



Gasthaus Ziegelshütte

Grüß Gott,

in unserem idyllisch gelegenen Wirtshaus, das seit 1883 in Familienbesitz betrieben wird, freuen wir uns Sie zu begrüßen.

Unsere Schweine kommen aus unserem eigenen Stall und das Rotwild aus unserem Freigehege.

Unser Metzgermeister Andreas verarbeitet sie in der hauseigenen Metzgerei. Das Rindfleisch und alle Zutaten, die wir verwenden, stammen aus der Region, wir beziehen sie von Bauern aus der Umgebung.

Daraus bereiten wir Ihnen hausgemachte bayerische Spezialitäten, die Sie in unseren gemütlichen Räumlichkeiten mit Platz für bis zu 120 Personen genießen können.

Auch auf unserer Terrasse mit Blick auf Wald und Wiesen möchten wir Sie mit liebevoll zubereiteten Speisen verwöhnen.

Spielplatz und Kleintiergarten garantieren Spaß für die Kleinen.

Für die Brotzeit zuhause ist gesorgt mit den hausgemachten Köstlichkeiten aus unserer Wursttheke.

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Leberknödel

Pfannkuchensuppe

Wildrahmsüppchen mit Hirschfleischeinlage
und Waldpilzen

Vorspeisen

Gebackene Champignonköpfe mit Salatbukett
hausgemachtem Dip und Toast

Kleiner Beilagensalat

Hauptgerichte

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites
und gem. Salat

Cordon Bleu vom Schwein mit Kochschinken und
Emmentaler gefüllt, mit Pommes Frites und gem. Salat

„Holzfällersteak“ Schweinenackensteak mit Röstzwiebeln,
Pommes frites, hausgemachten Dip und gem. Salat



Gasthaus

Biegeleshütte

Zarte Medaillons vom Schweinefilet in Champignonrahm,
mit hausgemachten Spätzle und Salatteller

„Ziegelhütter Grillteller“
Steaks vom Schwein, Rind und Hirsch
mit Pommes frites, Grillgemüse
und gem. Salat

Rindersteak medium gebraten
mit Pommes frites und gem. Salat

Unser Klassiker

1/2 Hähnchen mit Pommes frites und gem. Salat

Fisch

Fangfrisches Saiblingsfilet aus Regelmannsbrunn
mit Salzkartoffeln und gem. Salat

Vegetarisch

Käsespätzle mit Emmentaler
und hausgemachten Röstzwiebeln

Gemüsepfanne mit Kartoffeln und
hausgemachtem Dip
(auch vegan erhältlich)

Spezialitäten vom Rothirsch aus unserem Gehege

Junghirschbraten mit hausgemachten Spätzle,
Preiselbeerbirne und gem. Salat

Lendensteak vom Rothirsch
medium gebraten
mit Röstitalern, Kräuterbutter, hausgemachtem Dip
und Salatteller

Edelgulasch vom Rothirsch
pikant abgeschmeckt
mit hausgemachten Spätzle, Preiselbeerbirne
und gem. Salat

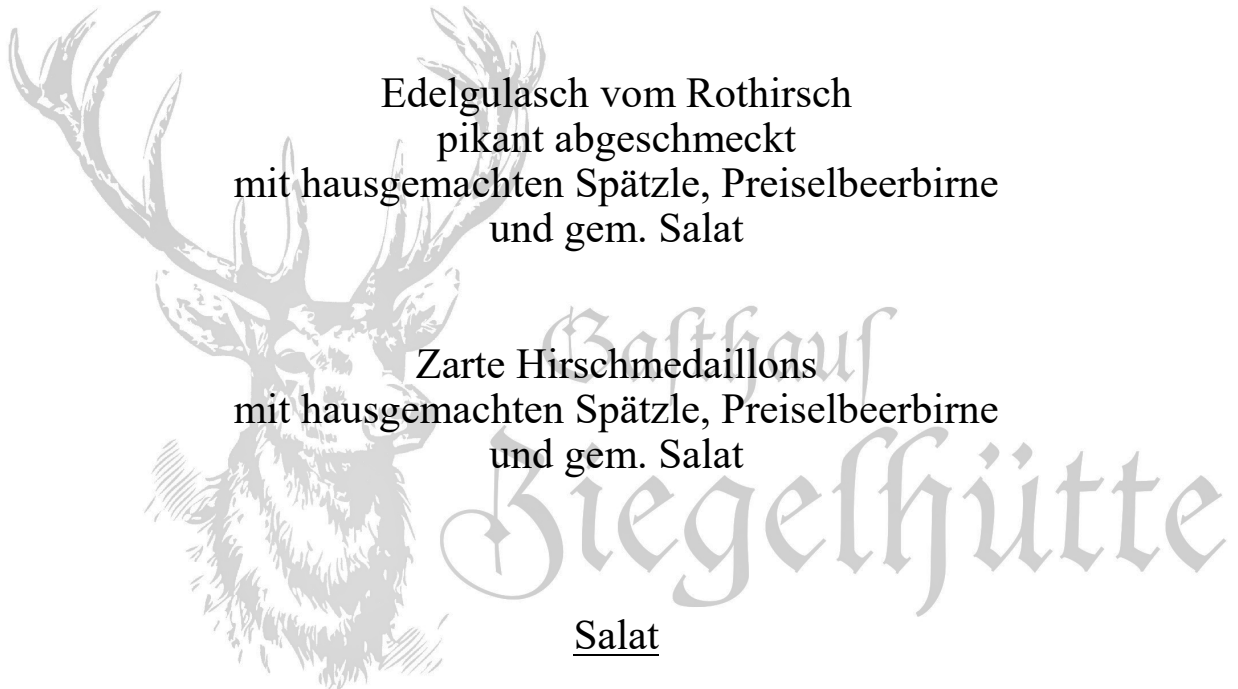
Zarte Hirschmedaillons
mit hausgemachten Spätzle, Preiselbeerbirne
und gem. Salat

Salat

Hausgemachte Salate mit Schweinelendenstreifen
Hausdressing und Toast

Salatplatte mit gebackenen Champignonköpfen,
hausgemachtem Dip, Hausdressing und Toast

Salatplatte mit gekochtem Schinken, Emmentaler
Hausdressing und Toast



Waldhaus
Siegelhütte



Gasthaus
Biegelshütte

Tageskarte an Sonn.- und Feiertagen
von 11:30 - 14:00 Uhr

Tagessuppe

Krustenschäufele
mit Kartoffelknödel und Salatteller

Schweinebraten
mit Kartoffelknödel, hausgemachten Spätzle
und Salatteller

Jägerbraten vom Schwein
mit Rahmchampignons, Kartoffelknödel
und Salatteller

Tagesdessert

Warme Speisen

Ein Fleischspieß mit Pommes frites
und gem. Salat

Zwei Fleischspieße mit Beilagen

Eine Riesencurrywurst mit Pommes frites
und gem. Salat

Zwei Currywürste mit Beilagen

Paar Bratwürste mit Sauerkraut und Bauernbrot

Drei Bratwürste mit Beilagen

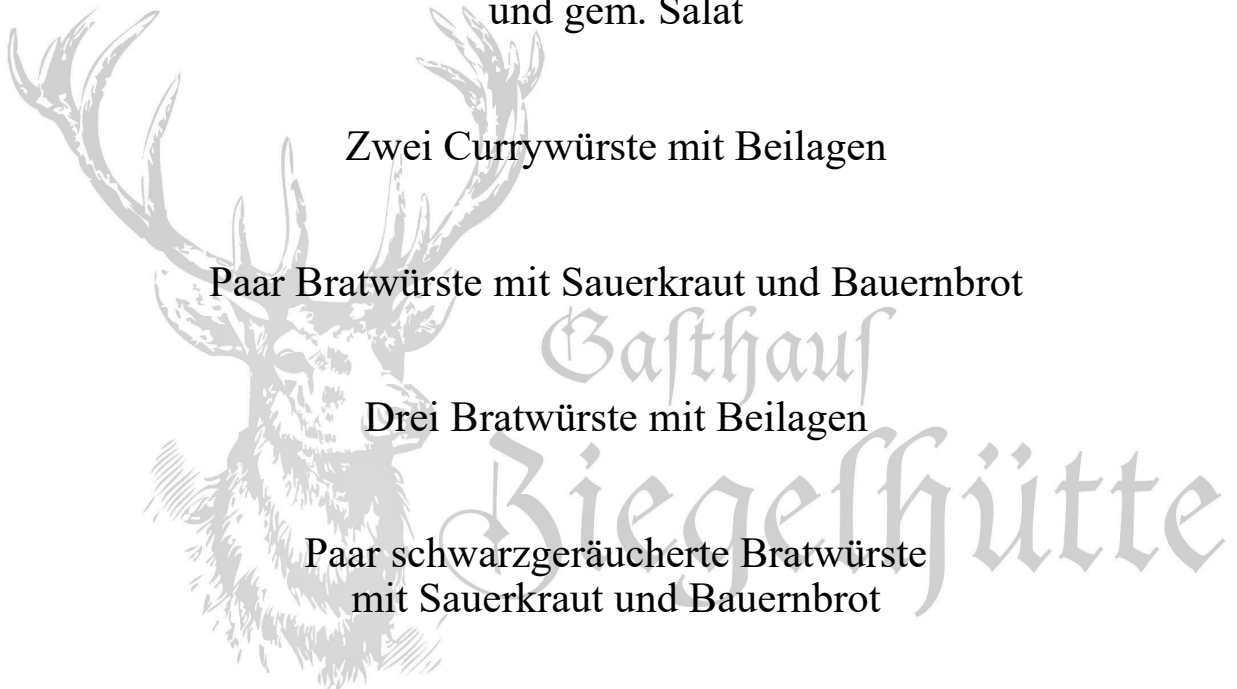
Paar schwarzgeräucherte Bratwürste
mit Sauerkraut und Bauernbrot

Drei schwarzgeräucherte Bratwürste mit Beilagen

„Saure Zipfel“

Frische Bratwürste mit Zwiebeln im Essig Sud gekocht
mit Bauernbrot

Drei „Saure Zipfel“ mit Beilagen



Brotzeiten

Ziegelhütter Hausmacherplatte
Bratwurst, Leberwurst, schwarzgeräucherter Bauernschinken,
roter Preßsack, Fleischsülze und Emmentaler
mit Garnitur und Butter
dazu frisches Bauernbrot

Bauernschinkenplatte
schwarzgeräucherter Schinken mit Garnitur,
Butter und frischem Brot

Gemischte Schinkenplatte
schwarzgeräucherter und gekochter Schinken
mit Meerrettich, Garnitur, Butter und Brot

Schinken- Käseplatte
schwarzgeräucherter Bauernschinken und Emmentaler
mit Garnitur, Butter und frischem Bauernbrot

Schinken- Bratwurstplatte
schwarzgeräucherter Schinken und Bratwurst
mit Garnitur, Butter und Brot

Bratwurstplatte
mit Garnitur, Butter und frischem Bauernbrot

Brat.- und Leberwurstplatte
mit Garnitur, Butter und frischem Bauernbrot

Fleischsülze
mit Zwiebeln, Meerrettich, Garnitur
und frischem Bauernbrot

Roter Preßsack mit Musik
mit Essig-Öl Marinade, Zwiebeln
und Bauernbrot

Bayrischer Wurstsalat
mit Essig-Öl Marinade, Zwiebeln, Garnitur
und frischem Bauernbrot

Schweizer Wurstsalat
mit Essig-Öl Marinade, Emmentaler, Zwiebeln, Garnitur
und frischem Bauernbrot

Emmentaler Platte
dünn aufgeschnittener Emmentaler mit Garnitur
und frischem Bauernbrot

Unsere zünftigen Brotzeiten können Sie auch Zuhause genießen,
an unserer Wursttheke ist erhältlich:

Spezialitäten vom Hirsch

Hirschschinken
Hirschrohsalami
Hirschpfefferbeißer
Hirschkochsalami im Glas
Hirschleberkäs im Glas
Delikatess Hirschleberwurst im Glas

Spezialitäten vom Schwein

Bauernschinken schwarzgeräuchert
Backschinken
Pfefferbeißer
Wammerl schwarzgeräuchert
Fleischsülze
Roter Preßsack
Frische Bratwürste
Schwarzgeräucherte Bratwürste

Und jeweils als 400g Dose oder 200g Dose:

Kochsalami, Chiliwurst, Bratwurst, Schinkenwurst, Paprikalyoner,
Göttinger, Leberkäs, Schweinefleisch, Delikatess Leberwurst
Grobe Leberwurst, Blutwurst, Preßsack rot oder weiß