

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

86381 Krumbach,
Badweg 17

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

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 €