner

*Aus Österreich,  
fruchtig elegant und unkompliziert.*

0,1 l 2,90 €    0,2 l 5,80 €    0,75 l 20,50 €

## WEISSWEINE

---

### Chardonnay – Hauswein

nicht als Flasche erhältlich

*Überzeugt mit einer harmonischen Mischung  
reifer Früchte und frischer Farbe.*

0,1 l 3,10 €    0,2 l 6,20 €    0,5 l 15,50 €

### Riesling

*Aus Deutschland,  
Pfirsich Aroma und Nuancen von Apfel und Birnenblüten  
und schöner Frische.*

0,1 l 2,90 €    0,2 l 5,80 €    1 l 29,- €

### Grauburgunder

*Kühle Nase nach Kernobst, Mandelkern und Blüten  
mit einem Hauch feiner Extraktsüße,  
lang, mit viel Frucht und Kräuterwürze.*

0,1 l 3,50 €    0,2 l 7,- €    0,75 l 24,50 €

## ROSÉWEINE

---

### Gris Blanc

*Aus Frankreich,  
besitzt ein duftiges Bouquet von frischen Erdbeeren.*

0,1 l 3,70 €    0,2 l 7,40 €    0,75 l 25,50 €

### Cuvée

*Vina Esmeralda aus Spanien,  
duftig-leicht, mit der feinen Frucht des Bouquets,  
sanfter Fülle und eleganter Frische.*

0,1 l 3,70 €    0,2 l 7,40 €    0,75 l 25,50 €