

## „Es gibt nix Bessas wia wos Guads und des am liaban 3 moi am Dog“



### **Liebe Gäste und Freunde des Zollhauses,**

unser vorrangiges Ziel ist es, Ihnen regionale Produkte, unter Einbeziehung von Tradition, auf eine moderne Art näher zu bringen und Ihnen in urig-bayrischer Gasthausatmosphäre ein paar Stunden Entspannung und Genuss zu bieten.

Wir legen größten Wert auf Qualität und Frische und bereiten deshalb alle Speisen für Sie á la minute zu. Das nimmt natürlich ein bisschen mehr Zeit in Anspruch und sorgt für emsiges Treiben bei meiner Küchen-Crew und mir!

Daher bitten wir Sie um Ihr Verständnis, wenn es mal ein klein wenig länger dauert, bis wir Ihnen das frisch gezauberte Gericht kredenzen dürfen! Denn wie heißt es so treffend? Gut Ding will Weile haben! Aber wir „schickan uns, versprocha!“

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen eine schöne Zeit und viel Spaß bei uns!  
Und vorab schon mal „an guadn Appetit“.

Ihr Patrick Schmidt

**und das Zollhaus-Team**

### **Einige unserer regionalen Lieferanten:**



uvm.

Spargelhof Wieser, Kartoffelbauer Weichselgartner, Schmidt Seyffert



## Aperitif

### Zollhaus Starter

Ramazotti Rosato | Bitter Lemon | Maracujasaft 6,90 €

### Weißbier-Hugo

Weißbier | Holundersirup | Minze | Limette 6,90 €

### Zollhaus-Lillet

Lillet | Russian Wildberry 6,90 €

### Zollhaus Hugo

Rosé frizzante | Holunder | Minze 6,90 €

### Isar-Gurke

Bavarian Gin | Tonic | Gurke 6,90 €

### Spritz

Aperol | Prosecco | Orange | Minze 6,90 €

### Hugo

Prosecco | Hollunder | Limette | Minze 6,90 €

### Prosecco

0,75l 21,90€

### Prosecco

Wahlweise mit Erdbeere, Holunder oder Basilikum 3,90 €

0,10l 4,20 €

### Champagner, Pommery

0,75l 89,00 €

Campari Orange<sub>3</sub>

6,20 €

Campari Soda<sub>3</sub>

6,20 €



## Aus unserem Stein-Backofen

### Flammkuchen Klassik

Speck | Zwiebel | Schmand | Lauch 8,90 €

### Flammkuchen Vegetarisch

Paprika | Zwiebel | Schmand | Bergkäse 8,90 €

### Flammkuchen Bayrisch

Geräuchertes | Zwiebel | Bergkäse 8,90 €

## Suppen

### Breznsuppn

Rinderkraftbrühe | aufgeschmolzene Brezen | Röstzwiebeln 4,90 €

### Leberknödelsuppe

Rinderkraftbrühe | Wurzelgemüse | Schnittlauch 5,90 €

## FrISChe Salate aus dem Beet

### Kleiner Salat

Süßes Senfdressing | Karotte | Kraut | Gurke 4,50 €

### Gartensalat

Pute im Pumpernickel-Mantel | süßes Senfdressing 13,90 €

### Bunter Blattsalat

Ziegenkäse | Speck | Honigdressing 14,90 €

## Burger



## DRY AGE Burger 220g

Vollkornsemmel |

|

Süßkartoffel-Pommes | Sauerrahm Dip

Preiselbeersoße | Heumilchkäse

17,90 €

## DRY-AGE-Premium Rindfleisch - die große, traditionelle Kunst der Fleischveredelung

Unser **Bavarian Dry-Age-Premium Rindfleisch** aus der bayrischen Färsse (weibliches Hausrind, das noch kein Kalb geboren hat) **ruht und reift für mindestens 30 Tage** bei gleichbleibenden Bedingungen, wie konstanter Temperatur und Luftfeuchtigkeit im hauseigenen Reifeschrank. Das traditionelle Reifeverfahren, in dem das trocken abgehangene Rindfleisch am Knochen reift, ist eines der **ältesten Verfahren der Fleischreifung**.

Die Dry-Age Trockenreifung dient der **Entwicklung des Geschmacks** und nicht wie häufig behauptet, der Zartheit des Fleisches. Während die Textur des Fleisches sich nach etwa zehn Reifetagen nicht mehr verändert, gewinnt der Geschmack durch die Enzymaktivitäten im Fleisch weiterhin an Intensität.

Nach einiger Zeit der Lagerung im Reifeschrank bildet sich ein Duft, der Steakliebhaber schwärmen lässt. Es riecht nach Schinken, nach Moschus, frisch gebackenem Hefezopf und Raureif.

Das Dry-Aged Fleisch ist dunkel und hart wie eine alte Brotkruste, da durch die Trockenreifung große Mengen Fleischsaft verdunsten. Vor der Weiterverarbeitung muss dann die äußere Schicht Fleisch weggeschnitten werden, da sie für den Verzehr zu hart, schimmelig und ungenießbar geworden ist.

Das **zeitaufwändige Verfahren** und ein **Gewichtsverlust von bis zu 40 Prozent** erklären, warum Dry-Aged Beef so teuer und exklusiv ist.

**Aber dafür sind Dry-Aged-Steaks auch die besten Steaks der Welt!!!**

Bitte berücksichtigen Sie, dass unsere Steaks durch die Lagerzeit nicht immer verfügbar sind.

Genießen werden Sie unsere Dry-Age-Steaks auf einem 350°C-heißen Stein, mit grobem Meersalz und frischer Kräuterbutter.

Pro 100g Lende

18,90 €

Pro 100g Filet

21,90 €

### Beilagen zum Fleisch:

Süßkartoffel-Pommes	4,50 €
Zollhaus-Pommes	4,50 €
Bratkartoffeln	4,50 €

Markt-Gemüse	4,50 €
Gartensalat	4,50 €



## Zollhaus-Klassiker

<b>Rahmschwammerl</b> Semmelknödel   Petersilie	9,90 €
<b>Gebackene Milzwurst</b> Kartoffelsalat   Bratensoße	9,90 €
<b>Saures Lüngerl</b> Semmelknödel   Essiggurke	10,90 €
<b>Käsespätzle</b> Bergkäse   Rahm   Röstzwiebeln   Gartensalat	11,90 €
<b>Schnitzel vom Schwein</b> Hausgemachter Kartoffelsalat   Gartensalat	12,90 €
<b>Krustenbraten</b> Sauerkraut   Biersoße   Semmelknödel   Kartoffelknödel	13,90 €
<b>Schnitzel vom Kalb</b> Bratkartoffeln   Wildpreiselbeeren   Gartensalat	19,90 €
<b>Zwiebelrostbraten</b> Bratkartoffeln   Biersoße   Marktgemüse	21,90 €

## Süßes aus Bayern

<b>Apfelkücherl</b> Bierteig   Vanilleeis	7,90 €
<b>Apfelstrudel</b> Sahne   Vanilleeis	6,90 €
<b>Kugel hausgemachtes Eis</b>	2,00 €



## Brotzeit

### **Obatzda**

Radieserl | Breze

7,50 €

### **2 Paar Bratwürstel**

Sauerkraut | Brot | Senf

7,50 €

### **G'schmeidigs Brauereibrettl**

Niederbayrische Wurstspezialitäten | Aufstrich

Essiggurken | Ei | Butter

12,80 €

### **Kasbrettl**

Obatzda | Hart- und Weichkäse aus der Region | Butter

12,80 €

### **Bayrischer Wurstsalat**

Regensburger | Zwiebeln | Ei | Essiggurken

7,90 €

### **Schweizer Wurstsalat**

Regensburger | Zwiebeln | Ei | Essiggurken | Emmentaler

8,90 €

### **Bayerngedeck**

Täglich traditionell bis zum 12:00 Uhr-Läuten

1 Paar Weißwurst | Breze | Süßer Senf

4,90 €

### **Weißwurst** Extra

2,10 €

**1 Paar Wiener** | Senf | Brot

3,00 €

**Brezn** Extra

1,50 €

**Brot** Extra

0,80 €

„Brotzeit is de scheensde Zeit in Bayern und des rund um d´Uhr.“