

**fasanerie**   
by Bantschow

## Wirtshaus & Stub'n

Ein Ort der Lockerheit  
& Begegnungen.



setz di  
nieder

[www.fasanerie-bantschow.de](http://www.fasanerie-bantschow.de)

# Unsere Vision ...



... liegt darin, die bayerische und Tiroler Wirtshaus- und Stub'n-Kultur zu bewahren, wiederzubeleben und zu zelebrieren. Wir verschmelzen traditionelle und moderne Interpretationen beider Kücheneinflüsse und bieten eine Auswahl an Schmankerln sowie erfrischenden Getränken für die Seele. Unsere herzliche Gastfreundschaft und zünftige Atmosphäre laden dazu ein, das Beste aus beiden Welten zu genießen.

**Tessali & Ben Bantschow**



Bio Nummer: DE-HE-006-00247-V  
zertifiziert durch DE-ÖKO-006

Bitte sprechen Sie uns an, wenn Sie eine Karte  
inkl. Allergenkennzeichnung wünschen.

## **Stammessen** Solange der Vorrat reicht!

Montag bis Samstag von 11:30 bis 14:00 Uhr

**Schnitzel vom Schwein „Wiener Art“** 9.90  
Mit knusprigen Pommes, frischen Bratkartoffeln oder hausgemachtem Kartoffelsalat

**Kräftiges Rindergulasch** 9.90  
Mit gebutterten Knöpfle & Preiselbeeren

**Frische Käseknöpfle in der Pfanne** 9.90  
Mit Bergkäse, geschmorten & gerösteten Zwiebeln & Kräutern



**Tiroler Gröstl** 9.90  
Traditionelles österreichisches Pfannengericht mit frischen Bratkartoffeln, geschnittenem Rindfleisch & Braten, Speck, Zwiebeln, Kräutern, Spiegelei & Kräuterschmanddip

**1 Paar fränkische Bratwürste** 9.90  
Mit Bratenjus, Sauerkraut, knusprig gebackenem Obernauer Wagenradbrot & rustikalem Baguette



**„A bissel was geht immer ...“**  
Monaco Franze, bayerisches Original

## Winterkarte






<b>Cremige Kürbissuppe</b> Mit gerösteten Kernen & Kürbiskernöl		7.70
<b>Frischer Feldsalat</b> Mit karamellisierten Nüssen, Bergkäsespänen & hausgemachter Vinaigrette		9.50
<b>Hausgemachte Kartoffelpuffer</b> Mit frischem Gurkensalat, Kräuterschmand & Apfelmus und Räucherlachs		9.50 14.90
<b>Risotto mit Pilzmischung</b> Wahlweise mit gebratenem Lachs		17.90 25.90
<b>Kürbisgnocchi</b> Mit Kürbis, Salbeibutter & Kürbiskernpesto		16.90
<b>Saftiges Schweinefiletgeschnetzelt</b> Mit Pilzen, frischen Bratkartoffeln & Speckbohnen		21.10
<b>Rinderroulade</b> Mit Preiselbeerrotkraut & Kartoffelklößen oder hausgemachten Semmelknödeltalern		18.90
<b>Kräftiges Wildgulasch</b> Mit gebutterten Knöpfle & Preiselbeeren		19.50
<b>Halbe saftig-resche Ente</b> Mit Bratapfel-Gewürzfüllung, Preiselbeerrotkraut, Klößen, karamellisiertem Maronengemüse & würziger Jus		19.90
<b>Geschmorter Rinderbraten, butterzart</b> Mit kräftiger Bratenjus, Kartoffelklößen oder Semmelknödeltalern & fruchtigem Preiselbeerrotkraut		21.10
<b>Zwiebelrostbraten (Roastbeef)</b> Mit geschmolzenen Pfannenzwiebeln, frischen Bratkartoffeln, kräftiger Bratenjus, Kräuterbutter & Speckbohnen Auf Wunsch mit Kakaosalz		27.70

Zu unseren hausgemachten Suppen servieren wir  
jeweils knusprig gebackenes Obernauer Wagenradbrot  
& rustikales Baguette.

## Vorspeisen | Kalte Speisen

<b>Klare Rindssuppe</b> Mit Griesklößchen, Gemüseeinlage & frischen Kräutern		7.70
<b>Zitronengrascurrysuppe</b> Mit Zucchini-zoodles, geröstetem Sesam & frischen Kräutern		7.70
<b>Hausgemachter Kessel-Kochkäse</b> Mit frischen Kräutern, knusprig gebackenem Obernauer Wagenradbrot & rustikalem Baguette		9.50
<b>Würziges Rindertatar</b> Mit Gurken, Kapern, hausgemachter Gewürzmayonnaise, Zwiebeln, Ei, Kräutern & knusprig gebackenem Obernauer Wagenradbrot		15.50


## Salate

<b>Neuseeländischer Rotkrautsalat*</b> Mit hausgemachter Mangosalsa, Cap Ferrat Soße & frisch gebackenen Falaffeln		13.30
<b>Fenchelsalat</b> Mit Mangosalsa, Rucola, karamellisierten Nüssen & hausgemachter Vinaigrette		10.90
<b>Beilagensalat*</b> Mit frischem Gemüse, Salat, Krautsalat, Gurken-Kräutersalat, marinierten Bohnen & hausgemachter Vinaigrette		5.80
<b>Großer Salatteller*</b> Mit frischem Gemüse, Salat, Krautsalat, Gurken-Kräutersalat, marinierten Bohnen & hausgemachter Vinaigrette		11.10
+ Mit marinierten Kräutergarnelen		18.80
+ Mit karamellisiertem Ziegenkäse, Rote Beete & gerösteten Walnusskernen		16.60
+ Mit saftigen Schnitzelstreifen		16.60

\* Weitere Informationen zu Allergenen und Inhaltsstoffen finden Sie in unserer Allergienkarte. Bitte sprechen Sie uns an.

Alle Preise in Euro.

## Warme Speisen

<b>1 Paar fränkische Bratwürste</b>		11.10
Mit Bratenjus, Sauerkraut, knusprig gebackenem Obernauer Wagenradbrot & rustikalem Baguette		
+ knusprige Pommes		4.60
<b>Flammkuchen hausgemacht</b>		
<b>Elsässer Art</b> mit Zwiebeln, Speck & frischen Kräutern		11.10
<b>Alpengenuss</b> mit Bergkäse & Birnensenf		11.10
<b>Mediterran</b> mit Schafskäse, getrockneten Tomaten, frischen Kräutern & Kalamata Oliven		14.10
<b>Vegan</b> mit Oliven, Tomaten, Humus, Zucchini Würfeln & Cap Ferrat Soße		14.10
<b>Tirol</b> mit Bratkartoffeln, Rindfleisch & Braten, Speck, Zwiebeln & frischen Kräutern		14.10
<b>Frische Käseknöpfe in der Pfanne</b>		16.60
Mit Bergkäse, geschmorten & gerösteten Zwiebeln, Kräutern & Beilagensalat		
<b>Hausgemachte Knödelvariation</b>		17.70
Mit Semmelknödeltaler & Schwammerlrahm, Spinat-Käseknödel mit geschmolzener Nussbutter, Kartoffelknödel mit würzigem Speck-Sauerkraut & kräftiger Jus		
Auf Wunsch ohne Speck		16.70
<b>Hausgemachte Semmelknödeltaler</b>		16.60
Mit Schwammerlrahm & frischen Kräutern		
<b>Tiroler Gröstl</b>		15.50
Traditionelles österreichisches Pfannengericht mit frischen Bratkartoffeln, geschnittenem Rindfleisch & Braten, Speck, Zwiebeln, Kräutern, Spiegelei & Kräuterschmanddip		
<b>Vegetarische Gröstl</b>		15.50
Traditionelles österreichisches Pfannengericht mit frischen Bratkartoffeln, Tomaten, Zucchini, Schafskäse, Zwiebeln, frischen Kräutern, Spiegelei & Kräuterschmand		

Alle Hauptgerichte auch mit frischem Beilagensalat möglich!


**„Eine Ehe ist wie ein Restaurantbesuch - man denkt immer, man hat das Beste gewählt, bis man sieht, was der Nachbar bekommt.“**

Bernd Stelter

## Warme Speisen

<b>Crêpes</b> Gefüllt mit Hackfleisch, Minzjoghurt & Paprikabutter	16.90
<b>Kräftiges Rindergulasch</b> Mit gebutterten Knöpfle & Preiselbeeren	17.70
<b>Schnitzel vom Schwein „Wiener Art“</b> Mit knusprigen Pommes, frischen Bratkartoffeln oder hausgemachtem Kartoffelsalat	15.50
<b>„Wiener Schnitzel“ vom Kalb</b> Mit Preiselbeeren & knusprigen Pommes, frischen Bratkartoffeln oder hausgemachtem Kartoffelsalat	21.70
<b>Kochkäseschnitzel „Wiener Art“</b> Mit Inas cremigem Kochkäse, knusprigen Pommes oder hausgemachtem Kartoffelsalat & Preiselbeeren	16.60
<b>Jägerschnitzel „Wiener Art“</b> Mit feinem Schwammerlrahm, knusprigen Pommes oder hausgemachtem Kartoffelsalat & Preiselbeeren	16.60
<b>Würziges Rindertatar</b> Mit Gurken, Kapern, hausgemachter Gewürzmayonnaise, Zwiebeln, Ei, Kräutern & frischen Bratkartoffeln	21.10

## Kids

<b>Kinderschnitzel</b> Mit knusprigen Pommes Rot-Weiß	8.80
<b>Pommes Rot-Weiß</b> Knusprige Pommes mit Ketchup & Mayonnaise	 4.60
<b>Kloß mit Soß</b> 2 Klöße mit Bratenjus & Rotkraut	7.30
<b>Knöpfle mit Soß</b> Feine Butterknöpfle mit Bratenjus	7.30
<b>Kugel Eis</b> Verschiedene Sorten Schlagsahne	je Kugel   1.80 1.00

## Süßes

<b>Hausgemachter Pfannenkaiserschmarrn</b> Mit frischem Apfelmus & cremigem Vanilleeis Dauert ca. 25 Minuten	14.40
<b>Hausgemachter Gewürz-Apfelcrumble</b> Mit cremigem Vanilleeis	9.90
<b>Lauwarmer Schokoladenkuchen</b> Mit flüssigem Kern & cremigem Vanilleeis + fruchtiger Pflaumenkompott <small>kann Spuren von Alkohol enthalten</small>	10.60 1.90
<b>Kugel Eis</b> Verschiedene Sorten + cremige Schlagsahne	je Kugel   1.80 1.00
<b>Hausgemachter Kuchen</b> Verschiedene Sorten	ab 4.50

**„Die Ehe ist eine lange Mahlzeit,  
die mit dem Dessert beginnt.“**

Henri de Toulouse-Lautrec  
französischer Maler und Grafiker



# Winter Special Drinks

Alkoholfreier Punsch	4.00
Glühapfelwein	4.50
Hausgemachter Glühwein	5.00
Weißer Glühwein	5.00
Glühdudler Weißwein, Almdudler & Orange	6.50
Heiße Schokolade mit Baileys	5.90
B-52 Shot Kaffeelikör, Rum, Baileys	6.50

## Aperitifs | Sekt

<b>Grand Cuvee Secco</b> Serena	0.1l 0.75l	4.70 26.00
<b>Rhabarber Secco Piccolo</b> Rhabarber Secco	0.2l 0.75l	7.90 23.90
<b>Secco Saignée (Rosé)   Frank &amp; Frei</b> Prickelnde Variation aus weißen und roten Trauben	0.1l	5.90
<b>Alkoholfreier Aperitif Joton</b> Johannisbeerapfelsaft, Tonic Water & Minze	0.3l	4.50
<b>Komma nix, alkoholfrei</b> Fruchtig frischer Weißwein   sehr eleganter Duft   feine Säure	0.2l 0.75l	5.90 22.00
<b>Weißwein-Schorle   alkoholfrei</b>	0.2l	5.20
<b>Grüner Spritz</b> Waldmeisterlikör von der Bachgau Destille, Perlwein & Limette	0.2l	6.70
<b>Limoncello Spritz</b> Limoncellolikör, Wasser, Perlwein & Zitrone	0.2l	6.70
<b>Almdudler Spritz</b> Almdudler, Perlwein & Orange	0.2l	6.70
<b>Sarti Spritz</b> Perlwein, Limette, Sarti & Spritz	0.3l	6.90
<b>Aperol Spritz</b> Perlwein, Orange, Aperol & Spritz	0.3l	6.90
<b>Aperol Spritz, alkoholfrei</b> Alkoholfreier Sekt, Orange Spritz Sirup, Orange & Spritz	0.3l	6.90
<b>Lillet Wild Berry</b> Lillet, Schweppes Wildberry & Beeren	0.3l	6.90
<b>Gin Tonic</b> Hendricks Gin mit Fentimans Tonic	0.3l	8.90
<b>Gin Bitter Lemon</b> Hendricks Gin mit Bitter Lemon	0.3l	8.90

### DAMEN GEDECK

Rhabarber Secco  
& Weinbergspfirsich **9.90**

### HERREN GEDECK

Bier nach Wahl 0,5l  
& Williams **7.50**

Alle Preise in Euro.

## Alkoholfreie Getränke

Wasser   still, medium oder spritzig		0.2l	2.00
Spessartwald		0.4l	3.70
		0.75l	6.50
Apfelsaftschorle   naturtrüb		0.2l	2.70
Obsthof Michel		0.4l	4.50
Apfelsaft pur		0.2l	3.00
Obsthof Michel		0.4l	5.50
Johannisbeerapfelschorle		0.2l	2.50
Obsthof Michel		0.4l	4.30
Johannisbeerapfelsaft pur		0.2l	2.90
Obsthof Michel		0.4l	5.30
Maracujaschorle		0.2l	2.60
Stenger's		0.4l	4.40
Maracujasaft pur		0.2l	3.00
Stenger's		0.4l	5.40
Cola   Fanta   Sprite   Cola Zero   Spezi		0.2l	2.90
		0.4l	4.30
Bitter Lemon		0.2l	3.90
Tonic Water			
Trade Islands Iced Tea		0.33l	3.90
Sunny Peach			
Almdudler		0.35l	3.90
Österreichische Limonade mit Kräuterextrakten			
Cola Mix		0.5l	4.30
Heylands			

## Heißgetränke

### Kaffee Braun

Kaffee			3.00
Cappuccino			3.70
Espresso			2.70
Espresso Macchiato			3.00
Latte Macchiato			4.20
Milchkaffee			3.80
Tee   Strength (Kräuter)   Jasmin   Kamille   Darjeeling   Summerfruits   Grün   Pfefferminze   Earl Grey			2.90
Heiße Schokolade			3.60
+ cremige Schlagsahne			1.10

## Weißweine

<b>Heiligenthal Silvaner   Weingut Höflich</b> trocken   weich   milde Säure	0.2l 0.75l	5.20 23.20
<b>Heiligenthal Sauvignon Blanc   Weingut Höflich</b> trocken   Stachelbeere   Holunder   tropische Frucht	0.2l 0.75l	6.20 23.20
<b>Weißburgunder   Weingut Höflich</b> trocken   Zitrone	0.2l 0.75l	6.20 35.00
<b>Riesling   Weingut Schott</b> trocken   fruchtig   angenehme Säure   gelber Apfel   Birne	0.2l 0.75l	6.20 23.20
<b>Muskateller   Weingut Kremer</b> voller Geschmack nach Trauben   markant im Abgang	0.2l 0.75l	6.80 25.50
<b>Chardonnay   Weingut Kremer</b> harmonisch   Aroma von Vanille   körperreich	0.2l 0.75l	7.50 28.10
<b>Silvaner   Weingut Neuberger</b> mineralisch   fränkisch   gut	0.2l 0.75l	6.20 23.20
<b>Weißburgunder   Weingut Neuberger</b> trocken   vollreife Traube   vollmundig   weiche Säure	0.2l 0.75l	6.20 23.20

## Flaschen Weißweine

<b>Reischklingeberg Grauer Burgunder Spätlese   Weingut Höflich</b> trocken   kräftig nussig   Bitternote, salzig   primär fruchtig	0.75l	35.00
<b>Weißburgunder   Weingut Höflich</b> trocken   Zitrone	0.75l	35.00
<b>*Teste Matte* Cuvée Blanc   Weingut Höflich</b> trocken   Orangen-Zitrusnote   ausdrucksstark	0.75l	35.00

## Weißweine Österreich

Wachau grüner Veltliner Smaragd 2019   Weingut Eder würziger Duft   Kräuter   gelbe Früchte	0.2l 0.75l	9.90 35.00
Wachau Chardonnay Ried Silberbichel 2019   Weingut Propstei kräftiger Körper   cremiger Schmelz   lang anhaltend	0.75l	35.00
Wachau Riesling Smaragd 2020   Weingut Eder feine Frucht   eingebundene Frische	0.75l	39.00

## Rotweine Österreich

Burgenland Cuvée   Georg Pressinger fruchtig feiner Rotweincuvée   easy drinking	0.75l	33.00
Wachau Cuvée 2018 Zweigelt   Blaufränkisch   St. Laurent Kirsche   Beeren   Würze	0.75l	28.00

## Rosé Weine

Sommer Rosé   Weingut Neuberger	0.2l	6.20
feinfruchtig   Erdbeere   frisch   gute Laune Wein	0.75l	23.30

## Rotweine

Cabernet Sauvignon   Montes	0.2l	7.00
trocken   Brombeere   gehaltvoll	0.75l	26.30

Biniagual Negre 2018   Weingut Biniagual	0.2l	9.90
trocken   fruchtig   intensiv	0.75l	36.90

*Teste Matte* Cuvée rot   Weingut Höflich	0.75l	39.00
trocken   Eiche   Brombeere		

Viña Sastre, Crianza 2018   Ribera del Duero	0.75l	45.00
Gaumenschmeichler		

## Biere

### Vom Fass

Schlappeseppel Pils	0.4l	4.20
Schlappeseppel Export	0.5l	4.60
Schlappeseppel Helles	0.5l	4.60
Schlappeseppel Kellerbier	0.5l	4.60
Schlappeseppel Weizen	0.5l	4.60
Radler	0.5l	4.60
Russ	0.5l	4.60
Almdudler Bier	0.5l	4.60
Almdudler & alkoholisches Bier nach Wahl		
Maß Bier   alle Sorten	1.0l	9.00
Schlappeseppel Dunkel Flaschenbier	0.5l	4.60

### Alkoholfreies Flaschenbier

Schlappeseppel Pils	0.5l	4.60
Schlappeseppel Weißbier	0.5l	4.60

## Apfelwein

Apfelwein GUDE pur   sauer   süß   Cola	0.5l	4.50
Bembel Maß Apfelwein	1.5l 1.0l	10.90 7.50

## Spirituosen

Ramazotti	2cl	3.50
Malteser	2cl	3.50
Averna	2cl	3.50
Haselnuss	2cl	3.50
GUDE NACHT	0.5l	59.00
Kräuterlikör mit Honig	2cl	3.50
GUDE KRÄUTER	0.5l	59.00
Fernet Branca	2cl	3.50
Baileys	2cl	3.50

## Bachgau Destille

Weinbergspfirsich	2cl	3.90
Williams	2cl	3.90
Williams   holzfassgelagert	2cl	3.90
„Cal-Rados“	2cl	3.90