



Wirtshaus am See

SPEISE- UND GETRÄNKEKARTE



HERZLICH
WILLKOMMEN

Wir freuen uns sehr, Ihnen unser bayerisches Kleinod ein bisschen näher bringen zu dürfen. Echte Bayern, Naturliebhaber und unsere hessischen Freunde werden es in ihr Herz schließen. Es erwarten Sie jede Menge Schmankerl aus der süddeutschen Küche, allerlei frisch Gezapftes und ausgesuchte Destillate in einer wundervoll idyllischen Atmosphäre.

Tauchen Sie ein und genießen mit uns sowohl ein paar angenehme, als auch unterhaltsame Stunden. Wir wünschen eine unvergessliche Zeit und bedanken uns für Ihren Besuch.

ÖFFNUNGS-
ZEITEN

WIRTSCHAUS AM SEE

Mo. | Ruhetag
Di. | 16 – 01 Uhr
Mi. – So. | 11 – 01 Uhr

WIRTSCHAUS KÜCHE

Mo. | Ruhetag
Di. | 17 – 22 Uhr
Mi. – Sa. | 11.30 – 22 Uhr
So. | 11.30 – 21 Uhr

ADRESSE

WIRTSCHAUS AM SEE

Emmerichshofen 3 | 63796 Kahl
Telefon 06188-449 33 22
www.wirtshaus-kahl.de

Hier reservieren!



Reservierungen bitte über das
Kontaktformular auf unserer Homepage.

Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

 vegetarisch  vegan

Bitte beachten Sie, dass wir für Speisen-Umbestellungen € 0,90 berechnen.

Nach unserer Allergenliste können Sie gerne bei unserem Serviceteam nachfragen.

FESTE FEIERN IM WIRTSHAUS

Das Wirtshaus und die Wirtshaus-Wiesn mit ihrem atemberaubenden Blick auf den See stehen Ihnen auch gerne für Veranstaltungen zur Verfügung. Von A bis Z können Sie sich hierbei auf unsere professionelle Unterstützung verlassen.

Deneese und das Veranstaltungsteam freuen sich auf Ihre Anfrage unter:
veranstaltung@wirtshaus-kahl.de

Besuchen Sie uns auch auf Facebook unter:
www.facebook.com/Wirtshaus-Kahl/



Besuchen Sie uns auch auf Instagram unter:
www.instagram.com/wirtshaus.am.see/



EIN GUTSCHEIN-VOLLER GENUSS!

Unsere Gutscheine gibt es schon ab € 15,-!
Das Schöne daran, Sie können den Gutschein auch an allen weiteren Standorten der HTFG – Holle The Food Group (www.htfg.de) einlösen.

HOLLE
The Food Group





DIENSTAG IST DER TAG DER MASS

Helles & Dunkles je	1,00 l	€ 8,00
Für die Madels Aperol Sprizz		€ 6,-

ORIGINAL MÜNCHNER HELL 0,40 l € 4,10
feinwürzig & herrlich vollmundig 1,00 l € 9,50

ORIGINAL MÜNCHNER UR-DUNKEL 0,40 l € 4,10
kräftiges Herbes mit ausgewogener Würze 1,00 l € 9,50

HEFE-WEISSBIER NATURTRÜB 0,50 l € 4,50
unfiltriert, spritzig & fruchtig

RADLER 0,40 l € 4,10
 $\frac{2}{3}$ Original Münchner Hell &
 $\frac{1}{3}$ Zitronenlimonade

RUSS 0,50 l € 4,50
 $\frac{2}{3}$ Hefe-Weißbier naturtrüb &
 $\frac{1}{3}$ Zitronenlimonade

WEISSBIER & GRAPE 0,50 l € 4,50
 $\frac{2}{3}$ Hefe-Weißbier naturtrüb &
 $\frac{1}{3}$ Grapefruitsaft

WEISSBIER & BANANENSAFT 0,50 l € 4,40
 $\frac{2}{3}$ Hefe-Weißbier naturtrüb &
 $\frac{1}{3}$ Bananensaft

WEISSBIER & COLA 0,50 l € 4,50
 $\frac{2}{3}$ Hefe-Weißbier naturtrüb &
 $\frac{1}{3}$ Cola

OBER- UND
UNTERGÄHRIGES PAULANER (GEZAPFT)

HEFE-WEISSBIER LEICHTE WEISSE leichter Geschmack und "reduzierter Alkoholgehalt" 3,4%	0,50 l	€ 4,50	PAULANER BIERE (AUS DER FLASCHE)
HEFE-WEISSBIER DUNKEL kräftiges Aroma, süffig	0,50 l	€ 4,50	
HEFE-WEISSBIER KRISTALLKLAR klar, klarer, kristallklar	0,50 l	€ 4,50	

PAULANER HEFE-WEISSBIER naturtrüb	0,50 l	€ 4,50	PAULANER BIERE (ALKOHOLFREI)
WEISSBIER ZITRONE alkoholfreies Russ	0,50 l	€ 4,50	
ORIGINAL MÜNCHNER HELL	0,50 l	€ 4,50	
NATUR RADLER	0,50 l	€ 4,50	

SCHOPPEN	0,50 l	€ 4,50	HOCHSTÄDTER APFELWEIN
8ER-BEMBEL	2,00 l	€ 16,50	
12ER-BEMBEL	3,00 l	€ 24,-	
SCHOPPENWASSER/LIMO	1,00 l	€ 4,50	



RIESLING „DER WINZER & DER WIRT“	0,20 l	€ 7,-
vom Nackenheimer Rothenberg. Handgelesen	0,75 l	€ 22,50
vom Wirtshaus-Team in einer der besten Lagen		
Rheinhessens. Mit einem Aroma von Pfirsichen		
und Aprikosen, trocken		
„DER WINZER & DER WIRT“ TO GO	0,75 l	€ 9,50
für Zuhause oder gute Freunde		

GRAUER BURGUNDER aus Bodenheim	0,20 l	€ 7,-
vom Westerheymer Hof, vollmundig, mit einer	0,75 l	€ 21,-
schönen Fruchtnote, feinherb		

SAUVIGNON BLANC aus Bodenheim	0,20 l	€ 7,-
vom Westerheymer Hof. Gehaltvolle Spritzigkeit,	0,75 l	€ 22,50
angenehme Süße, fruchtig		

GEMISCHTER SATZ "HARMONY"	0,20 l	€ 7,-
aus Niederösterreich vom Weingut R&A Pfaffl.	0,75 l	€ 23,-
In der Nase duftig-frisch, Aromen von Holunderblüten,		
am Gaumen lang und würzig, Noten von Honigmelone		
und Clementinen, trocken		

GRAUER BURGUNDER 🍷 aus Rheinhessen	0,20 l	€ 8,-
vom Weingut Eppelmann. Schlanker Stil, Bio-	0,75 l	€ 25,-
Zertifizierung und vegane Herstellung, feinherb		

PINOT NOIR ROSÉ aus dem Rheingau vom	0,20 l	€ 8,-
Weingut Baltasar Ress. Leichte Kräuternuancen,	0,75 l	€ 25,-
Rhabarberkompott und ein Hauch roter Apfel, trocken		

SPÄTBURGUNDER aus der Pfalz vom Weingut	0,20 l	€ 7,-
Ludi Neiss. Aromatik von Wacholder und kräftigen	0,75 l	€ 23,-
roten Beeren, trocken		

PRIMITIVO PUGLIA San Marzano, Italien. 0,20 l € 7,50
Weich und intensiv 0,75 l € 24,-

PURE VELVET MARSELAN aus Frankreich 0,20 l € 8,-
vom Weingut Sieur d'Arques. Aromen von roten 0,75 l € 25,-
Früchten wie Kirsche oder Brombeere, trocken

WIRTSCHAUS-SCHORLE 0,30 l € 7,-
spritzig & erfrischend auf Eis. Ihre Wahl, entweder
mit Riesling, Grauer Burgunder, Sauvignon Blanc oder
Gemischter Satz (0,2 l Wein + 0,1 l Mineralwasser)

WIRTSCHAUS-SCHÖRLCHEN 0,20 l € 5,-
Wein nach Wahl (0,1 l Wein + 0,1 l Mineralwasser)

ALMSCHORLE 0,30 l € 7,50
Wein nach Wahl (0,2 l Wein + 0,1 l Almdudler)

LILLET ROUGE € 7,50
Lillet Rouge | Tonic Water | Orange

APEROL SPRIZZ € 7,-
Aperol | Prosecco | Orange

ROSATO MIO - RAMAZOTTI SPRIZZ € 7,50
Ramazotti Rosato | Prosecco | Basilikum

PROSECCO AUF EIS 0,1 l € 4,50
0,2 l € 7,-

WINZERSEKT 0,75 l € 24,-
„Riesling brut“ vom Weingut Thomas Lorch,
Westerheymer Hof in Rheinhessen, spritzig,
erfrischend und belebend

WEINE



AKTUELLES & SEKT

MISPELCHEN Calvados, Fruchtsaft und Mispel	3 cl	€ 3,50
AVERNA, RAMAZZOTTI, JÄGERMEISTER	2 cl	€ 3,50
BAILEYS AUF EIS	4 cl	€ 4,50
MARTINI BIANCO auf Eis und Zitrone	5 cl	€ 5,-

HAUSSCHNAPS MARILLE 34 % vol.	2 cl	€ 3,20
--------------------------------------	------	--------

Die alten Sorten aus der Fein-Brennerei Prinz vom Vorarlberg, gelegen am Rande des österreichischen Bodenseeufer sind alle 16 bis 36 Monate im Steingut und danach für weitere 6 bis 24 Monate im Holzfass gereift! Die Fasslagerung und die Auswahl des Holzes für das Fass sind maßgebend für den feinen Charakter und die goldgelbe Färbung. 41 % vol.



ALTE MARILLE	2 cl	€ 4,20
ALTE WILLIAMS-CHRIST-BIRNE	2 cl	€ 4,20
ALTE WALD-HIMBEERE	2 cl	€ 4,20
ALTE HASELNUSS	2 cl	€ 4,20
ALTER BODENSEE-APFEL	2 cl	€ 4,20
ALTE HAUS-ZWETSCHGE	2 cl	€ 4,20
ALTE KIRSCHKE	2 cl	€ 4,20

WÄHLEN SIE EINE UNSERER FEINSTEN GINSORTEN

NEXT LEVEL GIN

€ 8,50

Simon's Feinbrennerei aus Alzenau. Karibisch angehaucht durch Tahiti-Vanille, Lemon-Myrte, Jamaica-Pfeffer.

SOMMERGARTEN GIN

€ 8,50

Simon's Feinbrennerei aus Alzenau. Wacholder, Lavendelblüte, rote Beerenfrüchte und feine sommerliche Botanicals.

THE DUKE DRY GIN

€ 8,50

aus dem Herzen Münchens. Zu den gintypischen Botanicals gesellen sich Hopfenblüten und Malz.

HUCKLEBERRY

€ 8,50

AUS DER THERESIENSTRASSE 33

neben frischen Heidelbeeren gesellen sich die gintypischen Botanicals mit etwas Zimt und einem Hauch Lavendel.

DER INTERNATIONALE GAST IM PAULANERGARTEN:

HENDRICK'S GIN

€ 9,-

aus dem Südwesten Schottlands.
Eine wunderbare Infusion von Rose und Gurke.

FILLER ZUR WAHL:

Thomas Henry Tonic Water

Thomas Henry Ginger-Ale

Thomas Henry Wildberry

Thomas Henry Mystic Mango

Weitere Longdrinks auf Anfrage

€ 8,50

BAYRISCHER GIN
AUF EIS





HAUSGEMACHTE
SOFTDRINKS

Unsere Limonaden:

CRANBERRY-ORANGE 0,50 l € 5,50
Minze | Orange

LAVENDEL-ZITRONE 0,50 l € 5,50
Minze | Zitrone

GRÜNER APFEL-LIMETTE 0,50 l € 5,50
Minze | Limette

TAFELWASSER 0,40 l € 3,50

SELTERS „Naturell“ oder „Klassisch“ 0,75 l € 6,80

RAPP'S APFELSCHORLE 0,40 l € 3,80

ALMDUDLER 0,35 l € 3,80

**COLA, COLA ZERO,
FANTA ODER SPRITE** 0,40 l € 3,80

PAULANER SPEZI 0,33 l € 3,50

PAULANER ORANGEN-LIMO 0,33 l € 3,50

KIBA oder **ORANGENSAFT** 0,40 l € 4,50

**MARACUJA-, RHABARBER- oder
JOHANNISBEERSCHORLE** 0,40 l € 4,50

KARAMALZ 0,33 l € 3,50

SOFTDRINKS

JETZT NEU!

KURKUMA LATTE

Milch | Kurkuma | Kardamon | Kokossirup | Zimt

€ 4,90

WINZER GLÜHWEIN

rot oder weiß

... gerne auch mit Schuss (Amaretto, Baileys, dunkler Rum oder Stroh Rum 80%)

€ 4,-

Aufpreis € 2,-

JAGERTEE

Rum | schwarzer Tee | Obstler | Zimt

€ 5,90

FRUCHTIGER GLÜH-GIN

Gin | Apfelsaft | Nelken | Zimt | Ingwer

€ 6,50

WINTER SPECIALS

CAFÉ CRÈME

€ 3,-

ESPRESSO

€ 2,20

ESPRESSO MACCHIATO

€ 2,50

DOPPELTER ESPRESSO

€ 2,50

CAFÉ AU LAIT

€ 3,50

CAPPUCCINO

€ 3,50

HEISSER KAKAO

mit Sahne

... gerne auch mit Schuss (Amaretto, Baileys, dunkler Rum oder Stroh Rum 80%)

€ 3,50

Aufpreis € 2,-

FRISCHER MINZTEE

mit Honig

... wahlweise mit Ingwer

€ 4,50

Aufpreis € 0,50

WARMES





MÖHREN-ORANGEN-SÜPPCHEN 🍃

mit Kokosmilch, Ingwer und Chilifäden

€ 7,50

LEBERKNÖDELSUPPE VOM JUNGBULLEN

in Kalbsbrühe und gehacktem Schnittlauch

€ 7,50

SALAT „WÄLDCHEN“ 🍃

Porto Bello mit Spinat und einem Hauch Knobi gefüllt,
auf Feldsalat mit Balsamico-Dressing und gerösteten Walnüssen

€ 15,80

SALAT „FEIGE ZIEGE“ 🍃

Feldsalat mit Balsamico-Dressing in Begleitung von
gegrilltem Ziegenkäse mit Rosmarinhonig, eingelegten
Feigen und zweierlei Baguette

€ 15,80

SALAT „BACKHENDL“

Romanasalatherzen mit Kürbiskern-Dressing,
dazu gebackene Stückerl vom bayrischen Landhuhn,
einem Kleks Kartoffelsalat, Wildpreiselbeeren und zweierlei Baguette

€ 16,80

ENDIVIENSALAT 🍃

mit Schmand-Dressing

€ 4,-

GURKENSALAT 🍃

im Dillschmand

€ 4,-

FELDSALAT 🍃

mit Balsamico-Dressing

€ 4,-

BEILAGENSALATE

DONNERSTAG IST HAXN-TAG

Schwein gehabt am Haxn-Donnerstag!
Haxn bestellen und € 2,- sparen.

Knusprige **SCHWEINSHAXE ... „SOLO“**
ca. 1100g, mit bayrischem Senf und Wirtshaus-Brot

€ 16,-

Knusprige **SCHWEINSHAXE ... „KOMPLETT“**
ca. 1100g, mit eigener Soße, original Bayrisch Kraut un' oan
Brezknödel

€ 19,80



EIN BESONDERER HINGUCKER

auf Vorbestellung (2 Tage im Voraus)

14 STUNDEN SOUS VIDE GEGARTE

€ 122,-

im Finish knusprig geschossene **KALBSHAXE ca. 2,5 kg**
am Stück für 4 Personen, mit Rahmsoße und gehobeltem Meerrettich.

Die Beilagen wählen Sie bitte aus Pommes, Brezn-Knödel,
Bratkartoffeln, Röstgemüse, Blattspinat und Bayrisch-Kraut
(wählen Sie bitte 3 Beilagen). Eine Schüssel bunter Marktsalat
mit Balsamico-Dressing gibt es immer in der Tischmitte.

Und danach zum Verdauen für jeden Esser ein Digestiv vom
Lantenhammer am Schliersee.

DAS WIRTSHAUS-
HAXN-ALLERLEI

SPECIAL

RINDERGULASCH

p. P. € 14,80

hausgemachtes Rindergulasch nach Oma's Art
serviert im Kessel. Wahlweise mit Wirtshaus
Brezn-Knödeln oder Spätzle, dazu Gurkensalat
im Dillschmand

Auf Vorbestellung ab 6 Personen in der Tischmitte (1 Tag vorher)



FÜR ZWISCHENDURCH
ODER DAVOR

MAXI-BREZN 🌿

€ 2,20

... gerne auch mit Butter 🌿

€ 2,90

WIRTSHAUS-GESTÖBER 🌿

€ 8,80

mit gedrehtem Radi, Radieschen un' oan Maxi-Brezn

Ein Paar **WEISSWÜRSCHTL** vom vinzenzmurr
in Kalbsbrühe (kann bzw. muss am Schluss geschlürft
werden) mit Händlmaier's süßem Senf un' oan Maxi-Brezn

€ 9,40

HAUSGEMACHTE BREZKNÖDEL 🌿

€ 13,80

mit Schwammerln im Kräuterrahm

Frisch aus dem Ofen:

WALNUSSKÄSESPÄTZLE 🌿

€ 14,80

überbacken mit einem kräftigen Bergkäse
an Rahm-Schwammerln

Butterzarter SCHWEINSBRATEN

€ 15,80

vom Murroc-Schwein mit eigener Soße,
Apfel-Rotkraut un' oan Breznknödel

LECKEREIEN



MITTAGSTISCH IM WIRTSHAUS

Mittwoch bis Samstag bieten wir Ihnen von 11.30 bis 15:45 Uhr ein 14-tägig wechselndes Mittagsmenü (5 Gerichte) mit zwei Gängen ab € 13,50 an.

Wir freuen uns auf Sie!

Unser Rindfleisch stammt ausschließlich aus der Heimat! Zeitgemäß erscheint es uns auf heimische, sauguade Ware zurückzugreifen. Südamerika, Irland usw. haben zweifelsohne tolles Rindfleisch, aber warum in die Ferne schweifen, wenn wir das Besondere doch vor der Tür haben. Wir sagen Danke an „Hofgut Schwaige“ mit ihrem Vieh aus Ober- und Niederbayern und ein bisschen Schwaben.

FLEISCHESLUST VOM
SIMMENTALER FLECKVIEH

RUMPSTEAK

mit Grillgemüse, Bratkartoffeln und Kräuterbutter

Ladies Cut 200g € 28,- Gents Cut 300g € 39,-

GEBACKENES SEELACHSFILET

mit Sc. Remoulade und Kartoffelsalat

€ 15,80

Und wo fischt er? –

Natürlich bei der Forellenzucht Röll in Blankenbach!

GEGRILLTER SAIBLING IM GANZEN

mit Petersilienkartoffeln, Salbei-Butter und einem kleinem Gurkensalat im Dillschmand

€ 26,-

FISCHERS FRITZ
FISCHT FRISCHE
FISCHE ...

JETZT NEU!
SCHNITZELBAUKASTEN!

Wählen Sie die Art Ihres Schnitzels:
Darf es denn **paniert** oder **natur** sein?

„JÄGERSCHNITZEL“ € 18,50
auf einem Mix aus frischen Schwammerln in Rahmsoße

„HOLZFÄLLER ART“ € 18,50
mit gebräunten Schmorzwiebeln obenauf
... auf Wunsch mit Bio-Spiegelei im Huckepack **Aufpreis € 2,80**

„ZIGEUNERSCHNITZEL“ € 18,50
mit einem buntem Mix von frischer Paprika

„PFEFFERRAHMSCHNITZEL“ € 18,50
begleitet von Rahmsoße mit grünen Pfefferkörnern

„HAUSFRAUEN-SCHNITZEL“ € 19,80
auf geröstetem Bauernbrot mit Rahmspinat und
einem Bio-Spiegelei obenauf

Beilage zur Wahl:

- ... Spätzle
- ... Kartoffel-Kressestampf
- ... Pommes Frites
- ... Bratkartoffeln
- ... Petersilienkartoffeln



Das „Bayrische Murroc-Schwein“ ist eine Kreuzung aus dem Duroc-Schwein, bekannt für seine hervorragende Fleischqualität, und dem robusten Pietrain-Landschwein. Die Schweine wachsen ausschließlich in Bayern auf.

SCHNITZELBAUKASTEN

Schnitzel gerne auch als Seniorenportion, abzüglich € 4,-

„DER KLASSIKER“ Orig. Wiener Schnitzel € 26,-
aus der Oberschale vom heimischen Kalb mit Zitrone,
Wild-Preiselbeeren und Kapern-Sardellen-Garnitur,
traditionell mit Petersilienkartoffeln

Sie hätten es gerne anders, lassen Sie es uns wissen!

„DER HOCHSTAPLER“ € 26,-
ein Türmchen vom Orig. Wiener Schnitzel aus der Oberschale
vom heimischen Kalb, Kartoffel-Kressestampf,
Wirtshaus-Gestöber und feinen roten Zwiebeln

... gerne auch als vegetarische Variante mit Blumenkohlschnitzel € 22,-

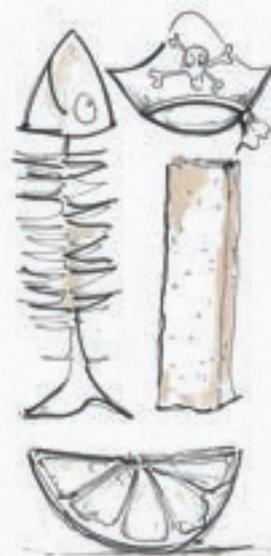
Darf es noch ein Beilagensalat sein?

Feldsalat mit Balsamico-Dressing, Endiviensalat mit Schmand-Dressing
oder Gurkensalat im Dillschmand

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Das Orig. Wiener Schnitzel vereint mit dem "Wiener Gemischten Satz". Der Weißwein aus Niederösterreich vom Weingut Pfaffl ist für den "Wiener" ein Muss und für den "Bayer" ein Kann! Überzeugt mit seinen fruchtigen Aromen, trocken

0,20 l € 7,- | 0,75 l € 23,-



„PIRATENTELLER“

€ 0,-

„PUMUCKL“

Spätzle mit Rahmsoße

€ 6,-

„KÄPT’N IGLO“

Fischstäbchen mit Pommes Frites oder Kartoffelstampf

€ 7,-

„MAX UND MORITZ“

Stückerl vom Backhendl mit Pommes Frites

€ 8,80

„RÄUBER HOTZENPLOTZ“

kleines Schnitzel natur oder paniert mit Rahmsoße,
dazu Pommes Frites oder Spätzle

€ 7,70

„HELDENSCHMAUS“

kleines "Wiener Schnitzel" mit Zitrone,
dazu Pommes Frites oder Spätzle

€ 10,80

HEISSE LIEBE

Vanille-Eis mit heißen Himbeeren und Sahne

€ 7,-

Hausgemachter **APFELSTRUDEL**

mit Vanillesoße und Sahne

€ 7,40

SCHOKOKUCHEN

mit flüssigem Kern, Beerengrütze und Vanillesoße

€ 8,-

KAISERSCHMARRN ab 2 Personen

mit Apfelmus und Puderzucker

€ 16,40

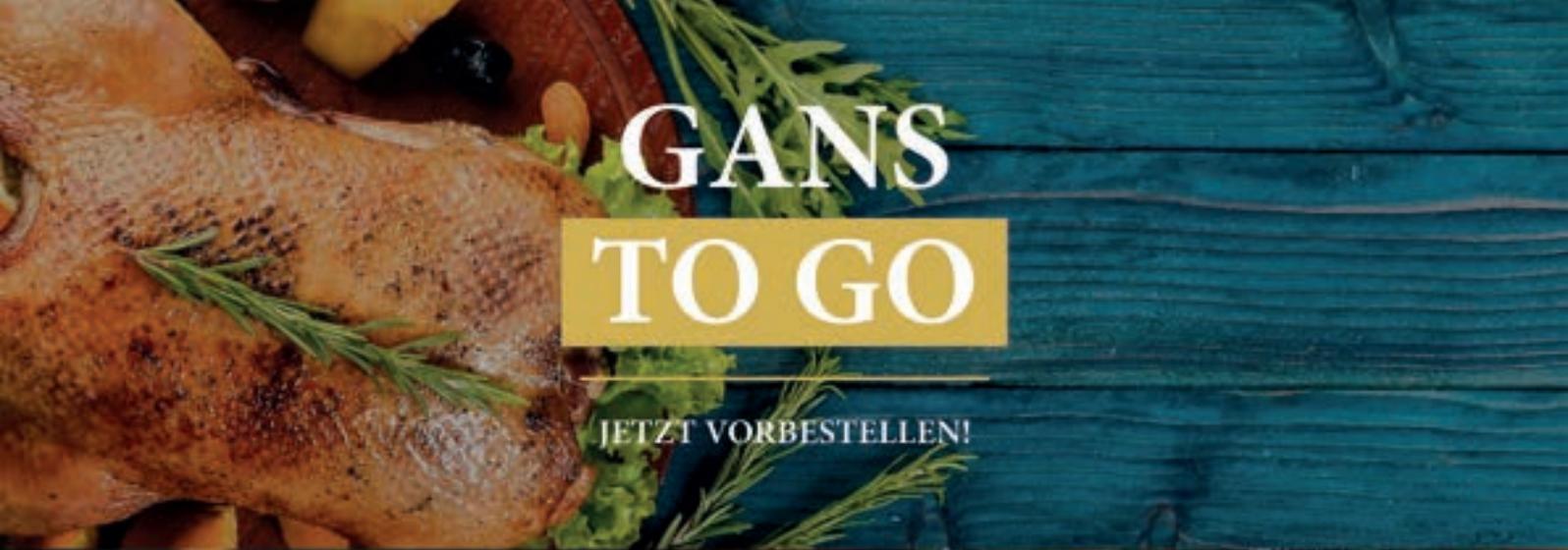
... für jede weitere Person

Aufpreis € 7,40

Gerne können Sie folgende Extras bestellen:

ZWEIERLEI BAGUETTE	€ 1,-
2 Scheiben BAUERNBROT	€ 1,30
GRILLGEMÜSE	€ 4,-
RAHMSPINAT	€ 4,-
APFEL-ROTKRAUT oder BAYRISCH KRAUT	€ 4,-
BREZN-KNÖDEL oder BRATKARTOFFELN	€ 4,-
PETERSILIENKARTOFFELN, KARTOFFEL-KRESSESTAMPF oder KARTOFFELSALAT	€ 4,-
GUDE BUDDER (20 g)	€ 0,70
KRÄUTERBUTTER (ca. 40 g), MEERRETTICH- SPÄNE oder SÜSSER SENF	€ 2,-
SCHMORZWIEBELN	€ 4,-
BIO- SPIEGELEI	€ 2,80
RAHMSOSSE, CHAMPIGNONSOSSE, BRATENSOSSE, ZIGEUNERSOSSE oder PFEFFERRAHMSOSSE	€ 4,-
APFELMUS, VANILLESOSSE oder WILD-PREISELBEEREN	€ 2,40

EXTRAS



GANS TO GO

JETZT VORBESTELLEN!



WEIHNACHTSMENÜ IM WIRTSHAUS

25.12. & 26.12.2024



SILVESTER IM WIRTSHAUS

AM 31.12.2024



FONDUETAGE IM WIRTSHAUS

JANUAR - APRIL 2025