



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

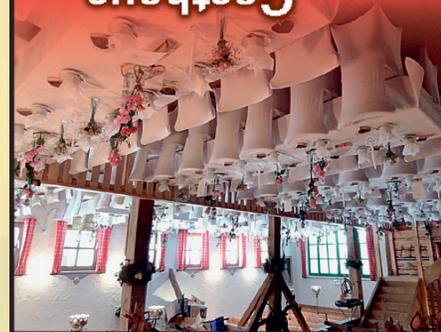


Gasthaus Greindl
Degernbach 5 - 94327 Bogen
Telefon 09422/1535
www.gasthaus-greindl.de

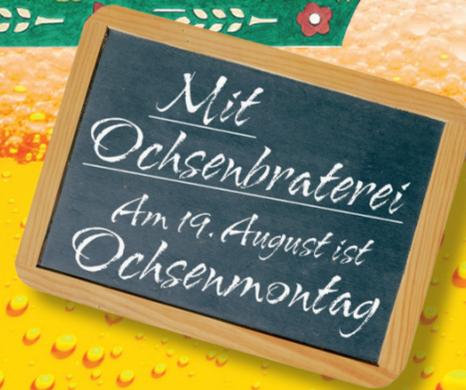
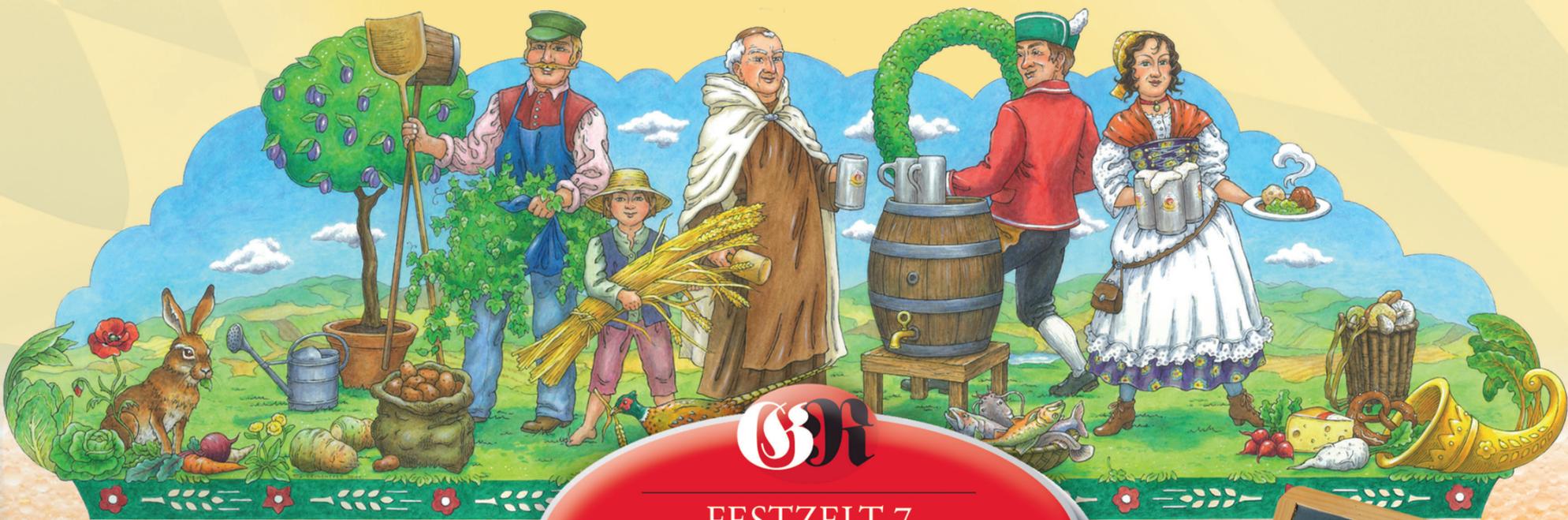


Unser alteingesessener Familienbetrieb (Gasthof und Metzgerei) befindet sich in ruhiger und beschaulicher Lage vor den Toren des Bayerischen Waldes. Seit 100 Jahren legen wir auch in der 3. Generation größte Aufmerksamkeit auf die Zufriedenheit unserer Gäste.

Gasthaus Greindl



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



Getränke- und Speisekarte des Festzeltes Greindl
9. bis 19. August 2024
Gäubodenvolksfest Straubing

Essen



Trinken

A Supp'n oder a Vorspeis

Hausgemachte Leberknödelsuppe 5,90 Euro

Tagesgerichte je 17,90 Euro

- Montag, 12.08.** Hackbraten mit Karottenrahmgemüse und Püree
- Dienstag, 13.08.** Sauerbraten mit Semmelknödel und Preiselbeerbirne
- Mittwoch, 14.08.** Tafelspitz mit Salzkartoffel, Wurzelgemüse und Meerrettichsoße
- Freitag, 16.08.** Schäuferle, resch gebraten, mit Knödel und Kraut

Aus der Hausmetzgerei

- 2 Stück Weißwürste mit kleiner Breze (bis 13 Uhr) 1,2,3 8,70 Euro
- 2 Paar Schweinswürstl mit Kraut 1,2,3 9,90 Euro
- Currywurst mit hausgemachter Currysauce und Pommes frites 1,2,3,7 12,10 Euro
- Hausgemachtes Lüngerl mit Semmelknödel 13,40 Euro
- Schaschlik „nach Hausrezept“ mit Pommes frites 13,20 Euro
- Portion warmer Leberkäs mit hausgemachtem Kartoffelsalat 1,2,3,7 12,10 Euro

Des isst der Chef gern

Greindl's Schmankerlpfandl für 2 Personen – Dreierlei von Ente, Rind und Schwein mit zweierlei Knödel, Spätzle und Blaukraut 41,80 Euro

Aus dem Salatgarten

- Gemischter Beilagensalat 5,60 Euro
- Frischer Blattsalat mit Schinken-Käsestreifen Hausdressing und Brot 15,90 Euro

Frisch vom Grill

- 1/2 Wiesenhendl 13,20 Euro
- Portion hintere Schweinshax'n mit Reiberknödel und Kraut 2,4 18,80 Euro
- 1/4 knusprige Ente mit Apfelblaukraut und Reiberknödel 2,4 21,90 Euro

Aus Greindl's Festkuchl

- A rescher Krustenbraten vom Wammerl mit Reiberknödel und Sauerkraut 2,4 18,40 Euro
- Portion Spanferkel mit Reiberknödel und Sauerkraut 2,4 20,80 Euro
- Niederbayrischer Surbraten mit Semmelknödel und Kraut 18,90 Euro
- Jägerrahmbraten vom Rind mit frischen Schwammerln und Butterspätzle 19,20 Euro
- Hirschgulasch mit Butterspätzle und Preiselbeerenbirne 21,90 Euro
- Rosa gebratenes Ochsen-Filet auf Pfifferlingrahm mit frischem Marktgemüse und Butterspätzle 30,40 Euro

A Nachspeis

- Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster für 2 Personen (ab 19 Uhr) 18,90 Euro
- Apfelstrudel mit Vanillesoße 9,90 Euro
- Nachspeisenreindl für den ganzen Tisch Apfelstrudel, Kaiserschmarrn, Schokomousse, Zwetschgenröster, Vanillesoße und frische Früchte 54,00 Euro

Alle Preise inklusive Bedienung

* Sehr verehrte Gäste! Vorverkaufsmarken werden nur zum Verzehr mit einem Anrechnungswert in Zahlung genommen.
 Anrechnungspreis auf 1 Liter Festbier 2024 11,40 €
 Anrechnungspreis Hendlmarken 2024 11,40 €
 Anrechnungspreis auf 1 Liter Festbier 2023 10,90 €
 Anrechnungspreis Hendlmarken 2023 10,90 €
 Bedienungsgeld auf Festbiermarken 1,10 €, Hendlmarken 1,20 €.
 Wertgleiche Anrechnung für Bier- und Hendlmarken 2024 am Gäubodenvolksfest 2025 möglich.

* 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 11,90 Euro
- Schweizer Wurstsalat mit Käse, Gurke, Radieserl und Brot 1,2,3,7 12,40 Euro
- Portion Emmentaler 200g 45% Fett in Tr. 9,20 Euro
- Bierradi mit Schnittlauchbrot 9,90 Euro
- Kalter Braten mit Steirer Kren, Gurke, Butter und Brot 11,90 Euro
- Portion hausgemachter Obazda mit Zwiebeln, Radieserl und Brot 13,80 Euro
- Greindl's Hausgeräuchertes mit Gurke, Pfefferoni, Meerrettich und Brot 7 12,80 Euro
- Brotzeitbrettl reichlich garniert mit Butter und Brot für bis zu 4 Personen (Pressack, kalter Braten, Leberkäs, Geräuchertes, Pfefferbeißer, Obazda, Käse) 1,2,3,6,7 pro Person 15,40 Euro

Vom Ochs

- Portion Ochs vom Grill mit Reiberknödel und Krautsalat 21,90 Euro
- Ochsenburger **Nur Selbstabholung!** 8,80 Euro
- OCHSENMONTAG AM 19. AUGUST**
 Portion Ochs vom Grill mit Reiberknödel (solange Vorrat reicht) dazu 1 Maß Festbier oder 1 Maß Getränk nach Wahl 22,90 Euro

Vegetarische Gerichte

- Frische Waldschwammerl in Kräuterrahm mit Semmelknödel 16,40 Euro
- Käsespatzen mit Röstzwiebeln und Blattsalat 14,90 Euro
- Frische Blattsalate mit Antipasti, Hausdressing und Baguette 16,90 Euro

Für Selbstabholer

- 2 Paar Schweinswürstl mit Kraut 1,2,3 9,10 Euro
- 3 Paar Schweinswürstl mit Kraut 1,2,3 12,70 Euro
- 1/2 Wiesenhendl 12,00 Euro
- 100 g Emmentaler 45% Fett in Tr. 4,30 Euro
- Volksfest-Brezn 4,80 Euro
- Würstlsemmel 1,2,3 4,90 Euro

Beilagen

- Große Volksfest-Brezn 5,10 Euro
- Semmel oder Brot 1,10 Euro
- Kartoffel- oder Semmelknödel 2 3,90 Euro
- Sauer- oder Blaukraut 3,90 Euro
- Portion Kartoffelsalat 3 4,90 Euro
- Portion Butter 0,80 Euro

Für unsere kleinen Gäste

- Semmel- oder Kartoffelknödel mit Soße 2 5,20 Euro
- Spätzle mit Soße 5,20 Euro
- Portion Pommes frites mit Ketchup 5,20 Euro

* 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.

* Für Garderobe übernehmen wir keine Haftung.



Bier

- 1 Maß Karmeliten Festbier 12,75 €
- 1 Maß Karmeliten Radler 6 12,75 €
- 1 Maß Karmeliten alkoholfreies Bier 12,75 €
- 0,5 l Karmeliten Weißbier 6,50 €
- 1 Maß Karmeliten Russen 12,75 €

Alkoholfreie Getränke

- 1 Maß Frucade Cola-Mix 4,5 12,75 €
- Apfelschorle 0,5 l 5,90 €
- Orangenlimonade 0,5 l 5,50 €
- Cola 0,5 l 5,90 €
- Mineralwasser 0,5 l 5,90 €

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

Kaffee

- Haferl Kaffee 5 4,40 €

Offene Weine

- Grüner Veltliner Federspiel Domäne Wachau 0,2 l 7,60 €
- Lugana Catulliano Cantina 0,2 l 7,60 €
- Sommer im Glas Weingut Flick 0,2 l 7,60 €
- Weinschorle 0,3 l 7,50 €
- Rose Hex vom Dasenstein 0,2 l 7,60 €

Flaschenweine

- Grüner Veltliner Federspiel Domäne Wachau 0,75 l 28,50 €
- Rose Hex vom Dasenstein 0,75 l 28,50 €

Prosecco

- Prosecco 0,2 l 4,60 €
- Prosecco Cuvee Brut Casa 1 Flasche 32,50 €
- Champagner Moet 1 Flasche 89,00 €

Cocktails

- Spritz Aperol 4 0,3 l 8,70 €
- Lillet Berry 0,3 l 8,70 €
- Hugo 0,3 l 8,70 €
- Gin Tonic 0,3 l 8,10 €
- Cuba Libre 0,3 l 7,80 €
- Wodka/Bull 9 0,3 l 7,80 €
- Wodka/Lemon 9 0,3 l 7,80 €
- Jacky Cola 0,3 l 7,80 €
- Rüschlerl 0,3 l 6,10 €

Spirituosen

- Rauch Obstbrand 40% 2 cl 5,20 €
- Rauch Williams 40% 2 cl 5,20 €
- Jägermeister 35% 2 cl 4,80 €
- Hirschkuss 38% 4 cl 7,20 €
- Erdbeerlimes 2 cl 4,50 €

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.

