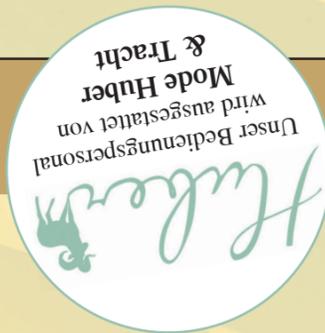




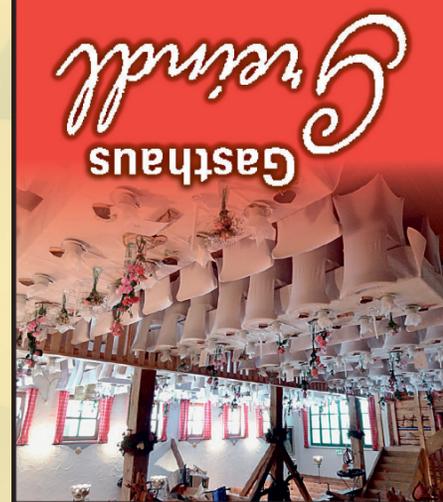
Telefon Festbüro: 0 94 21/9 74 81 21  
 Festwirt: Max Greindl · Degermbach 5 · 94327 Bogen  
 reservierung@festzelt-greindl.de · www.festzelt-greindl.de



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



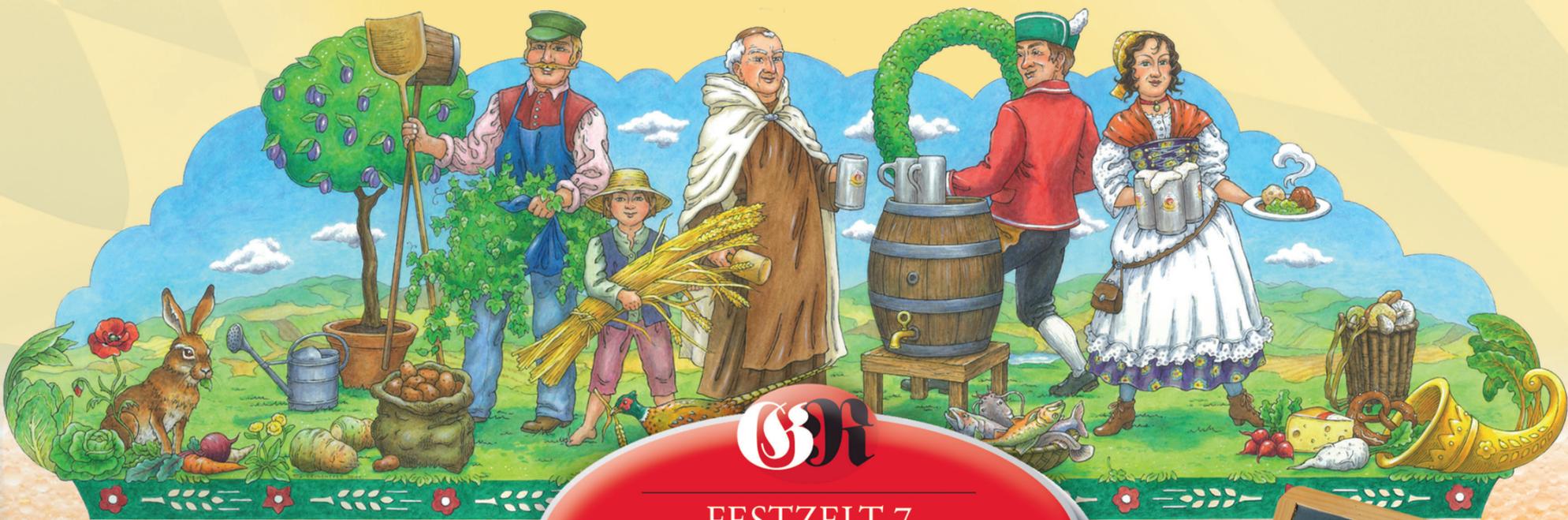
Unser alteingesessener Familienbetrieb (Gasthof und Metzgerei) befindet sich in ruhiger und beschaulicher Lage vor den Toren des Bayerischen Waldes. Seit 100 Jahren legen wir auch in der 3. Generation größte Aufmerksamkeit auf die Zufriedenheit unserer Gäste.



**Gasthaus Greindl**



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



**Getränke- und Speisekarte des Festzeltes Greindl**  
 11. bis 21. August 2023  
**Gäubodenvolksfest Straubing**

# Essen



# Trinken

## A Supp'n oder a Vorspeis

Hausgemachte Leberknödelsuppe 5,60 Euro

## Tagesgerichte je 15,20 Euro

<b>Montag, 14.08.</b>	Hackbraten mit Karottenrahmgemüse und Püree
<b>Mittwoch, 16.08.</b>	Karmeliten's Braumeistergulasch mit Butterspätzle
<b>Donnerstag, 17.08.</b>	Gefüllter Schweinebauch mit Semmelknödel
<b>Freitag, 18.08.</b>	Schäufele, resch gebraten, mit Knödel und Kraut

## Aus der Hausmetzgerei

2 Stück Weißwürste mit kleiner Breze (bis 13 Uhr) <sup>1,2,3</sup>	8,20 Euro
2 Paar Schweinswürstl mit Kraut <sup>1,2,3</sup>	9,40 Euro
Currywurst mit hausgemachter Currysauce und Pommes frites <sup>1,2,3,7</sup>	11,40 Euro
Hausgemachtes Lüngerl mit Semmelknödel	12,60 Euro
Schaschlik „nach Hausrezept“ mit Pommes frites	11,90 Euro
Portion warmer Leberkäs mit hausgemachtem Kartoffelsalat <sup>1,2,3,7</sup>	11,20 Euro

## Des isst der Chef gern

Greindl's Schmankerlpfandl für 2 Personen – Dreierlei von Ente, Rind und Schwein mit zweierlei Knödel, Spätzle und Blaukraut 37,90 Euro

## Aus dem Salatgarten

Gemischter Beilagensalat	5,40 Euro
Frische Blattsalate mit Schinken-Käsestreifen Hausdressing und Brot <sup>7,1,3</sup>	14,80 Euro

## Frisch vom Grill

1/2 Wiesenhendl	12,30 Euro
Portion hintere Schweinshax'n mit Knödel und Kraut <sup>2,4</sup>	17,40 Euro
1/4 knusprige Ente mit Apfelblaukraut und Reiberknödel <sup>2,4</sup>	19,80 Euro

## Aus Greindl's Festkuchl

A rescher Krustenbraten vom Wammerl mit Reiberknödel und Sauerkraut <sup>2,4</sup>	16,80 Euro
Portion Spanferkel mit Reiberknödel und Sauerkraut <sup>2,4</sup>	19,20 Euro
Niederbayrischer Surbraten mit Semmelknödel und Kraut	17,60 Euro
Jägerrahmbraten vom Rind mit frischen Schwammerln und Butterspätzle	17,80 Euro
Rosa gebratenes Ochsen-Filet auf Pfifferlingrahm mit frischem Marktgemüse und Butterspätzle	27,80 Euro

## A Nachspeis

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster für 2 Personen (ab 19 Uhr) 18,40 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 2023 10,90 €  
 Anrechnungspreis Hendlmarken 2023 10,90 €  
 Anrechnungspreis auf 1 Liter Festbier 2022 10,10 €  
 Anrechnungspreis Hendlmarken 2022 10,10 €  
 Bedienungsgeld auf Festbiermarken 1,10 €, Hendlmarken 1,20 €.  
 Wertgleiche Anrechnung für Bier- und Hendlmarken 2023 am Gäubodenvolksfest 2024 möglich.  
 \* Für Garderobe übernehmen wir keine Haftung.  
 \* Brauerei-Freizeichen werden nur für Bier und alkoholfreie Getränke in Zahlung genommen, jedoch nicht für Speisen.

## Brotzeit = Bierzeit

Bayrischer Wurstsalat <sup>1,2,3,7</sup> mit Gurke, Radieserl und Brot	10,80 Euro
Schweizer Wurstsalat mit Käse, Gurke, Radieserl und Brot <sup>1,2,3,7</sup>	11,30 Euro
Portion Emmentaler 200g 45% Fett in Tr.	9,20 Euro
Bierradi mit Schnittlauchbrot	9,20 Euro
Kalter Braten mit Steirer Kren, Gurke, Butter und Brot	11,20 Euro
Portion hausgemachter Obazda mit Zwiebeln, Radieserl und Brot	11,80 Euro
Greindl's Hausgeräuchertes mit Gurke, Pfefferoni, Meerrettich und Brot <sup>7</sup>	11,60 Euro
Gemischter Presssack „sauer“ mit Zwiebeln, Gurke und Brot <sup>3,7</sup>	10,40 Euro
Brotzeitbrettl reichlich garniert mit Butter und Brot für bis zu 4 Personen (Presssack, kalter Braten, Leberkäs, Geräuchertes, Pfefferbeißer, Obazda, Käse) <sup>1,2,3,6,7</sup> pro Person	14,20 Euro

## Vom Ochs

Portion Ochs vom Grill mit Reiberknödel und Krautsalat	19,40 Euro
Ochsenburger <b>Nur Selbstabholung!</b>	8,10 Euro
<b>OCHSEN MONTAG AM 21. AUGUST</b>	
Portion Ochs vom Grill mit Reiberknödel (bis 17.00 Uhr) dazu 1 Maß Festbier oder 1 Maß Getränk nach Wahl	20,50 Euro

## Vegetarische Gerichte

Frische Waldschwammerl in Kräuterrahm mit Semmelknödel	15,20 Euro
Käsespatzen mit Röstzwiebeln und Salatgarnitur	13,90 Euro
Frische Blattsalate mit Antipasti und Hausdressing	15,90 Euro

## Für Selbstabholer

2 Paar Schweinswürstl mit Kraut <sup>1,2,3</sup>	8,60 Euro
3 Paar Schweinswürstl mit Kraut <sup>1,2,3</sup>	11,90 Euro
1/2 Wiesenhendl	11,20 Euro
100 g Emmentaler 45% Fett in Tr.	4,30 Euro
Volksfest-Brezn	4,50 Euro
Würstlsemml <sup>1,2,3</sup>	4,60 Euro

## Beilagen

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

## Für unsere kleinen Gäste

Semmel- oder Kartoffelknödel mit Soße <sup>2</sup>	4,90 Euro
Spätzle mit Soße	4,90 Euro
Portion Pommes frites mit Ketchup	4,80 Euro



## Bier

1 Maß Karmeliten Festbier	12,25 €
1 Maß Karmeliten Radler <sup>6</sup>	12,25 €
1 Maß Karmeliten alkoholfreies Bier	12,25 €
0,5 l Karmeliten Weißbier	6,20 €
1 Maß Karmeliten Russen	12,40 €

## Alkoholfreie Getränke

1 Maß Frucade Cola-Mix <sup>4,5</sup>	12,25 €
Frucade Apfelschorle	0,5 l 5,50 €
Frucade Orangenlimonade	0,5 l 5,10 €
Frucade Cola	0,5 l 5,50 €
Kondrauer Wasser	0,5 l 5,50 €

Aus unserer **7ER-BAR** wird auch serviert

## Kaffee

Haferl Kaffee <sup>5</sup> 4,40 €

## Offene Weine

Grüner Veltliner Domäne Wachau	0,2 l	7,40 €
Lugana Cantina Zeni	0,2 l	7,40 €
Sommercuvée Weingut Thörl	0,2 l	7,40 €
Weinschorle	0,3 l	7,30 €
Rose Hex vom Dasenstein	0,2 l	7,40 €

## Flaschenweine

Grüner Veltliner Domäne Wachau	0,75 l	27,50 €
Rose Hex vom Dasenstein	0,75 l	27,50 €

## Prosecco

Prosecco	0,2 l	4,60 €
Prosecco Spumante Brut 1 Flasche		31,50 €
Champagner Castelnau Brut 1 Flasche		79,00 €

## Cocktails

Spritz Aperol <sup>4</sup>	0,3 l	8,30 €
Lillet Berry	0,3 l	8,30 €
Hugo	0,3 l	8,30 €
Gin Tonic	0,3 l	7,90 €
Cuba Libre	0,3 l	7,60 €
Wodka/Bull <sup>9</sup>	0,3 l	7,60 €
Wodka/Lemon <sup>9</sup>	0,3 l	7,60 €
Jacky/Cola	0,3 l	7,60 €
Rüscherl	0,3 l	5,80 €

## Spirituosen

Rauch Obstbrand 40%	2 cl	5,20 €
Rauch Williams 40%	2 cl	5,20 €
Jägermeister 35%	2 cl	4,30 €
Hirschkuss 38%	4 cl	7,20 €
Erdbeerlimes	2 cl	4,10 €



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.