

SPEISKART'N



TZ

Bier $\frac{1}{2}$ ||
Mass |
Schweinerei |||
Tute |
Leberwurst |
Tomate .s. ||
Wasser ||
=

von Zeit i

es gibt nix Bessers wie das Guads

SUPPEN SALATE &

SAUGUADE MAGENTRATZERL



*mit liebe
ge-raspl!*

SCHMIED'N- BROT

Geröstetes Bauernbrot mit Olivenöl |
Knobli | Tomaten | ge-raspl-tem Parmesan |
Rucola 5,90

RASPL'S SCHNABULIER- VORSPEISE

Italienischer Rohschinken und pikante
Salami | würziger Käse | eingelegte Oliven |
hausgemachtes Pesto | Lachsroulade |
Antipasti | Kräuterbaguette 9,90

KNOBLAUCH- UND KRÄUTERBAGUETTE

mit Knobli-Dip 4,90

KLEINER BUNTER SALATTELLER

4,50

Vegan

GROSSER BUNTER SALATTELLER

6,50

KNACKIGE PUTE

Gebratene Putenbruststreifen auf knackig bunten Salaten 11,90



LEBERKNÖDELSUPPE

G'schmackige Rinderbouillon mit hausgemachten gebackenen Leberknödeln 4,90

PFANNKUCHENSUPPE

G'schmackige Rinderbouillon mit selbstgemachten Pfannkuchenstreifen 3,90

TOMATENCREMESUPPE

Steiner Tomaten mit Alztaler Sahne, dazu Croutons 4,50

*Knödeln -
nicht
-Knödel*



FEUER & FLAMME

typisch
Schmied
eben

DEFTIGE HAUPTGERICHTE

Maxl, iss wos,
dasst wos weast!



Max

Unser Keindl -
Sauquadr



butterreich

Der
Klassiker

PRIME-BEEF
TAGLICH AB
17UHR

mach'ner
mindestens
tausend
im Jahr!

UNTERNEUKIRCHNER GRILLTELLER

mit würzig gegrillten Medaillons vom Grundner Hofschwein und Halsbacher Jungbullen, dazu gibt's Pommes-Frites, Kroketten, frisches Pfannengemüse, gebratene Champignons, hausgemachte Teufelssoße und Kräuterbutter 16,90

HUBERTUSSCHNITZ'L (2;4)

vom Grundner Hofschweind`l auf hausgemachten Spätzle mit gebratenem Speck und frischen Champignons, dazu Preiselbeerbirne 12,90

WIENER ROSTBRATEN

vom Halsbacher Jungbullen, dazu Röstkartoffeln und Röstzwiebeln 19,90

SCHWABEN-PLATTE

Gegrillte Schweinefilets vom Grundner Hof auf hausgemachten Spätzle mit Waldschwammerlsoße und Röstzwiebeln 16,90

RASPL'S WIENER SCHNITZ'L

vom Grundner Hofschweind`l oder der hiesigen Pute no richtig in Butterschmalz rausbruzzelt, dazu gibt's Pommes-Frites und Preiselbeeren 11,90

TEUFELSTOAST - DER LIEBLING UNSERER STAMMGÄSTE

Gegrillte Schweinemedallions vom Grundner Hof mit unserer seit über 40 (!) Jahren beliebten Teufelssoß', dazu wahlweise Pommes-Frites oder kleine Salatgarnitur 11,90

und des seit 40 Jahr

SEMMELKNÖDELN

nach Liesl Karlstadt und Karl Valentin

Semmelknödeln – Semmel ist die Einzahl, das muß Ihnen merken, und Semmeln ist die Mehrzahl, das sind also mehrere einzelne zusammen. Die Semmelknödeln werden aus Semmeln gemacht, also aus mehreren Semmeln; du kannst nie aus einer Semmel Semmelknödeln machen. [...] solange die Semmelknödeln aus mehreren Semmeln gemacht werden, sagt man unerbitterlich: Semmelknödeln.



SCHMIEDE SCHMANKERL

SCHMIED-FEUER

mit würzig gegrillten Medaillons vom Grundner Schweind'l, Pute und Jungbullen am Spieß, in feurig-scharfer Soße mit Peperoncini und Kirschpaprika auf Djuwet-schreis serviert 15,90

AMBOS-STEAK – FÜR RICHTIGE FLEISCHTIGER *ganz was pfündig*

ca. 250gr. saftiges Steak vom Halsbacher Jungbullen an pikanter Pfefferrahmsoße mit wildem Urwaldpfeffer und einem Schuss Brandy, dazu gibt's Rösti und frisches Marktgemüse 22,90

NAGELSCHMIED-SCHNITZ'L

Gebackenes Schweineschnitz'l vom Grundner Hof gefüllt mit Südtiroler Schinken, Steiner Tomaten, Basilikum und Gorgonzola, auf Tomaten-Spaghetti serviert 14,50

RICHTPLATTE

Hier wird keiner hingerichtet, sondern so nennt man die Platte in einer Schmiede wo u.a. verbotene Konstruktionen wieder gerade gerichtet werden. Bei uns gibt's auf der Richtplatte einen hängenden Fleischspieß vom Grill, sowie verschiedene Beilagen quer durch unsere Speisekarte, hausgemachte Teufelsoß`...Grillwürst`l... alles liebevoll angerichtet 19,50 p.P.

*na kein
dés'mal
stimmt*





MEI SAN DE GUAD

LADY-STEAK – MÖGEN ÜBRIGENS AUCH MÄNNER

mandrinal!
ca. 160gr. mageres Steak vom Halsbacher Jung-
bullen vom Grill, dazu gibt's Kräuterbutter und
einen großen Salatteller 17,50

FISCHER'S FRITZ

Gebratenes Saiblings- und Forellenfilet vom Salz-
inger auf frischem Pfannengemüse, dazu Baby-
kartoffeln und Kräuterbutter 19,90

SCHAUFELSCHMAUS – DIE OFENKARTOFFEL

Ofenkartoffel vom Obermeier pikant gefüllt
mit gebratenen Putenstreifen, frischem
Pfannengemüse, milden Peperoncini, Steiner
Tomaten, Kräuter-Dip, Zwiebeln und Rucola 14,50

KASSPOTZ'N – DER VEGETARISCHE KLASSIKER

Natürlich hausgemachte Spätzle mit
Emmentaler, Gouda, Bergkäse und unseren
selbstgemachten Röstzwiebeln 9,50

GÄRTNER KARTOFFEL

Ofenkartoffel gefüllt mit frischem Pfannen-
gemüse, Kräuter-Dip, Steiner Tomaten,
Zwiebeln und Rucola 12,50

RAHMSCHWAMMERL

mit frischen Kräutern und kugelrund'n
Semmelnknödeln 9,50



OHNE BIER GEHT GAR NIX

FRAGT'S
EINFACH NACH
DA BIERKART'N



BIERKART'N

Unser Kart'n für
Veganer!



MIED'N-HOIBE
Bier vom Erhartinger
2,25 | 3,30 0,5l | 6,60 Mass

HELLES FASSBIER
vom Erhartinger
2,50 0,25l | 3,30 0,5l | 6,60 Mass

TEGERNSEER SPEZIAL
3,90 0,5l | 7,80 Mass

UNSER TIPP

für alle, die via
gma kring

BIER-WALLFAHRT NACH ALTÖTTING

1 TREFFPUNKT
HOTEL TRAUMSCHMIEDE
IN UNTERNEUKIRCHEN

Start: ca. 08.30 Uhr

Das Hotel Traumschmiede befindet sich
direkt neben dem Gasthof Raspl.



HOP'N
UND MOIZ-
GOTT
ERHOIT'S



6 GASTHOF RASPL

Ankunft: ca. 19:30 Uhr
Dauer: so lang ihr uns ertragt

Wer mag, kann den Tag im Gasthof Raspl aus-
klingen lassen.
www.raspl.de



SHUTTLE



**ALTÖTTING
KAPELLPLATZ**

Ankunft: ca. 18.30 Uhr

Anschließend bringt euch ein Shuttle-Service
zurück zu Raspl's Hotel Traumschmiede.
dort endet die Bier-Wallfahrt.
Zum Abschluss gibt's noch ein Altöttinger
Pilsener Bier im Bürger-Flascherl.

Altötting-
schönste
Wallfahrt
-sagt man

2 BRAUEREI LEIDMANN

Ankunft: ca. 09.00 Uhr
Dauer: ca. 1 Stunde (Kommt drauf an,
wie viel die Margot zu erzählen hat!)

Weißwurstfrühstück in der Brauerei
mit Weißbierverkostung. Und zum Abschluss
gibt es noch für jeden ein Stampel Weißbierbock.

Die Brauerei gehört zu den kleinsten Brauereien
in Bayern und braut seit 1932 im Familienbetrieb
feinste Biere.

Somit zählt sie mit zu den ältesten
Weißbierbrauereien im Landkreis.
www.brauerei-leidmann.de



3 BRÄU IM MOOS

Ankunft: ca. 11.30 Uhr
Dauer: ca. 2 Stunden

Bieriges Mittagessen
Brauereibesichtigung & Brauerei-Museum

Mitten im Landschaftsschutzgebiet Marnbäch-
tal, zwischen Altötting und Mühlndorf, liegt die
Brauerei und der Brauereigasthof Bräu im Moos.
Mit Blick auf ein weitläufiges Hirschgehege ge-
nießen Sie nach alter Familien-tradition gebräute
Biere und original bayerische Köstlichkeiten. Und
das seit 1871.
www.braeuimmoos.de



4 GRAMINGER
WEISSBRÄU

Ankunft: ca. 16:45 Uhr Brotzeit
Dauer: ca. 1,5 Stunden

Bierverkostung, Brotzeit und Brauereivorstel-
lung. Der Graminger Weissbräu ist eine kleine
südlichen Ortsrand der Wallfahrtsstadt Altötting.
In der kleinen Privatbrauerei werden ausgesuch-
nete überwiegend obergänge Bierspezialitäten
hergestellt.
www.gram-



fragt nach
de Termine

WEIN

EMPFEHLUNG ↓

HAUSWEIN WEISS – GRÜNER VELTLINER

vom Winzer Josef Hochmeister
aus Niederösterreich
0,1l 2,50 | 0,2l 3,90 | 1,0l 17,90

WEISSBURGUNDER

Winzer Josef Hochmeister aus
Niederösterreich
0,1l 3,00 | 0,2l 5,90 | 1,0l 25,90

SILVANER – FRANKEN-WEIN

Weingut May Retzstadt/ Franken
0,1l 3,90 | 0,2l 7,80 | 0,75l 26,50

CHARDONNAY

Tenuta Mezzacorona
0,1l 3,00 | 0,2l 5,90 | 0,75l 19,90

HIMMLISCHES TRÖPFCHEN – LIEBLICH

Winzer Wilhelm Langguth
0,1l 2,00 | 0,2l 3,90 | 1,0l 17,90

HAUSWEIN ROT – BLAUER ZWEIFELT

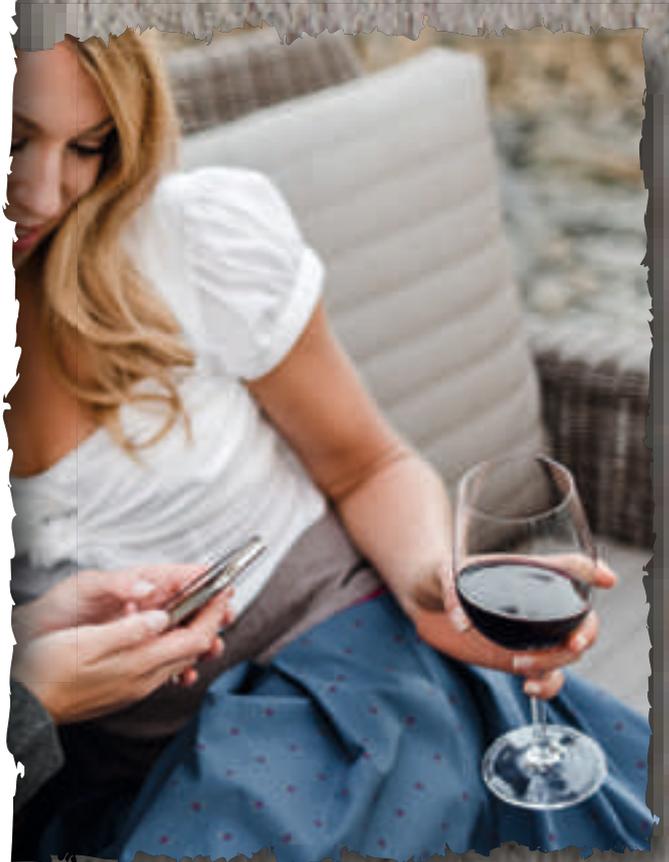
vom Winzer Josef Hochmeister aus
Niederösterreich
0,1l 2,50 | 0,2l 3,90 | 1,0l 17,90

KALTERER SEE – PETERLEITEN

Weingut Stefan Sölva/ Kaltern
0,1l 3,00 | 0,2l 5,90 | 0,75l 20,50

IL SECONDO – ROTWEIN-CUVÉE

Weingut Stefan Sölva/ Kaltern
0,1l 3,50 | 0,2l 6,90 | 0,75l 22,50



Weiß

rot

APERITIF EIN GUTER ANFANG

PROSECCO HAUSMARKE 0,1l 2,90

G'spritzt mit Holler oder Blutorange 0,75l 19,50

im Frühjahr auch frisch

APEROL-SPRITZ 0,2l 4,90

Secco | Aperol | Soda | Orange

HUGO 0,2l 4,90

Secco | Holler | Minze | Limette | Soda

SCHILEROL 0,2l 4,90

Rosèwein | Beerensirup | Zitrone | Minze



*und harte Sachen
gibt's an der Bar!*

AUS DER KAFFEE RÖSTEREI

TASSE KAFFEE 2,70

**HAFERL KAFFEE ODER
MILCHKAFFEE** 3,70

CAPPUCCINO 3,20

LATTE MACCHIATO 3,90

ESPRESSO 2,50

doppelt 3,90

Macchiato 2,70

Coretto mit Grappa 4,90

CHOCCIATO

Heiße Schokolade mit Espresso 4,90

HEISSE SCHOKOLADE 4,50

GLAS TEE NACH WAHL

Früchte | Pfefferminze | Kamille |

Hagebutte | Malve | Grüner Tee 2,70



DINZLER
KAFFEE RÖSTEREI

ALKOHOL FREIE GETRÄNKE



UNTERNEUKIRCHNER VORALPEN QUELLWASSER

Tafelwasser 0,25l 2,00 | 0,5l 2,70 | 1,0l 3,90

ADELHOLZENER MINERALWASSER

spritzig 0,25l 2,90 | 0,75l 4,90

ADELHOLZENER MINERALWASSER

still 0,25l 2,90 | 0,75l 4,90

COLA | ZITRONEN-⁽²⁾ / ORANGEN- LIMO^(1;2) COLA-MIX^(1;2;7;9)

von Grapos 0,2l 2,50 | 0,5l 3,50

COCA-COLA LIGHT^(1;2;7;9;13;14)

in der Flasche 0,33l 3,50

FRUCHTSCHORLE SÜSS ODER SAUER

Apfel | Holler | Traube | Johannisbeere
0,2l 2,50 | 0,50l 3,30

G⁺ SPRITZTE SÄFTE

mit Pölz- Orangensaft oder
Maracuja-Nektar
0,2l 2,70 | 0,5l 3,70

PÖLZ- SÄFTE

Apfel | Orange | Traube |
Maracuja-Nektar
0,2l 2,90 | 0,5l 4,90

Was für
ein
göttliches
Kaffee

... so, good is ...
empfehl't's uns gern weiter!

STÄHT EBBS O? FEIERN BEIM RASPL!



KEGELN IN DER ALTEN SCHMIEDE

Auf unseren 2 Bundeskegelbahnen könnt Ihr Eure Treffsicherheit unter Beweis stellen. Für 9 Euro in der Stund' könnt Ihr viel Spaß beim Kegeln haben.
Fragt's einfach nach freien Terminen



FESTE FEIERN UND
ÜBERNACHTEN



TAGEN IN DER ALTEN
SCHMIEDE

FRAGT'S NACH
UNSEREN
GUTSCHEINEN

SPEISKART'N DERFT'S
IHR MITNEHMEN



Gasthof Raspl | Tüßlinger Str. 2 | 84579 Unterneukirchen
Telefon: +49 8634 1535 | Telefax: +49 (0) 8634 5484
info@raspl.de | www.raspl.de