

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>	7,90 €
<i>3 Schlutzkrapfen mit Salatgarnitur</i>	9,50 €
<i>Bandnudeln mit Lachs in Sahnesauce</i>	9,90 €
<i>Bandnudeln mit Riesengarnelen, Tomaten und Basilikum</i>	10,90 €
<i>Bandnudeln mit Paprika-Feta-Sauce und Walnüssen</i>	9,70 €
<i>Bandnudeln mit Gemüse in Calabrese-Sauce</i>	9,70 €

FÜR DIE KLEINEN UNTER UNS

<i>Paniertes Schnitzel mit Pommes oder Spätzle</i>	10,50 €
<i>Backhähnchen mit Pommes</i>	11,00 €
<i>Spätzle mit Soße</i>	7,50 €
<i>Portion Pommes</i>	5,90 €
<i>Käsespatzen</i>	9,50 €

HAUPTGERICHTE

Aus der Schnitzelküche vom zarten Schweinerücken

<i>Paniertes Schnitzel</i>	<i>17,90 €</i>
<i>Brezenschnitzel</i>	<i>17,90 €</i>
<i>Rahmschnitzel</i>	<i>18,90 €</i>
<i>Parmesanschnitzel</i>	<i>18,90 €</i>
<i>Paprikarahmschnitzel</i>	<i>18,90 €</i>
<i>Cordon Bleu mit Schinken und Emmentaler</i>	<i>19,50 €</i>
<i>Cordon Bleu mit Schinken und Obatzter</i>	<i>20,50 €</i>
<i>Cordon Bleu mit Camembert und Preiselbeeren</i>	<i>21,90 €</i>

Als Beilage können Sie wählen

Pommes, Spätzle, Pfannengemüse oder Salat
(Käsespätzle +3,00 €)

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Personal

Vom Schweinefilet

Filetteller mit frischen Champignons und Spätzle	22,90 €
Toast mit Filetmedaillons und blanchierten Williams Birnen überbacken mit Gorgonzola dazu Salat	21,90 €
Toast mit Filetmedaillons gebratenen Champignons mit Emmentaler überbacken dazu Salat	21,90 €
Filetspitzen in Cognac-Rahm-Sauce dazu Spätzle	23,80 €

Vom Rind

Rumpsteak mit Pommes und Salat	31,00 €
Rumpsteakstreifen auf Spaghetti in feiner Calabrese-Sauce	24,50 €
Rumpsteakstreifen auf Spaghetti in einer leicht scharfen Gorgonzola-Sauce	24,50 €
Zwiebelrostbraten mit Spätzle	28,90 €
Zwiebelrostbraten mit Käsespatzen	29,90 €

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Personal

Vom Hähnchenbrustfilet

Hähnchenbrustfilet in Dijonsenf-Sauce dazu Nudeln	19,90 €
Hähnchenschnitzel mit Pommes	18,90 €
Hähnchen Saltimbocca dazu Pfannengemüse	22,50 €

Aus der Salatküche

Beilagensalat klein / groß	6,90 € / 8,90 €
Salatteller mit gebratenen Champignons	15,50 €
Salatteller mit marinierten Hähnchenbrustfilet	16,90 €
Salatteller mit Garnelen im Kartoffelnest	15,90 €
Salatteller mit paniertem Feta, Oliven und Pfefferonen	18,50 €
Salatteller mit paniertem Mozzarella (Sonnenblumenkerne)	17,90 €
Salatteller mit Rumpsteakstreifen	22,90 €

Sonstige Leckereien

Riesengarnelen und Tintenfischtuben in Weißwein und Knoblauch gebraten, leicht scharf dazu Salat und Baguette	25,00 €
Tintenfischtuben in Weißwein und Knoblauch gebraten, leicht scharf dazu Salat und Baguette	21,90 €
6 Schlutzkrapfen gefüllt mit Ricotta und Spinat in Salbeibutter geschwenkt dazu Salat	16,90 €
Käsespatzen mit Salat	16,90 €
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

Bandnudeln mit Lachs in Sahnesauce	19,50 €
Bandnudeln mit 6 Riesengarnelen Tomaten und Basilikum	21,90 €
Bandnudeln in Feta-Sauce mit Walnüssen und Rucola	15,90 €
Spaghetti mit Gemüse in Calabrese-Sauce	16,50 €
Spaghetti in einer leicht scharfen Gorgonzola-Sauce mit Kirschtomaten	16,50 €

NACHSPEISEN

Süße Leckereien

je 8,90 €

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

GETRÄNKE

Biere

Franziskaner Weizen hell, dunkel, leicht, alkoholfrei	0,25 l	2,10 €	0,5 l	4,40 €
Tegernseer	0,25 l	2,10 €	0,5 l	4,40 €
Mooser Liesl Arcobräu			0,33 l	3,90 €
Ayinger dunkles Bier	0,25 l	2,20 €	0,5 l	4,40 €
Ayinger Pils			0,33 l	3,90 €
HB alkoholfreies Bier			0,5 l	4,40 €
Radler- oder Russenhalbe	0,25 l	2,20 €	0,5 l	4,40 €
Cola Weizen	0,25 l	2,70 €	0,5 l	5,20 €
Gaißenhalbe			0,5 l	6,80 €

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola			0,33 l	3,90 €
Cola Cola zero			0,33 l	3,90 €
Spezi	0,25 l	2,20 €	0,5 l	4,20 €
Limo weiß/gelb	0,25 l	2,20 €	0,5 l	4,20 €
Maracuja Spritzer			0,33 l	3,90 €
Zitronen Ingwer Spritzer			0,33 l	3,90 €

Säfte

Apfel-, Orangen-, Johannisbeer-, Traubensaft

Saftschorle	0,25 l	2,50 €	0,5 l	4,40 €
-------------	--------	--------	-------	--------

Wasser

Tafelwasser	0,25 l	2,20 €	0,5 l	3,50 €
Teinacher still	0,25 l	2,50 €	0,75 l	5,70 €
Teinacher medium	0,25 l	2,50 €	0,75 l	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	2 cl	3,70 €
Ramazotti	2 cl	3,20 €
Averna	2 cl	3,20 €
Jägermeister	2 cl	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
- Schnapserl danach vom Prinz

22,00 € p. P.

Hüttengriller

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

26,00 € p. P.

Hüttenkäs

- Käsespatzen oder Spinatkäsespatzen (auf Wunsch auch beides) mit Salat
- Apfelküchle mit Vanilleeis
- Schnapserl 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.*

0,1 l 3,50 € 0,2 l 7,00 € 0,75 l 25,00 €

Carbernet Sauvignon

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

0,1 l 3,50 € 0,2 l 7,00 € 0,75 l 25,00 €

Zweigelt

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

0,1 l 4,50 € 0,2 l 9,00 € 1 l 33,- €

ROTWEINE

Primitivo

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

0,1 l 3,70 € 0,2 l 7,40 € 0,75 l 27,00 €

Malbec Cabernet

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

0,1 l 4,50 € 0,2 l 9,- € 0,75 l 33,- €

Merlot – Hauswein

nicht als Flasche erhältlich

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

0,1 l 3,20 € 0,2 l 6,40 € 0,5 l 16,00 €

WEISSWEINE

Lugana

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

0,1 l 4,20 € 0,2 l 8,20 € 0,75 l 28,- €

Sauvignon Blanc

Spritzig und von feiner Frucht geprägt.

0,1 l 3,70 € 0,2 l 7,40 € 0,75 l 25,00 €

Grüner Veltliner

*Aus Österreich,
fruchtig elegant und unkompliziert.*

0,1 l 3,00 € 0,2 l 6,00 € 0,75 l 21,00 €

WEISSWEINE

Chardonnay – Hauswein

nicht als Flasche erhältlich

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

0,1 l 3,30 € 0,2 l 6,50 € 0,5 l 16,00 €

Riesling

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

0,1 l 3,20 € 0,2 l 6,20 € 1 l 30,– €

Grauburgunder

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

0,1 l 3,70 € 0,2 l 7,40 € 0,75 l 25,00 €

ROSÉWEINE

Gris Blanc

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

0,1 l 3,90 € 0,2 l 7,80 € 0,75 l 26,00 €

Cuvée

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

0,1 l 3,90 € 0,2 l 7,80 € 0,75 l 26,00 €