



# *Los Bávaros*

---

Steaks · Tapas · BBQ

# APERITIVO

## **Pisco Sour**

8,50 EUR

**Negroni** [Gin | Wermut | Campari] <sup>b,n</sup>

8,20 EUR

**Caipijonna** (alkfrei) <sup>n</sup>

6,40 EUR

## **Estrella de Oro**

Cava brut DO

0,1 5,50 EUR

Landshuter Brauhaus **Zwick'l**

0,33 3,50 EUR

# GESPRITZT

## **Da Klassiker** <sup>b,n</sup>

Aperol

7,40 EUR

## **Da Scharfe**

Zitrone-Chili

7,40 EUR

## **Da Frühling**

Granatapfel

7,40 EUR

## **Da Ginga**

Ingwer

7,40 EUR

# TAPAS

KLEIN & FEIN

## **Ziegenfrischkäse mit Bärlauch (V)**

Getrocknete Tomaten  
5,80 EUR

## **Hot Caprese (V)**

Büffelmozzarella | Tomate | Habanero  
8,40 EUR

## **Papas Arrugadas mit Mojo Rojo (V)**

Minikartoffel | Würzige Paprikacreme  
6,80 EUR

## **Hausgemachter Schinken und Salami**

Oliven  
8,40 EUR

## **Ceviche vom Wildlachs**

Mango | Zwiebel | Limette  
9,80 EUR

## **Beeftatar**

Essiggurke | Kapern | Kartoffelchips  
10,80 EUR

## **TAPASPLATTE (AB 2 PERSONEN)**

Bunt gemischte Kleinigkeiten  
Lasst euch überraschen!

Vorspeise 12,80 EUR pro Person  
Hauptsache 19,80 EUR pro Person

Gerne auch Vegetarisch

Zusätzliches Gedeck 2,40 EUR

# KLOANE SACHAN

## **EMPANADAS**

Rinderfetzen | Bergkäse <sup>A1,0</sup>  
Stück 4,30 EUR

Lachs | Zwiebel | Chili <sup>A1,0</sup>  
Stück 4,90 EUR

Zwiebel | Bergkäse <sup>A1,0</sup> (V)  
Stück 3,60 EUR

# CARNE MADURADA EN SECO

AUS UNSERM DRY AGER

**Filetsteak** vom Ochsen [Alpenvorland] ab 200g  
15 EUR je 100g

**Ribeyesteak** vom Simmentaler Rind [Bayern] ab 250g  
12 EUR je 100g

**F flanksteak** vom Almoachsen [Steiermark] ab 200g  
11 EUR je 100g

WIR HABEN IMMER BESONDERE STEAKS IM REIFESCHRANK,  
SPRECHEN SIE UNS GERNE AN!

BEILAGEN? SIE HABEN DIE WAHL!

**Pfefferjus oder Kräuterbutter** inklusive

**SkinOn Fries mit Ketchup** 4,20 EUR

**Süßkartoffelfritten mit Guacamole** 6,40 EUR

**Bratkartoffel mit Speck** <sup>d</sup> 5,20 EUR

**Speckbohnen** <sup>d</sup> 3,80 EUR

**Beilagensalat** 4,80 EUR

# HAUPTSACHAN

PLATOS PRINCIPALES

## **SURF N TURF**

**RÜCKEN VOM DURCOSCHWEIN & RIESENGARNELE**

Knoblauchjus | Getrocknete Tomaten  
Bärlauchrisotto

25,80 EUR

## **GEGRILLTE KALBSLEBER**

Apfelchutney | Scharfe Zwieberl  
Kartoffelbärlauchstampf

19,80 EUR

## **WIENER SCHNITZEL VOM MILCHKALB**

Cranberrydip | kleiner Salat  
Bratkartofferl oder SkinOn Fries <sup>A1,0</sup>

24,80 EUR

## **ZWIEBELROSTBRATEN**

**220G VOM BLACK ANGUS**

Bohnen | Röstzwiebel  
Bratkartofferl

26,80 EUR

## **A FETZN TACO**

Fetzen von Huhn oder Rind  
Maistortilla | Avocado | Zwieberl

mit Huhn 16,80 EUR

mit Rind 19,80 EUR

## **PERUANISCHER LAMMTOPF**

Oliven | Tomate | Zwiebel | Knoblauch  
Minikartofferl

19,80 EUR

## **PASTA PICANTE**

Tagliatelle | Tomate | Paprika | Habanero

mit Büffelmozzarella 18,80 EUR (V)

mit Streifen vom Wildlachs 28,80 EUR

# NACHSPEISEN

## **SELBSTGEMACHTE SORBETS UND EIS**

Fragen Sie Ihren Service!  
pur 2,90 EUR  
mit Grey Goose Vodka 6,40 EUR  
mit Cava 5,40 EUR

## **TAPAS DULCES**

verschiedene Leckereien aus der süßen Küche  
ab 2 Personen <sup>A1,F,O</sup>  
á 10,80 EUR

## **RHABABERTIRAMISU**

Mascarpone | Bisquit | Espresso <sup>A1F</sup>  
8,60 EUR

## **MANGORAGOUT**

Erdbeersorbet  
5,90 EUR

## **VARIACIÓN DE QUESO**

Gemischte Käseauswahl  
Frische Weintrauben | Feigensenf | Brotkorb  
11,80 EUR

# KAFFEE UND HEISSE GETRÄNKE

**Espresso** <sup>m</sup>

2,30 EUR

**Espresso doppio** <sup>m</sup>

3,40 EUR

**Espresso macchiato** <sup>m</sup>

2,50 EUR

**Cappuccino** <sup>m</sup>

3,50 EUR

**Kaffee** <sup>m</sup>

3,50 EUR

**Milchkaffee** <sup>m</sup>

3,90 EUR

**Heiße Milch mit Honig**

3,80 EUR

**Heiße Schokolade**

4,00 EUR

**Gerne bieten wir Ihnen alle Spezialitäten auch vegan an**

+0,20 EUR

## **TEE AUS DEM HAUSE RONNEFELDT**

Englisch Breakfast <sup>m</sup>

Sweet Berries

Rooibos Cream Orange

Bergkräuter

Grüner Tee Birne-Pfirsich <sup>m</sup>

Haferl 4,00 EUR

# BIERE

VOM LANDSHUTER BRAUHAUS

<b>Helles vom Fass</b>	0,3	3,10 EUR	0,5	4,40 EUR
<b>Dunkel aus der Flasche</b>			0,5	4,40 EUR
<b>Zwick'1 aus der Flasche</b>	0,3	3,50 EUR	0,5	4,80 EUR
<b>Radler</b>			0,5	4,40 EUR
<b>Weißbier</b>	0,3	3,10 EUR	0,5	4,80 EUR
<b>Leichtes, Alkoholfreies Weißbier</b>			0,5	4,80 EUR
<b>Russ, Cola Weiße <sup>m,b</sup></b>			0,5	4,80 EUR
<b>Bitburger Pils, Bitburger alkfr.</b>			0,33	3,30 EUR

# LIMONADAS

<b>Libella Cola Mix <sup>b,m</sup></b>	0,2	2,60 EUR	0,4	4,20 EUR
<b>Fritz Kola mit und ohne Zucker <sup>m</sup></b>			0,33	3,50 EUR
<b>Proviant Limo Orange, Zitrone</b>			0,33	3,50 EUR
<b>Monaco Tonic</b>			0,235	3,50 EUR
<b>The Basil</b>			0,33	3,90 EUR
<b>Karamalz</b>			0,33	3,40 EUR

# GEWÄSSER

<b>Labertaler classic</b>			0,75	6,90 EUR
<b>Labertaler naturell</b>			0,75	6,90 EUR
<b>Tafelwasser Laut (con Gas)</b>	0,2	2,00 EUR	0,4	3,20 EUR
<b>Tafelwasser Leise (sin Gas)</b>	0,2	2,00 EUR	0,4	3,20 EUR



# SIN ALCOHOL

ALKOHOLFREI

## SCHORLEN

**Maracuja, Johannisbeer, Rhababer, Orange, Mango  
Kirsch, Ananas, Apfel naturtrüb, Pink Grapefruit**

0,2 2,90 EUR 0,4 4,20 EUR

## SCHORLEN „ESPECIAL“

**Ananas-Limette | Hollerblüte | Orange-Bitter**

0,2 3,10 EUR 0,4 4,50 EUR

## SÄFTE

**Maracuja, Johannisbeer, Rhababer, Orange, Mango  
Kirsch, Ananas, Apfel naturtrüb, Pink Grapefruit**

0,2 3,20 EUR 0,4 5,80 EUR

# ESPÍRITU

## KURZ UND GUT

<b>Havanna Rum 7Y</b>	2cl 5,40 EUR	4cl 9,80 EUR
<b>Don Papa Rum 7Y</b>	2cl 4,80 EUR	4cl 8,60 EUR
<b>Ratu Spiced Rum 5Y</b>	2cl 6,80 EUR	4cl 12,20 EUR
<b>Haselnuss</b>	2cl 5,60 EUR	4cl 9,60 EUR
<b>Williamsbirne</b>	2cl 4,00 EUR	4cl 7,20 EUR
<b>Waldhimbeere</b>	2cl 4,20 EUR	4cl 7,50 EUR
<b>Grappa di Chardonnay</b>	2cl 5,00 EUR	4cl 9,00 EUR
<b>Grappa Invecchiata</b>	2cl 6,00 EUR	4cl 10,80 EUR
<b>Gin Mare</b>	2cl 6,00 EUR	4cl 10,80 EUR
Gin-Tonic <sup>n</sup>		5cl 13,80 EUR
<b>The Duke</b>	2cl 4,00 EUR	4cl 7,00 EUR
Gin-Tonic <sup>n</sup>		5cl 9,90 EUR
<b>Illusionist</b>	2cl 6,00 EUR	4cl 10,80 EUR
Gin-Tonic <sup>n</sup>		5cl 13,80 EUR
<b>Bombay Sapphire</b>	2cl 2,80 EUR	4cl 5,00 EUR
Gin-Tonic <sup>n</sup>		5cl 8,00 EUR
<b>Dictador Aged Gin</b> nur pur	2cl 5,40 EUR	4cl 9,80 EUR

# WEISSE FLASCHEN

VINO BLANCO

<b>RIESLING MORSTEIN 2017</b>	0,75	45,00 EUR
Michel, Westhofener Morstein, Hochborn, Rheinhessen, D Aprikose, Apfel, Kräuterwürze, Honig		
<b>GRAUBURGUNDER RE BARRIQUE 2020</b>	0,75	69,00 EUR
Bergdolt-Reif & Nett, Duttweiler, Pfalz Gelbe Früchte, Nuss, üppig, schmelzig, rauchiges Finale		
<b>CARDONNAY EXKLUSIV 2021</b>	0,75	40,00 EUR
Jaqueline Klein, Andau, Burgenland, A Kernobst, Vanille, zarte Röstnoten, saftig nach Mango, stoffig		
<b>POULLY FUMÉ 2022 (Sauvignon blanc)</b>	0,75	49,00 EUR
Les Beaudierés, Pouilly sur Loire, F Cassis, Feuerstein, feines Säurespiel, langer, mineralischer Abgang		
<b>GELBER MUSKATELLER 2022</b>	0,75	34,00 EUR
Martin & Anna Arndorfer, Strass, Kamptal, A Holler, Muskatblüte, Zitrusnoten, leicht & frisch		
<b>GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL 2021</b>	0,75	36,00 EUR
Domäne Wachau, Dürnstein, Wachau, A Apfel, weißer Pfeffer, Mango, saftig		
<b>SAUVIGNON BLANC 2018 DAC</b>	0,75	39,00 EUR
Erich & Walter Polz, Straß, Südsteiermark, A Stachelbeer, Cassis, saftig mit Grip, Kräuter		
<b>WELSCHRIESLING BEERENAUSLESE 2018</b>	0,375	44,00 EUR
Regina & Ernst Triebaumer, Rust, Burgenland, A Gelbe, reife Früchte, Ananas, Honig, Akazie		

# ROTE FLASCHEN

VINO TINTO

<b>PANNOBILE 2008 ( Zweigelt-Blafränkisch)</b>	0,75	59,00 EUR
Renner, Gols, Burgenland, A Dörrobst, Tabak, Nougat, Orangenzesten, Kirsche, Extraktreich		
<b>PARADIGMA 2007 ( Zweigelt-Blafränk.-Merlot)</b>	0,75	79,00 EUR
Claus Preisinger, Gols, Burgenland, A Beerenkonfit, süße Gewürze, Vanille, dicht, reife rote Früchte		
<b>ST. LAURENT 2013</b>	0,75	39,00 EUR
Rosi Schuster, St. Margarethen, Burgenland, A Weichsel, Himbeere, Leder, Lakritz, Waldboden, delikate Säure		
<b>BLAUFRÄNKISCH 2019</b>	0,75	34,00 EUR
Pia Strehn, Deutschkreutz, Burgenland, A Brombeer, Sauerkirsch, Zimt, Nelke, stoffig, frische Säure		
<b>OUT 2019 (Naturewine Zweigelt-Blafränkisch)</b>	0,75	36,00 EUR
Judith Beck, Gols, Burgenland, A Sauerkirsch, Beeren, florale Noten, rote Bete, feine Tannine, voll		
<b>GAZUR 2021 ( Tempranillo) DOP</b>	0,75	39,00 EUR
Telmo Rodriguez, Valladolid, Ribera del Douero, ESP Kirsch, Hollerbeere, Vanille, zarte Röstaromen, saftig & rund		
<b>CLOS LOJEN 2022 ( Bobal) DO</b>	0,75	38,00 EUR
Bodegas Vinedos Ponce, Manchuela, La Mancha, ESP Rote Früchte, Pfeffernoten, seidig, elegant		
<b>MALBEC 2022 SELECCION REGIONAL</b>	0,75	42,00 EUR
José Lovaglio, Uco, Mendoza, ARG Schwarzkirsche, rote Beeren, strukturiert, vollmundig und saftig		

**Zusatzstoffe:** a=Geschmacksverstärker, b=Farbstoff, c=Konservierungsstoff, d=Nitritpökelsalz, e=Nitrat, f=Antioxidationsmittel, g=geschwefelt, h=geschwärzt, i=gewachst, j=Phosphat, k=Süßungsmittel, m=coffein, n=chinin

**Allergene:** A=glutenhaltig [1=Weizen, 2=Roggen, 3=Gerste], B=Krebstiere, C=Fisch, D=Weichtiere, E= Soja,

F=Milch/Lactose, G=Erdnüsse, H=Schalenfrüchte, I=Sellerie, J=Senf, K=Sesam, L=Schwefeldioxid,

M= Nüsse [1=Haselnüsse, 2=Walnüsse, 3= Pekannüsse], N = Lupine, O = Ei oder Eierzeugnis

Das Gewicht beim Fleisch bezieht sich immer auf das Rohgewicht!