

Herzlich willkommen im

**Gasthof Gîgl**  
4 Generationen seit 1935

*„Als Familienbetrieb in der 4. Generation liegt es uns sehr am Herzen, Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Haus zu bereiten, in dem vor allem auch das leibliche Wohl nicht zu kurz kommt.“*

*Unsere Gerichte werden frisch und hausgemacht zubereitet.  
Dabei kann es auch einmal zu kleineren Wartezeiten kommen.  
Wir verwenden ausschließlich frische und hochwertige Produkte  
und verzichten weitestgehend auf unnötige Zusatzstoffe sowie Geschmacksverstärker.  
Unser gesamtes Fleischsortiment beziehen wir aus Niederbayern.*



## Aperitif

Grüner Veltliner Frizzante (Perlwein) <sup>21</sup> „die österreichische Antwort auf Prosecco!“	0,1 ltr	3,50 €
Martini bianco auf Eis <sup>21</sup>	5 cl	3,20 €
Rosato Bella (Ramazzotti Rosato, Schweppes wild berry) <sup>5</sup>	0,2 ltr	4,30 €
HUGO (Holunderblütensirup, Perlwein, Soda) <sup>21</sup>	0,2 ltr	4,30 €
Aperol spritz (Aperol, Perlwein, Soda) <sup>5,6,21</sup>	0,2 ltr	4,60 €

## Suppen

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen <sup>10a,12,16</sup>	3,20 €
Hausgemachte Gulaschsuppe mit frischem Brot <sup>7,10a,10b,10c</sup>	3,90 €

## Salate

Gemischter Salatteller <sup>19</sup> <i>vegetarisch</i>	3,20 €
Tomate-Mozzarella-Salat in Balsamico-Olivenöl-Dressing mit Brot <sup>3,5,10a,10b,10c,16</sup> <i>vegetarisch</i>	5,00 €
Großer gemischter Salat ...	
- mit Thunfisch, Oliven, Zwiebeln und Cocktailsoße <sup>5,12,16,19,21</sup>	8,60 €
- mit Vorderschinken, Edamer, Ei, Oliven und Joghurtsoße <sup>1,3,5,7,12,16,19,21</sup>	8,60 €
- mit Schafskäse, Oliven und Zwiebeln <sup>5,16,19,21</sup> <i>vegetarisch</i>	8,60 €
- mit zarten Putenbruststreifen und Cocktailsoße <sup>5,12,16,19,21</sup>	9,90 €
Dazu servieren wir frisches Brot <sup>10a,10b,10c</sup>	

## Spezialitäten des Hauses

<b>Schweineschnitzel „Wiener Art“</b> mit hausgemachtem Kartoffelsalat 10a,12,15,16	9,20 €
<b>Käsespätzle</b> mit knusprigen Zwiebeln 10a,12,16 <i>vegetarisch</i>	9,20 €
<b>Gemüsestrudel</b> buntes Gemüse mit Emmentaler im Strudelteig 5,10a,12,16,18,19,21 <i>vegetarisch</i>	9,20 €
<b>Cordon Bleu</b> paniertes Schweineschnitzel, gefüllt mit Vorderschinken und Edamer; serviert mit Pommes Frites und frischem Gemüse 1,3,7,10a,12,15,16	10,60 €
<b>Rahmschnitzel aus der Pfanne</b> zarte Schweineschnitzel in Sahnesoße mit Zwiebeln und hausgemachten Spätzle 10a,12,16,18	10,50 €
<b>Paprikaschnitzel aus der Pfanne</b> zarte Schweineschnitzel mit frischen Paprikastreifen, Zwiebeln und Pommes Frites 10a,18	10,50 €
<b>Champignonschnitzel</b> saftiges Schweinesteak vom Grill mit frischen Champignons, Pommes Frites und frischem Gemüse 10a,16	10,60 €
<b>Grillteller</b> gegrilltes vom Schwein, Rind und Kalb mit saftigem Speck und Kräuterbutter; serviert mit Pommes Frites und frischem Gemüse 16,18	13,70 €
<b>Wiener Schnitzel</b> panierte Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln 10a,12,15,16	13,90 €
<b>Kalbssteak „Hawaii“</b> zartes Stück aus der Kalbshälfte mit Ananas und Edamer überbacken; serviert mit Herzoginkartoffeln und frischem Gemüse 16,18	15,20 €
<b>Kalbssteak „Rustico“</b> zartes Stück aus der Kalbshälfte mit gebratenem Speck und Spiegelei; serviert mit Röstinchen, Pommes Frites und frischem Gemüse 12,16	15,20 €
<b>Rumpsteak vom Grill</b> 250g-Stück vom Roastbeef mit Kräuterbutter, Röstinchen und frischem Gemüse 10a,16	17,30 €
<b>Filetsteak vom Grill</b> saftiges Rinderfilet mit Kräuterbutter, Röstinchen und frischem Gemüse 10a,16	19,90 €

*„Zu jedem Hauptgericht servieren wir einen gemischten Salatteller -  
Sonntag-Mittag gibt es unser großes Salatbuffet“*

## Fisch

Gebackenes Seelachsfilet mit hausgemachtem Kartoffelsalat, Remoulade 3,10a,12,13,15,16,19	7,70 €
Regenbogenforelle gebacken mit hausgemachtem Kartoffelsalat, Remoulade 3,10a,12,13,15,16,19	10,90 €
Doradenfilets vom Grill mit gedämpften Kartoffeln, Kräuterbutter und buntem Gemüse 10a,13,16	14,10 €

## Süßes zum Schlemmen

Bayerischer Apfelstrudel mit Bourbon Vanilleeis und Sahne 10a,12,16	4,90 €
Pfannkuchen mit Himbeer-Panna cotta-Füllung serviert mit Bourbon Vanilleeis, Sahne und Himbeersoße 10a,12,14,16	4,90 €
Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Rosinen und Apfelmus 3,10a,12,16	7,50 €

Verschiedene Eisbecher finden Sie in unserer Eiskarte...

## Kleine Gerichte für Große Gäste

 <b>Dino - Teller</b> paniertes Hähnchen mit Pommes Frites, Ketchup und kleinem Salat 10a,18,19	6,70 €
<b>Donald's</b> Lieblingsgericht ist Schnitzel mit Pommes, Ketchup und kleinem Salat 10a,12,15,16,18,19	6,90 €
 <b>Wickie</b> steht auf gebackenes Seelachsfilet mit Pommes und kleinem Salat 10a,12,13,15,16,19	7,10 €
<b>Asterix</b> hält sich fit mit hausgemachten Spätzle mit Rahmsoße 10a,12,16,18	2,90 €
<b>Tom &amp; Jerry</b> streiten sich um Pommes mit Ketchup 18	2,90 €
 <b>Biene Maja</b> liebt Schokoladen- und Vanilleeis mit Sahne und Schokosoße 10a,12,15,16	2,90 €

## Deftig und Bayerisch

<b>Wurstsalat</b>	6,00 €
„Bayerische Art“ Feine Lyoner mit Zwiebeln und frischem Brot 1,3,7,10a,10b,10c,19	
„Schweizer Art“ Feine Lyoner mit Edamer, Zwiebeln und frischem Brot 1,3,7,10a,10b,10c,16,19	
<b>Schwarzgeräucherte Bauernbratwürste</b>	5,60 €
1 Paar mit Senf und Brot 1,3,7, 10a,10b,10c	
<b>Bayerischer Obazda</b>	6,60 €
mit frischem Brot 10a,10b,10c,16 <i>vegetarisch</i>	
<b>Brotzeitbrettl</b>	9,10 €
Bauerngeräuchertes, Schinkenwurst, Salami, Emmentaler, Camembert und bayerischer Obazda mit frischem Brot 1,3,5,7, 10a,10b,10c,16,19	

## Für den kleinen Hunger

<b>Strammer Max</b>	5,30 €
Frisches Brot mit Vorderschinken und Spiegelei 1,3,7,10a,10b,10c,12,19	
<b>Überbackener Toast ...</b>	
- Hawaii 1,3,7,10a,15,16	5,10 €
- Tomate-Mozzarella 5,10a,15,16,21 <i>vegetarisch</i>	5,60 €
- Jägertoast 1,3,7,10a,15,16	5,80 €
...mit kleiner Salatbeilage 19	
<b>Gebackene Camemberts</b>	5,60 €
auf Toast mit Preiselbeeren 5,10a,15,16,21 <i>vegetarisch</i>	
<b>Currywurst</b>	5,90 €
mit Pommes Frites und Currysoße 1,3,7,18,19	

## Salate

Salatteller vom Buffet <sup>19</sup>	3,20 €
Großer gemischter Salat ...	
- mit Schafskäse, Oliven und Zwiebeln <sup>5,16,19,21</sup> <i>vegetarisch</i>	8,60 €
- mit zarten Putenbruststreifen und Cocktailsoße <sup>5,12,16,19,21</sup>	9,90 €
Dazu servieren wir frisches Brot <sup>10a,10b,10c</sup>	

## Spezialitäten des Hauses

Schnitzel „Wiener Art“ panierte Schweineschnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat <sup>10a,12,15,16</sup>	9,20 €
Käsespätzle mit knusprigen Zwiebeln <sup>10a,12,16</sup> <i>vegetarisch</i>	9,20 €
Gemüsestrudel buntes Gemüse mit Emmentaler im Strudelteig <sup>5,10a,12,16,18,19,21</sup> <i>vegetarisch</i>	9,20 €
Cordon Bleu paniertes Schweineschnitzel, gefüllt mit Vorderschinken und Edamer; serviert mit Pommes Frites und frischem Gemüse <sup>1,3,5,7,10a,12,15,16</sup>	10,60 €
Rahmschnitzel aus der Pfanne zarte Schweineschnitzel in Sahnesoße mit Zwiebeln und hausgemachten Spätzle <sup>10a,12,16,18</sup>	10,50 €
Paprikaschnitzel aus der Pfanne zarte Schweineschnitzel mit frischen Paprikastreifen, Zwiebeln und Pommes Frites <sup>10a,18</sup>	10,50 €
Champignonschnitzel saftiges Stück aus dem Schweinerücken vom Grill mit frischen Champignons, Pommes Frites und frischem Gemüse <sup>10a,16</sup>	10,60 €
Wiener Schnitzel panierte Kalbsschnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat <sup>10a,12,15,16</sup>	13,90 €
Kalbssteak „Hawaii“ zartes Stück aus der Kalbshälfte mit Ananas und Edamer überbacken; serviert mit Herzoginkartoffeln und frischem Gemüse <sup>16,18</sup>	15,20 €
Kalbssteak „Rustico“ zartes Stück aus der Kalbshälfte mit gebratenem Speck und Spiegelei; serviert mit Röstinchen, Pommes Frites und frischem Gemüse <sup>12,16</sup>	15,20 €

## Alkoholfreie Getränke

Bernadett Mineralwasser spritzig	0,2l	1,80 €	0,4l	2,40 €	
Bernadett Mineralwasser sanft	0,2l	1,80 €	0,5l	2,70 €	
Zitronen- / Orangenlimonade	3,5	0,2l	1,90 €	0,4l	2,60 €
Cola-Mix	2,5	0,2l	1,90 €	0,4l	2,60 €
Coca Cola	2,5	0,2l	2,10 €	0,4l	2,90 €
Cola light	2,4			0,33l	2,90 €
Fruchtschorlen (Apfel / Orange / Traube / Johannisbeere <sup>3</sup> )		0,2l	2,10 €	0,4l	2,90 €
Säfte / Nektare (Apfel / Orange / Traube / Johannisbeere <sup>3</sup> )		0,2l	2,20 €	0,4l	3,10 €

## Bier aus der Region

Kuchlbauer Hell vom Fass	10c	0,25l	2,00 €	0,5l	3,00 €
Radler	10c	0,25l	2,00 €	0,5l	3,00 €
Schierlinger Pils vom Fass	10c	0,2l	2,20 €	0,3l	2,70 €
Kuchlbauer Weisse	10a,10c			0,5l	3,10 €
Sportsfreund (leichtes Weißbier)	10a,10c			0,5l	3,10 €
Alte Liebe (dunkles Weißbier)	10a,10c			0,5l	3,10 €
Abensberger Dunkel	10c			0,5l	3,00 €
Augustiner Lager	10c			0,5l	3,10 €
Turm Weisse	10a,10c			0,5l	3,20 €
Aloysius (Weizenbock)	10a,10c			0,5l	3,30 €
Cola-Weizen	2,5,10a,10c			0,5l	3,10 €
Russ	10a,10c			0,5l	3,10 €
Kuchlbauer Weißbier alkoholfrei	10a,10c			0,5l	3,10 €
Mönchshof „naturtrüb“ alkoholfrei	10c			0,5l	3,20 €

## Heiße Getränke

Café Crème <sup>2</sup>		Tasse	2,30 €	Kännchen	3,60 €
Espresso <sup>2</sup>		einfach	2,40 €	doppelt	3,60 €
Cappuccino <sup>16</sup>					2,70 €
Milchkaffee <sup>16</sup>					2,90 €
Latte Macchiato <sup>16</sup>					3,00 €
Chococcino (heiße Schokolade / Espresso) <sup>16</sup>					3,10 €
Heiße Schokolade mit Milchschaum <sup>16</sup>					2,50 €
Unsere Teesorten von Meißner		Glas	2,20 €	Kännchen	3,50 €
Darjeeling / Earl Grey / Grüner Tee / Kamille / Pfefferminze / Kräuter / Rotbusch-Vanille / Früchte / Hagebutte					
Glühwein (nur im Winter) <sup>21</sup>		Glas			3,00 €

## Schnäpse und Liköre

PRINZ-Schnäpse aus Österreich 2cl 41%

Alte Williams-Christ-Birne	3,50 €	Alte Haselnuss	3,60 €
Alte Marille	3,50 €	Alter Bodensee-Apfel	3,50 €

Obstler 2cl 38%	2,50 €	Sau-Schwanzl-Beißer 2cl 33%	2,80 €
Himbeerbrand 2cl 40%	2,60 €	Jägermeister 2cl 35%	2,60 €
Williams-Birnenbrand 2cl 40%	2,70 €	Ramazotti 2cl 30%	2,60 €
Hallertauer Hopfengold 2cl 56%	2,90 €	Baileys 2cl 2,5 17%	2,70 €
Ouzo "Nr.12" 2cl 38%	2,50 €	Eckes Edelkirschlikör 2cl 20%	2,50 €
Grappa (Tresterbrand) 2cl 40%	2,50 €	Amaretto 2cl 17a 22%	2,50 €
Asbach Uralt 2cl 38%	2,60 €	Rüscherl 2cl 2,5	3,30 €
Jack Daniels 2cl 40%	2,80 €	Wodka 4cl gespritzt	4,50 €
Remy Martin 2cl 40%	3,50 €	Bacardi / Jack 4cl gespritzt	4,50 €

## Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe & Allergene

1Konservierungsstoff / 2Coffein / 3Antioxidationsmittel / 4Süßungsmittel

5Farbstoff / 6Chinin / 7Geschmacksverstärker / 8Phosphat

Glutenhaltiges Getreide: 10aWeizen / 10bRoggen / 10cGerste / 10dHafer / 10eDinkel

11Krebstiere / 12Eier / 13Fisch / 14Erdnüsse / 15Soja / 16Milch

Schalenfrüchte (Nüsse): 17aMandeln / 17bWalnüsse / 17cHaselnüsse / 17dCashew / 17ePistazie / 17fMacadamianuss

18Sellerie / 19Senf / 20Sesam / 21Sulfite / 22Lupinen / 23Weichtiere



## Brotzeitkarte von 14.30 – 17 Uhr und ab 21 Uhr

Tagessuppe	3,30 €
Gulaschsuppe mit frischem Brot 7,10a,10b,10c	3,90 €
Großer gemischter Salat ...	
- mit Thunfisch, Oliven, Zwiebeln und Cocktailsoße 5,12,16,19,21	8,60 €
- mit Schafskäse, Oliven und Zwiebeln 5,16,19,21 <i>vegetarisch</i>	8,60 €
Dazu servieren wir frisches Brot 10a,10b,10c	
Überbackener Toast mit kleiner Salatbeilage 19	
- Hawaii 1,3,7,10a,15,16	5,10 €
- Jägertoast 1,3,7,10a,15,16	5,80 €
Gebackene Camemberts	5,60 €
auf Toast mit Preiselbeeren 5,10a,15,16,21 <i>vegetarisch</i>	
Bayerischer Wurstsalat	6,00 €
Feine Lyoner mit Zwiebeln und frischem Brot 1,3,7,10a,10b,10c,19	
Schwarzgeräucherte Bauernbratwürste	5,60 €
1 Paar mit Senf und Brot 1,3,7,10a,10b,10c	
Currywurst	5,90 €
mit Pommes Frites und Currysoße 1,3,7,18,19	
Bayerischer Obazda	6,60 €
mit frischem Brot 10a,10b,10c,16 <i>vegetarisch</i>	
Brotzeitbrettl	9,10 €
Bauerngeräuchertes, Schinkenwurst, Salami, Emmentaler, Camembert und Obazda mit frischem Brot 1,3,5,7,10a,10b,10c,16,19	
Gebackenes Seelachsfilet	7,70 €
mit hausgemachtem Kartoffelsalat, Remoulade 3,10a,12,13,15,16,19	
Schweineschnitzel „Wiener Art“	9,20 €
mit hausgemachtem Kartoffelsalat 10a,12,15,16	
Gemüsestrudel	9,20 €
buntes Gemüse mit Emmentaler im Strudelteig 5,10a,12,16,18,19,21 <i>vegetarisch</i>	
Wiener Schnitzel	13,90 €
panierte Kalbsschnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat 10a,12,15,16	

# Burger Triple

Mittwoch & Donnerstag

„200g saftiges Rindfleisch oder Gemüsebratling für Vegetarier“

## „Hausburger Classic“

Speck / Käse / Jalapenos /  
Zwiebeln / Pommes Frites



## „Bavaria“

Senf / Meerrettich / Obazda /  
Bratkartoffeln / Preiselbeeren



## „Exotic“

Feigenmarmelade / Camembert  
Speck / Jalapenos / Salatbeilage



