

## „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:



Spargelhof Wieser, Kartoffelbauer Weichselgartner, Schmidt Seyffert uvm.



## Aperitif

<b>Zollhaus Starter</b> Ramazotti Rosato   Bitter Lemon   Maracujasaft		6,90 €
<b>Weißbier-Hugo</b> Weißbier   Holundersirup   Minze   Limette		6,90 €
<b>Zollhaus-Lillet</b> Lillet   Russian Wildberry		6,90 €
<b>Zollhaus Hugo</b> Rosé frizzante   Holunder   Minze		6,90 €
<b>Isar-Gurke</b> Bavarian Gin   Tonic   Gurke		6,90 €
<b>Spritz</b> Aperol   Prosecco   Orange   Minze		6,90 €
<b>Hugo</b> Prosecco   Hollunder   Limette   Minze		6,90 €
<b>Prosecco</b>	0,75l	21,90€
<b>Prosecco</b> Wahlweise mit Erdbeere, Holunder oder Basilikum	0,10l	3,90 € 4,20 €
<b>Champagner</b> , 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

4,90 €

### Gartensalat

Pute im Pumpernickel-Mantel | süßes Senfdressing

13,90 €

### Bunter Blattsalat

Ziegenkäse | Speck | Honigdressing

14,90 €

## Burger

### DRY AGE Burger 220g aus eigener Reifung

Vollkornsemmel | Preiselbeersöße | Heumilchkäse | Süßkartoffel-Pommes | Sauerrahm Dip

18,90 €



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

Unser **Bavarian Dry-Age-Premium Rindfleisch** aus der bayrischen Färs (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	22,90 €
----------------	---------	----------------	---------

### **Beilagen zum Fleisch:**

Süßkartoffel-Pommes	4,50 €	Markt-Gemüse	4,50 €
Zollhaus-Pommes	4,50 €	Gartensalat	4,50 €
Bratkartoffeln	4,50 €		



## Zollhaus-Klassiker

<b>Rahmschwammerl</b> Semmelknödel   Petersilie	9,90 €
<b>Gebackene Milzwurst</b> Kartoffelsalat   Bratensoße	10,90 €
<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	21,90 €
<b>Zwiebelrostbraten</b> Bratkartoffeln   Biersoße   Marktgemüse	22,90 €

## 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

### Hausgemachte Tellersülze

mit Brot 07,90 €

mit Bratkartoffeln 09,80 €

### Obatzda

Radieserl | Breze 06,90 €

### 2 Paar Bratwürstel

Sauerkraut | Brot | Senf 07,90 €

### G'schmeidigs Brauereibrettl

Niederbayrische Wurstspezialitäten | Aufstrich  
Essiggurken | Ei | Butter 12,90 €

### Kasbrettl

Obatzda | Hart- und Weichkäse aus der Region | Butter 12,90 €

### Bayrischer Wurstsalat

Regensburger | Zwiebeln | Ei | Essiggurken 07,90 €

### Schweizer Wurstsalat

Regensburger | Zwiebeln | Ei | Essiggurken | Emmentaler 08,90 €

### Bayerngedeck

Täglich traditionell bis zum 12:00 Uhr-Läuten  
1 Paar Weißwurst | Breze | Süßer Senf 04,90 €

**Weißwurst** Extra 02,10 €

**1 Paar Wiener** | Senf | Brot 03,00 €

**Brezn** Extra 01,50 €

**Brot** Extra 00,80 €

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