

Essen



Trinken

A Supp'n oder a Vorspeis

Hausgemachte Leberknödelsuppe 5,60 Euro

Tagesgerichte je 14,80 Euro

Dienstag, 16.08.	Hackbraten mit Karottenrahmgemüse und Püree
Mittwoch, 17.08.	Karmeliten's Braumeistergulasch mit Butterspätzle
Donnerstag, 18.08.	Gefüllter Schweinebauch mit Semmelknödel
Freitag, 19.08.	Schäufele, resch gebraten, mit Knödel und Kraut

Aus der Hausmetzgerei

2 Stück Weißwürste mit kleiner Breze (bis 13 Uhr) ^{1,2,3}	7,80 Euro
2 Paar Schweinswürstl mit Kraut ^{1,2,3}	8,90 Euro
Currywurst (pikant) mit Pommes frites ^{1,2,3,7}	10,60 Euro
Hausgemachtes Lingerl mit Semmelknödel	11,60 Euro
Schaschlik „nach Hausrezept“ mit Pommes frites	10,90 Euro
Portion warmer Leberkäs mit hausgemachtem Kartoffelsalat ^{1,2,3,7}	9,90 Euro

Des isst der Chef gern

Greindl's Schmankerlpfandl für 2 Personen – Dreierlei von Ente, Rind und Schwein mit zweierlei Knödel, Spätzle und Blaukraut	34,90 Euro
--	------------

Aus dem Salatgarten

Gemischter Beilagensalat	5,20 Euro
Frische Blattsalate mit Schinken-Käsestreifen Hausdressing und Brot ^{7,1,3}	13,90 Euro

Frisch vom Grill

1/2 Wiesenhendl	11,40 Euro
Portion hintere Schweinshax'n mit Knödel und Kraut ^{2,4}	16,80 Euro
1/4 knusprige Ente mit Apfelblaukraut und Reiberknödel ^{2,4}	18,40 Euro

Aus Greindl's Festkuchl

A rescher Krustenbraten vom Wammerl mit Reiberknödel und Sauerkraut ^{2,4}	15,40 Euro
Portion Spanferkel mit Reiberknödel und Sauerkraut ^{2,4}	18,60 Euro
Niederbayrischer Surbraten mit Semmelknödel und Kraut	16,90 Euro
Jägerrahmbraten vom Rind mit frischen Schwammerln und Butterspätzle	17,20 Euro
Knuspriges Backhendl mit Kartoffel-Gurkensalat	16,20 Euro
Rosa gebratenes Ochsen-Filet auf Pfifferlingraham mit frischem Marktgemüse und Butterspätzle	26,40 Euro

A Nachspeis

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster für 2 Personen (ab 19 Uhr)	17,90 Euro
--	------------

Alle Preise inklusive Bedienung

* Hinweis zum Jugendschutz: An Jugendliche unter 16 Jahren darf kein Alkohol und an Jugendliche unter 18 Jahren dürfen keine Spirituosen ausgeschenkt werden. – Wir halten uns daran.

* Sehr verehrte Gäste! Vorverkaufsmarken werden nur zum Verzehr mit einem Anrechnungswert in Zahlung genommen.
 Anrechnungspreis auf 1 Liter Festbier 2022 10,10 €
 Anrechnungspreis Hendlmarken 2022 10,10 €
 Anrechnungspreis auf 1 Liter Festbier 2019 8,60 €
 Anrechnungspreis Hendlmarken 2019 8,70 €

Bedienungsgeld auf Festbiermarken 1,00 €, Hendlmarken 1,10 €.

Wertgleiche Anrechnung für Bier- und Hendlmarken 2022 am Gäubodenvolksfest 2023 möglich.

* Für Garderobe übernehmen wir keine Haftung.

* Brauerei-Freizeichen werden nur für Biere und alkoholfreie Getränke in Zahlung genommen, jedoch nicht für Speisen.

Brotzeit = Bierzeit

Bayrischer Wurstsalat ^{1,2,3,7} mit Gurke, Radieserl und Brot	10,20 Euro
Schweizer Wurstsalat mit Käse, Gurke, Radieserl und Brot ^{1,2,3,7}	10,90 Euro
Portion Emmentaler 200g 45% Fett in Tr.	8,90 Euro
Bierradi mit Schnittlauchbrot	8,40 Euro
Kalter Braten mit Steirer Kren, Gurke, Butter und Brot	10,90 Euro
Portion hausgemachter Obazda mit Zwiebeln, Radieserl, Salzgebäck und Brot	11,80 Euro
Greindl's Hausgeräuchertes mit Gurke, Pfefferoni, Meerrettich und Brot ⁷	11,60 Euro
Gemischter Presssack „sauer“ mit Zwiebeln, Gurke und Brot ^{3,7}	10,40 Euro
Brotzeitbrettl reichlich garniert mit Butter und Brot für bis zu 4 Personen (Presssack, kalter Braten, Leberkäs, Geräuchertes, Pfefferbeißer, Obazda, Käse) ^{1,2,3,6,7} pro Person	13,20 Euro

Vom Ochs

Portion Ochs vom Grill mit Reiberknödel und Krautsalat	18,50 Euro
Ochsenburger Nur Selbstabholung!	7,30 Euro
OCHSENMONTAG AM 22. AUGUST	
Portion Ochs vom Grill mit Reiberknödel und Krautsalat dazu 1 Maß Festbier oder 1 Maß Getränk nach Wahl	18,50 Euro

Vegetarische Gerichte

Frische Waldschwammerl in Kräuterrahm mit Semmelknödel	14,20 Euro
Käsespatzen mit Röstzwiebeln und Salatgarnitur	12,60 Euro
Frische Blattsalate mit Antipasti und Hausdressing	14,40 Euro

Für Selbstabholer

2 Paar Schweinswürstl mit Kraut ^{1,2,3}	8,20 Euro
3 Paar Schweinswürstl mit Kraut ^{1,2,3}	11,30 Euro
1/2 Wiesenhendl	10,30 Euro
100 g Emmentaler 45% Fett in Tr.	4,30 Euro
Volksfest-Brezn	4,30 Euro
Würstlsammel ^{1,2,3}	4,30 Euro

Beilagen

Große Volksfest-Brezn	4,60 Euro
Semmel oder Brot	1,00 Euro
Kartoffel- oder Semmelknödel ²	3,90 Euro
Sauer- oder Blaukraut	3,90 Euro
Portion Kartoffelsalat ³	4,20 Euro
Portion Butter	0,80 Euro

Für unsere kleinen Gäste

Semmel- oder Kartoffelknödel mit Soße ²	4,60 Euro
Spätzle mit Soße	4,90 Euro
Portion Pommes frites mit Ketchup	4,60 Euro



Bier

1 Maß Karmeliten Festbier	11,35 €
1 Maß Karmeliten Radler ⁶	11,35 €
1 Maß Karmeliten alkoholfreies Bier	11,35 €
0,5 l Karmeliten Weißbier	5,80 €
1 Maß Karmeliten Russen	11,35 €

Alkoholfreie Getränke

1 Maß Frucade Cola-Mix ^{4,5}	11,35 €
Frucade Apfelschorle	0,5 l 5,30 €
Frucade Orangenlimonade	0,5 l 5,30 €
Frucade Cola	0,5 l 5,30 €
Kondrauer Wasser	0,5 l 4,90 €

Aus unserer 7ER-BAR wird auch serviert

Kaffee

Kaffee Tasse ⁵	2,90 €
Espresso Tasse ^{5,6}	2,60 €
Cappuccino Tasse ^{5,6}	3,90 €
Blechkuchen	Stück 4,10 €

Offene Weine

Grüner Veltliner Domäne Wachau	0,2 l 6,80 €
Lugana Cantina Zeni	0,2 l 6,80 €
Sommercuvée Weingut Thörlle	0,2 l 6,80 €
Weinschorle	0,3 l 6,70 €
Rose Hex vom Dasenstein	0,2 l 6,80 €

Flaschenweine

Grüner Veltliner Kalmücke Weingut Gritsch	0,75 l 24,50 €
Rose Hex von Dasenstein	0,75 l 24,50 €

Prosecco

Prosecco	0,2 l 4,40 €
Prosecco Spumante 1 Flasche	0,75 l 29,50 €
Champagner Castelnau Brut 1 Flasche	0,75 l 79,00 €

Cocktails

Spritz Aperol ⁴	0,3 l 7,60 €
Lillet Berry	0,3 l 7,60 €
Hugo	0,3 l 7,60 €
Gin Tonic	0,3 l 7,60 €
Cuba Libre	0,3 l 6,90 €
Wodka/Bull ⁹	0,3 l 6,90 €
Wodka/Lemon ⁹	0,3 l 6,90 €
Jacky/Cola	0,3 l 6,90 €
Rüscherl	0,3 l 5,80 €

Spirituosen

Rauch Obstbrand 40%	2 cl 3,90 €
Rauch Williams 40%	2 cl 3,90 €
Jägermeister 35%	2 cl 3,90 €
Hirschkuss 38%	4 cl 6,60 €
Erdbeerlimes	2 cl 3,50 €



Die auf dieser Speisekarte angebotenen Speisen und Getränke enthalten:
 1 mit Phosphat, 2 Antioxidationsmittel,
 3 Geschmacksverstärker, 4 mit Farbstoff,
 5 koffeinhaltig, 6 Süßungsmittel, 7 Nitritpökelsalz,
 8 konserviert, 9 chininhaltig
 Die Liste der Allergene erhalten Sie gerne von unseren Mitarbeitern im Festbüro.



Telefon Festbüro: 0 94 21/9 74 81 21
 Festwirt: Max Greindl · Degernbach 5 · 94327 Bogen
 reservierung@festzelt-greindl.de · www.festzelt-greindl.de



Gasthaus Greindl
 Degernbach 5 - 94327 Bogen
 Telefon 09422/1535
 www.gasthaus-greindl.de



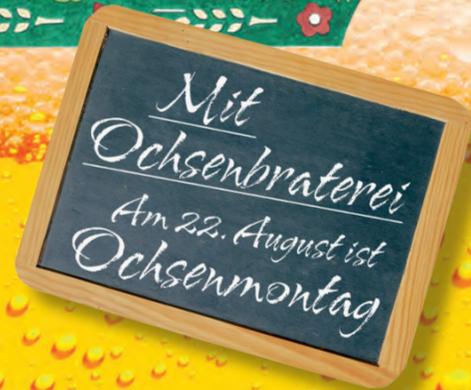
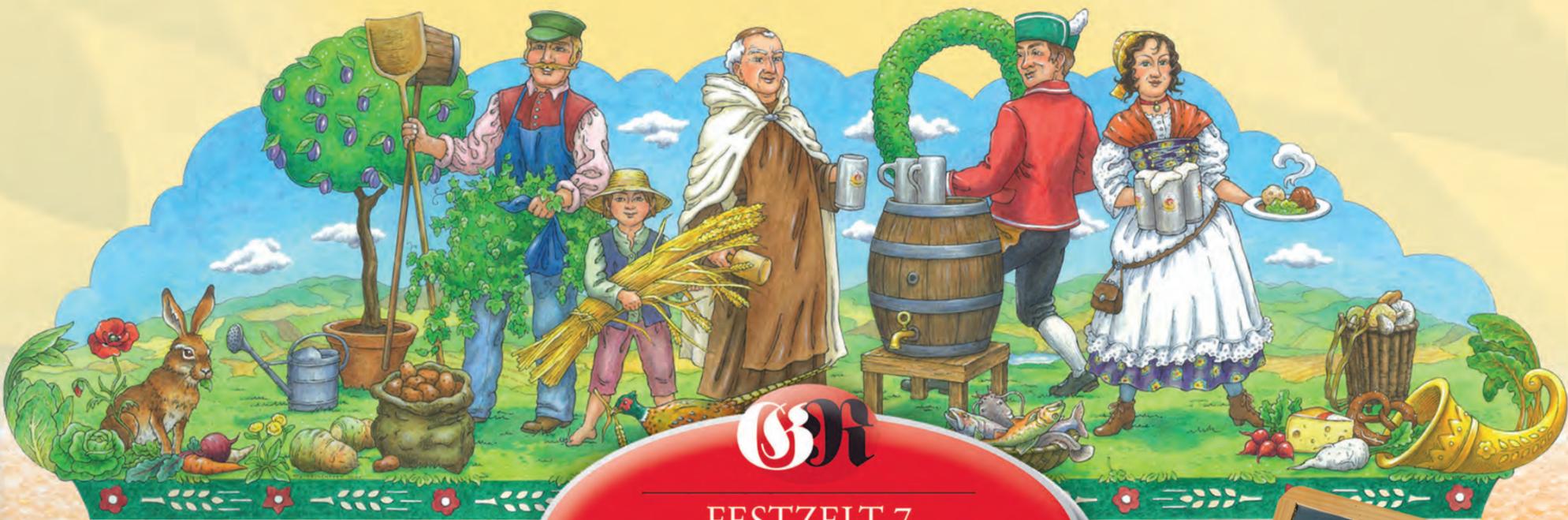
Unser alteingesessener Familienbetrieb (Gasthof und Metzgerei) befindet sich in ruhiger und beschaulicher Lage vor den Toren des Bayerischen Waldes. Seit 100 Jahren legen wir auch in der 3. Generation größte Aufmerksamkeit auf die Zufriedenheit unserer Gäste.



Service-Bund, food service, jederzeit, an jedem Ort.



Gasthaus Greindl



Getränke- und Speisekarte des Festzeltes Greindl
 12. bis 22. August 2022
Gäubodenvolksfest Straubing