

## VORNWEG UND ZWISCHENDURCH

Cremiger Obazda mit roten Zwiebeln und Salzstangerl, Hausbrot	€ 9.50
Nürnberger Rostbratwürstl mit Sauerkraut und frischem Kren, Hausbrot	€ 9.50
Münchner Wurstsalat mit roten Zwiebeln, Essiggurken und Hausbrot	€ 8.50
Schweizer Wurstsalat mit Emmentaler, roten Zwiebeln, Essiggurken und Hausbrot	€ 9.50

## MARKTFRISCHE SALATE

Beilagensalat, mit hausgemachtem Dressing	€ 5.90
Gemischter Salat, mit hausgemachtem Dressing	€ 7.90
Salat " Annamirl " mit Ziegenkäse vom Grill, Preiselbeeren, Blattsalat mit Früchten und Hausdressing	€ 17.50
X`und Salat Pute, mit Früchten und Sonnenblumenkernen & Hausdressing	€ 18.90
A Putzbrunner Traum Salat mit gebratenen Schweinefiletstreifen, frischen Champignons und Speckeckerl, Hausdressing	€ 17.90
Sommerfrischler knackiger Eisbergsalat mit Caesar Dressing, Garnelen, gehobeltem Parmesan und Brotroutons	€ 17.90
Ofenkartoffel Pute Salat, Putenstreifen, Ofenkartoffel mit Sour Cream & Hausdressing	€ 15.90
Ofenkartoffel Lachs Salat, Lachs, Ofenkartoffel mit Sour Cream & Hausdressing	€ 16.90
Ofenkartoffel Kräuterquark Salat, Ofenkartoffel mit Sour Cream & Hausdressing	€ 12.90

## SUPPENKÜCHE

Hausgemachte Rinderbrühe mit Pfannkuchenstreifen	€ 5,90
Fruchtige Tomatensuppe mit Basilikumschmand und Brotroutons	€ 5,90

## VOM GRILL

Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Käsespätzle und Röstzwiebeln	€ 25.90
Putensteak mit Pommes frites und Kräuterbutter	€ 18.90

## BITTE ZU FISCH

knusprig gebackenes Seelachsfilet mit Kartoffelsalat, Remoulade und Zitrone	€ 14.90
Zanderfilet vom Grill auf frischem Gemüse und Petersilienkartoffeln	€ 20,90

## LUTZI BURGER ( jeden Freitag )

ca. 260g pures Rind, hausgemachte Mayo und BBQ-Soße, Brötchen von der Bäckerei Götz aus Taufkirchen, dazu Krustenkartoffeln oder Pommes frites und Süßkartoffelchips



## VEGAN BURGER ( jeden Freitag )

mit Kidneybohnen, hausgemachter veganen Mayo & BBQ-Soße, Brötchen von der Bäckerei Götz aus Taufkirchen

## Veganes Weinkraut

mit Knödel und Röstzwiebeln

Gemüserösti mit gemischtem Salat und Hausdressing	€ 13.90
--	---------

Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln	€ 12.90
---	---------

## KLASSIKER

## SCHÄUFERL ( jeden Samstag )

von der Metzgerei März aus München, mit Kartoffelknödel, und Speckkrautsalat

1/4 Bauernente mit Apfelblaukraut, und Kartoffelknödel	€ 17.90
---	---------

1/2 Bauernente mit Apfelblaukraut, und Kartoffelknödel	€ 23.90
---	---------

1/2 Hax`n mit Kartoffelknödel, und Speckkrautsalat	€ 16.90
---	---------

Ganze Hax`n mit Kartoffelknödel, und Speckkrautsalat	€ 21.90
---	---------

Schweinebraten mit Kartoffelknödel, und Speckkrautsalat	€ 15.90
--	---------

Bayrischer Tafelspitz mit Julien Gemüse in unserer Brühe serviert, dazu Kartoffelsalat & Kren	€ 17.90
--	---------

Bratenpfandl für 1 Person / für 4 Personen Gemischt mit je a Stückerl Ente, Schweinebraten und Hax`n, dazu Apfelblaukraut und Kartoffelknödel	€ 20.90 / € 75.00
--	-------------------

## SCHNITZEL

Putzbrunner Butterschnitzel " Wiener Art " ( vom Schwein ) mit Kartoffelsalat und Zitrone	€ 15.90
Cordon Bleu ( vom Schwein ) paniert, gefüllt mit Schinken und Käse dazu Pommes frites	€ 18.90

Almschnitzel natur ( vom Schwein ) mit Speck, Röstzwiebeln, Rahmsoße, überbacken mit Emmentaler, dazu Krustenkartoffeln	€ 20.90
--	---------

Münchner Bierbrauerschnitzel ( vom Schwein ) paniert in Senf-Meerrettichkruste und Kartoffelsalat	€ 17.90
--	---------

Wiener Schnitzel ( vom Kalb ) mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat	€ 24.90
--	---------

Rahmschnitzel ( vom Schwein ) mit hausgemachten Spätzle	€ 17.90
--	---------

Truthahnschnitzel paniert dazu Pommes frites	€ 18.90
---	---------

Isarschnitzel Schnitzel Natur ( vom Schwein ) mit Rahmschwammerl, und hausgemachten Spätzle	€ 19.90
--	---------

Hüttenschnitzel ( vom Schwein ) mit hausgemachten Spätzle, Schwammerlsoß, überbacken mit Emmentaler	€ 22.90
--	---------

## FÜR KINDER.....

Kleiner Schweinebraten mit Knödel	€ 9.90
-----------------------------------	--------

Kleines Schnitzel mit Pommes Frites	€ 9.90
-------------------------------------	--------

Hausgemachte Butterspätzle mit Bratensoße oder Rahmsoße	€ 4.50
--	--------

Kartoffelknödel mit Bratensoße	€ 4.30
--------------------------------	--------

Teller Pommes frites	€ 4.90
----------------------	--------

## DESSERT

Kaiserschmarrn mit Rosinen und Mandeln, dazu Apfelmus	€ 11.90
--	---------

Hausgemachtes Mousse au Chocolat	€ 4.90
----------------------------------	--------

**SERVUS IM ALTEN WIRT PUTZBRUNN**

<b>Hugo</b> Sekt, Holundersirup, Pfefferminzblätter, Soda und Limette	€ 7.50
<b>Aperol Spritz</b> Sekt, Aperol, Soda und Orangenscheibe	€ 7.50
<b>Heidelbeer Spritz</b> Sekt, Heidelbeerliqueur, Soda & gemischten Beeren	€ 7.50
<b>Putzbrunner Spritz</b> Sekt, Bergamotte, Tonic mit Orangenscheibe	€ 7.50
<b>Johannisbeer Spritz</b> Johannisbeerliqueur, Tonic, Sekt und gemischten Beeren	€ 7.50
<b>Sommer Spritz</b> Lillet mit Maracujasaft, Sekt und Limetten	€ 7.50
<b>Lillet - Red</b> Lillet, Wildberry und gemischten Beeren	€ 7.50
<b>Lillet - Green</b> Lillet mit Tonic, Gurke und Rosmarin	€ 7.50
<b>Gin Chilla</b> Sekt, Gin Chilla vom Lantenhammer, Soda, Gurke und Rosmarin	€ 7.50
<b>Blue Tonic</b> Gin Blue vom Lantenhammer, Zitrone und 0,2l Tonic Water	€ 7.50

**BIER VOM FASS**

Spatenbräu hell ( Hoibe )	€ 4.10
Spatenbräu hell ( Maß )	€ 8.20
Franziskaner Weißbier ( Hoibe )	€ 4.20
Franziskaner Weißbier ( Maß )	€ 8.40
Franziskaner Weißbier dunkel ( Hoibe )	€ 4.20
Franziskaner Weißbier dunkel ( Maß )	€ 8.40
Radler hell oder dunkel ( Hoibe )	€ 3.80
Radler hell oder dunkel ( Maß )	€ 7.60
Russ`n hell oder dunkel ( Hoibe )	€ 3.90
Russ`n hell oder dunkel ( Maß )	€ 7.80
Cola Weißbier ( Hoibe )	€ 3.90
Cola Weißbier ( Maß )	€ 7.80
Goass`n ( Hoibe )	€ 4.50
Goass`n ( Maß )	€ 9.00
Löwenbräu dunkel ( Hoibe )	€ 4.10
Löwenbräu dunkel ( Maß )	€ 8.20

**FLASCHENBIERE**

Franziskaner Weißbier alkoholfrei ( 0,5 )	€ 4.20
Franziskaner Weißbier leicht ( 0,5 )	€ 4.20
Franziskaner Kellerbier ( 0,5 )	€ 4.10
Brauerei Schloßberg Bio naturtrüb ( 0,5 )	€ 3.90
Beck`s Pilsner ( 0,33 )	€ 3.40

**ALKOHOLFREIE GETRÄNKE**

<b>Säfte ( jeweils ) 0,3l</b>	€ 3.50
<b>Säfte ( jeweils ) 0,5l</b>	€ 4.20
<b>Schorlen ( jeweils ) 0,3l</b> Apfelschorle, Orangenschorle, Johannisbeerschorle, Maracujaschorle, Rhabarberschorle, Holunderschorle	€ 2.90
<b>Schorlen ( jeweils ) 0,5l</b> Apfelschorle, Orangenschorle, Johannisbeerschorle, Maracujaschorle, Rhabarberschorle, Holunderschorle	€ 3.60
<b>Limo ( jeweils ) 0,3l</b> Afri-Cola, Spezi, Zitronenlimo, Orangenlimo	€ 2.90
<b>Limo ( jeweils ) 0,5l</b> Afri-Cola, Spezi, Zitronenlimo, Orangenlimo	€ 3.60
Cola light Flasche 0,33l	€ 3.10
Tafelwasser 0,3l	€ 2.60
Tafelwasser 0,5 l	€ 3.20
Petrusquelle medium Flasche 0,75 l	€ 5.40
Petrusquelle still Flasche 0,75l	€ 5.40

**KAFFEE DINZLER**

Espresso	€ 2.90
Doppelter Espresso – Doppio	€ 4.10
Espresso Macchiato	€ 3.20
Milchkaffee	€ 3.60
Haferl Kaffee	€ 4.10
Tasse Kaffee	€ 3.60
Latte Macchiato	€ 3.80

**BIO WEINE VON EHRHARDT**

	0,25l	0,5l	0,75l
Grauburgunder	€ 7,50	€ 15,00	€ 22,50
Weissburgunder	€ 7,50	€ 15,00	€ 22,50
Sauvignon Blanc	€ 7,50	€ 15,00	€ 22,50
Leinsweiler Riesling	€ 7,50	€ 15,00	€ 22,50
Secco Riesling	€ 7,50	€ 15,00	€ 22,50
Blanc de Noir	€ 7,50	€ 15,00	€ 22,50
Grüner Veltiner von Wimmer	€ 4,90	€ 9,80	€ 19,60
Lugana Prestige CáMaiol			€ 28,00
Merlot	€ 6,50	€ 13,00	€ 19,50
Zweigelt von Wimmer	€ 6,50	€ 13,00	€ 19,50
Weißweinschorle süß/ sauer	€ 3,90	€ 5,90	
Rotweinschorle süß/ sauer	€ 3,90	€ 5,90	

**DINZLER Teeselektion – BIO-Tee auf bayerisch im Alten Wirt Putzbrunn**

<b>GO FOR FLOW - BIO Schwarztee</b> <i>Zutaten: Schwarztee Congou aus Jiangxi Wuyuan, China</i> <i>Ziehzeit: 2-3 Minuten</i> <i>Geschmack: angenehme Milde &amp; leichte Rauchnote</i>	€ 3.90
<b>FROM ZERO TO HERO – BIO Energy Tee</b> <i>Zutaten: Ingwer, grüner Rooibos, Orangenschalen, Zitronenschalen, Anis, Holunderblüten, Apfel, Lindenblüten, Orangen, Minze, Mate (3%), Lindenblätter</i> <i>Ziehzeit: 10-12 Minuten</i> <i>Geschmack: Kräutriges Aroma mit einer leichten Süße</i>	€ 3.90
<b>CUDDLING MOOD – BIO Früchtetee</b> <i>Zutaten: Apfelstücke, Hibiskus Blüten weiß, Ingwer, Hagebutten-Schalen, Zimt, Lemongras, Süßholzwurzel, Kardamomfrüchte, Gewürznelke, schwarzer Pfeffer, rosa Pfeffer, Kornblumenblüte</i> <i>Ziehzeit: 10 Minuten</i> <i>Geschmack: würzige, zimtige und zitrische Geschmacksnoten</i>	€ 3.90
<b>CLEAN GREEN - BIO Grüner Tee</b> <i>Zutaten: Grüntee Sencha aus Jiangxi Wuyuan, China</i> <i>Ziehzeit: 2-3 Minuten</i> <i>Geschmack: typisch frisch und grasig</i>	€ 3.90

<b>ROSE MINT SUMMER DREAM – BIO Rose-Minze-Tee</b> <i>Zutaten: Weiße Melisse, Lemongrass, Kamillenblüten, Krause-minze, Rosenblätter</i> <i>Ziehzeit: 10-12 Minuten</i> <i>Geschmack: Vereint Frische verschiedene Minz- und Melissen Sorten mit der sanften Süße der Rosenblütenblätter</i>	€ 3.90
---	--------

<b>MOUNTAIN SPRING – BIO Bergkräutertee</b> <i>Zutaten: Lindenblüten, weiße Melisse, Salbei, Wacholderbeeren, Lindenblätter, Thymian, Pfefferminze, Holunderblüten</i> <i>Ziehzeit: 8 Minuten</i> <i>Geschmack: saftige Bergwiese, kräutriges Aroma</i>	€ 3.90
--	--------

**BRÄNDE/ LIQUEUR LANTENHAMMER je 4,90 €**

Marille – Brand	Wildkirsche - Brand
Haselnuss - Brand	Rote Williams – Brand
Waldhimbeere – Brand	

Himbeere – Liqueur	Williams – Liqueur
Mirabelle – Liqueur	Sauerkirsch - Liqueur

**BRÄNDE VON PRINZ je 3,90 €**

Alte Marille, Williams Christ Birne, Alter Bodensee- Apfel, Alte Haselnuss, Alte Hauszwetschge, Alte Kirsche, Alte Waldhimbeere

