

# SPEISKART'N



TZ

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

von Zeit i

es gibt nix Bessers wie dos 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 -  
Sauquadt



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 Djuwetschreis 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**

*mandriva!*  
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  
Veganes!



**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](http://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](http://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 Mühlendorf, 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](http://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  
Privatbrauerei mit Tradition und befindet sich am  
südlichen Ortsrand der Wallfahrtsstadt Altötting.  
In der kleinen Privatbrauerei werden ausgesuch-  
tete überwiegend obergärige Bierspezialitäten  
hergestellt.  
[www.gram-](http://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-<sup>(2)</sup> / ORANGEN- LIMO<sup>(1;2)</sup> COLA-MIX<sup>(1;2;7;9)</sup>

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

## COCA-COLA LIGHT<sup>(1;2;7;9;13;14)</sup>

in der Flasche 0,33l 3,50

## FRUCHTSCHORLE SÜSS ODER SAUER

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

## G<sup>+</sup> 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