

# WIRTSHAUS ZINNERS

RITTER - HILPRAND - HOF



WIRTSHAUS-ZEITUNG | AUSGABE 10

AUF GEHT'S ZU DE ZINNER BUAM, SO SOLL'S SEI!

@WIRTSHAUSZINNERS



## ZINNERS PRODUKTE

In letzter Zeit wurden wir immer wieder gefragt, wie wir unsere Sirups, Brühen und Dressings herstellen. Also haben wir uns gedacht, wir kochen diese einmal für Zuhause. Ihr könnt nun aus einem immer wechselnden Angebot aus Marmeladen, Sirups, Brühen, Dressings und vielem mehr wählen.

Wir wünschen euch viel Spaß beim Ausprobieren und Genießen.

Liebe Grüße, euer Alexander Mallok

## FALSTAFF 2019



„GAST HEISST HIER FREUND UND KÖNIG SEIN, PRODUKTE WERDEN BEWUSST GEWÄHLT UND WERTGESCHÄTZT, MAN KENNT DEN BAUERN UND SEIN HUH, WEISS WO GEMÜSE REIFT. DER GARTEN WIE GEMALT UND INNEN STRAHLT ES VOR GEMÜTLICHKEIT. KURZGESAGT: ALLTAG VERGESSEN, BAYRISCHE KÜCHE ZELEBRIEREN.“

– Falstaff Gasthaus Guide 2019

Wir sind stolz und sehr dankbar zum 2 Mal in 3 Jahren als eines der besten Gasthäuser der Region erwähnt zu werden. Mehr auf [www.falstaff.de](http://www.falstaff.de).



## SERVUS BEINAND

Liebe Taufkirchner, unsere Mission

### Die Missionsküche!

Wir zielen auf's Herz...

### REGIONEN

Die Zutaten für unsere Speisen werden regional bezogen und als Gerichte der Region wieder zugeführt. Hand in Hand geht damit die saisonale Auswahl. Nur zur Zwetschgenzeit wird beispielsweise Zwetschgendatschi angeboten. Die Warenwege zu kennen und im laufenden Austausch mit den Bauern sowie Metzgerei- und Molkereibetrieben zu stehen ist ein Muss. Besonders wichtig: Zu wissen und darauf zu achten, wo die Produkte herkommen.“

### VISIONEN

Wir sind Vertreter der Neuen Bayrische Küche, genauer gesagt: der »Gnaschen Küche« (gnaschig/ gnäschich = wählerisch was das Essen und Trinken angeht). Unsere Liebe zum Produkt und zu klaren Aromen wandert zwischen provokativ, modern und kreativ.

### TRADITIONEN

Regional und visionär bildet das perfekte Zusammenspiel mit bayrischer Tradition. Wir haben sicherlich den klassischen Schweinsbraten nicht neu erfunden aber:

»a bisserl anderst samma allerweil«

Eure Wirtshausbuam,  
Ferdinand und Sebastian Zinner



## WIRTSHAUS BRUNCH

Gleich reservieren!

04.11.2018 • 02.12.2018  
13.01.2019 • 10.02.2019  
03.03.2019 • 07.04.2019  
05.05.2019



## BEEFER ORIGINAL

„Acht Hundert Grad Celsius sind die absolut perfekte Temperatur“

Auch in New York, da wo alles begann, stehen nun die ersten Beefer und produzieren die wahrscheinlich besten Steaks der Welt. Was für eine Geschichte!



Mit dem Beefer werden wir Sie abwechselnd mit verschiedenen Steak-Spezialitäten versorgen wie es diese in der Region nicht gibt. In Kooperation mit Grillmeister Peter Kahlenberg von BBQ Altperlach haben wir für Sie ein Angebot ausgearbeitet.

Fragen Sie unser Service Personal nach der Steak-Karte und wir freuen uns Sie zu beraten.



## BRAUEREI AYING

Ferdinand und Sebastian Zinner stoßen mit dem Direktor der Brauerei Aying und dem Landwirt Florian Büchlmeier an. Vereint werden sie durch die Liebe zum Bier.

**Kurze Wege, großer Genuss. Vom Halm ins Glas unter 100 Kilometern: Brauerei Aying macht es vor.**

Neun verschiedene Sorten Bier produziert die Privatbrauerei Aying, hinzu kommen fünf Saisonbiere wie beispielsweise das Kirtabier oder der Ayingener Weizenbock.

Die Gerste, die die Grundlage für die verschiedenen Biersorten ist, stammt zu 100 Prozent aus dem Landkreis München und dem Landkreis Fürstentumbruck. Einer der Gerstenanbauer, die dafür Sorge tragen, dass der Biernachschub nicht ausgeht ist der Landwirt Florian Büchlmeier aus Taufkirchen.

## ZINNER CATERING

Liebe Gäste,

jeder Anlass stellt seine ganz eigenen Anforderungen. Wir entwickeln ein individuelles, auf Ihren Auftritt bzw. Ihre Veranstaltung zugeschnittenes Konzept – selbstverständlich im vorgegebenen Budgetrahmen. Beweisen Sie Gastfreundschaft und bleiben Sie damit in bester Erinnerung. Aufmerksame Bewirtung, ein ausgefallener Rahmen und exquisite Darreichung - eine unschlagbare Visitenkarte. Gerne möchten wir Sie dabei unterstützen. Auf unserer Internetseite hat sich auch einiges getan. Viel Spass beim reinschauen.

[www.zinner-catering.de](http://www.zinner-catering.de)



## MICHAEL BLUME

**Michael Blume Leiter des Kultur- und Kongress-Zentrums und Urgestein der Münchner Veranstaltungs- und Gastroszene.**

Sein ganzes Leben hat Michael Blume in Clubs mitgestaltet. Taufkirchen ist seine vorerst letzte berufliche Station. Öffentlicher Dienst statt Clubleben. Was die vergangenen fünf Jahre mit ihm gemacht haben? Knappe Antwort: „Hoffentlich nichts.“ Und wo in der Münchner Szene hatte er nicht seine Finger im Spiel? Vor Jahrzehnten ließ er die Zenit-Halle sanieren, gründete das Kessel-Haus neu und entwickelte Event-Locations.



**„Liebe Gäste des Wirtshaus Zinners und des Kulturzentrums,**

vor über drei Jahren haben wir uns entschieden, das frisch renovierte Wirtshaus in die gastronomische Obhut der Brüder Ferdinand und Sebastian Zinner zu übergeben.

Damals war das ein mutiger Schritt, diesem jungen Brüderpaar die Leitung anzuvertrauen. Ein Schritt auf den wir noch heute sehr stolz sein können. Die Zinners haben nun einen herausgehobenen Platz in der gastronomischen Landschaft unserer Region. Man beneidet uns um diese frische und moderne bayerische Küche. Traditionelle Gerichte werden in interessanten, wohlschmeckenden Kreationen dargeboten und die Freundlichkeit des gesamten Teams ist sieben Tage in der Woche herzerfrischend. Das ist bei gut 350 geöffneten Tagen durchaus nicht selbstverständlich.

Ich habe in vielen Gesprächen mit den Brüdern sehr wohl bemerkt, dass sie eine ernstgemeinte konstruktive Kritik sehr schätzen und daraus Motivation schöpfen, ihren Standard immer wieder im Interesse der Gäste zu verbessern. Daher mein Rat liebe Gäste: Sollte es einmal nicht so zu Ihrer Zufriedenheit sein, sprechen Sie die Bedienungen oder die Brüder Zinners direkt an, nur dann können sie darauf eingehen.

Und nun freue ich mich auf viele weitere gemeinsame Zeiten mit euch beiden.

**Alles Gute!  
Michael Blume**

# WIRTSCHAUS SPEISEN

## VORSPEISEN



### VORSPEISEN UND SALOD

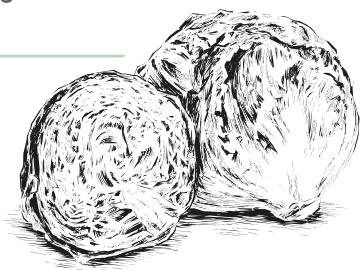
<b>Bayerischer Ceasar Salad</b>	9,5€
Romanaherzen angemacht mit Ceasar Dressing, Croutons und dazu gebackenes Freilandhendl	
<b>Zinners Kasladen</b> <sup>2</sup>	9,5€
gebackener Ziegenkäse, Lauchzwiebel-Brot und mariniertes Rucola	
<b>Flammkuchen mit Speck und Bergkäse</b> <sup>2,3,4</sup>	8,5€
sowie Frühlingslauch und Rucola	
<b>Flammkuchen mit getrockneten Tomaten</b>	7€
sowie Rucola, Bergkäse und Frühlingslauch	
<b>Roastbeef vom Weidebullen</b> <sup>1,2</sup>	12€
mit hausgemachter Remoulade und Bratkartoffeln	
<b>Räucherlachs mit Rösti</b>	9,5€
und Limetten-Schmand	
<b>Taufkirchner Brotzeitbrettl</b> <sup>2,3,4,7</sup>	p. P. 12€
verschiedene Leckereien vom Metzger und Käseerei	
<b>Wurstsalat mit Graubrot</b> <sup>2,3,4,7</sup>	7€
von der Bäckerei Götz	
<b>Schweizer Wurstsalat mit Graubrot</b> <sup>2,3,4,7</sup>	7,5€
von der Bäckerei Götz	
<b>Hausgemachter Obazda</b>	6,5€
mit roten Zwiebeln und Brezn	
<b>Brezn oder Westernbrot</b>	1,5€
von der Bäckerei Götz	

### SUPPERL

<b>Kürbis-Ingwer-Supperl</b>	4,5€
mit Kernöl	
<b>Rinderbrühe</b>	4€
mit abgeschmolzenen Bierzwiebeln, Brezn-Croutons und Majoran	
<b>oder</b>	
mit Kaspressknödel <sup>5</sup> und Schnittlauch	6€

### FRISCH AUS DEM GARTEN (Beilagensalate)

<b>„Hoibs Pfund“</b>	3,5€
Beilagensalat mit unserem hausgemachten Wirtshausdressing	
<b>Kleiner Speck-Kraut-Salat</b> <sup>2,3,4,7</sup>	3,5€
<b>Kartoffel-Gurken-Salat</b>	3,5€
<b>Gurken-Dill-Salat</b>	3,5€
<b>Schüssel bunter Salat</b>	p. P. 3€
mit Hausdressing als Familienportion	



## HAUPTSPEISEN

### WIRTSCHAUSKLASSIKER UND LECKEREIEN

<b>Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken</b>	19€
Soß, Bratkartoffeln und glasiertem Marktgemüse	
<b>Ochsenfetzen mit gebutterten Spätzle</b>	14,5€
in Pommery-Senf-Rahm-Sauce	
<b>Ofenfrischer Schweinebraten</b> <sup>2,3,8</sup>	9,5€
dazu gibt's Ayinger-Dunkelbierjus, Kartoffelknödel und Speck-Kraut-Salat	
<b>Altöttinger Hofente</b> <sup>2,3,8</sup>	16€
mit eigenem Saftal, Boskop-Äpfelblaukraut, Kartoffelknödel und Semmelknödel	
<b>Münchner Schnitzel vom schwäbisch-hallischen Landschwein</b> <sup>3</sup>	12,5€
mit Meerrettich-Senf paniert, dazu Bratkartoffeln	
<b>Cordon Bleu</b> <sup>2,3,4,5</sup>	15€
mit roter Zwiebelmarmelade und bunten Bratkartoffeln	
<b>Boeuf à la mode</b>	18,5€
52 Stunden eingelegt mit Boskop-Äpfelblaukraut, und Semmelknödel	
<b>Wiener Kalbsschnitzel</b>	17,5€
mit Bratkartoffeln und handgerührten Preiselbeeren	
<b>Zinners Gröstl</b> <sup>2,3,8</sup>	14,5€
knusprige Stückerl von Ente und Schwein, größte Knödel, Spiegelei und Gelbe Rüben	

### FÜR ZWOA LEIT' UND MEHR

<b>Burschen Reindl</b> <sup>2,3,8</sup>	p.P. 12€
rösche Hofente und Schweinebraten mit Kartoffel- und Semmelknödel, Äpfelblaukraut und viel Soße	

### AUS DEM WASSER

<b>Forelle im ganzen Müllerin Art</b>	15€
mit Salzkartoffeln und Mandelbutter	
<b>Krosser Zander</b>	16€
mit Belugalinsen und Orangen-Fenchel	
<b>Backfisch auf Kartoffelsalat</b>	11,5€
mit Remouladensoße	

### KNÖDEL UND VEGETARISCHES

<b>Schlutzkrapfen</b>	14€
mit Ofentomate, Büffelmozzarella und Basilikum	
<b>Bergkasspatzn</b>	9€
mit hausgemachten Röstzwiebeln	
<b>Süßkartoffel-Gnocchi</b>	13,5€
mit Gorgonzola und Ölräuke	
<b>Kaspressknödel</b>	13€
mit nussiger Butter und Schnittlauch	
<b>Camembert</b>	6,5€
gebacken mit handgerührten Preiselbeeren	

### WURSTKUCHL UND KLASSIKER

<b>Weißwurst rund um die Uhr</b> <sup>2,3,4,7</sup>	6,5€
2 Stück Weißwurst mit Brezn und süßem hausmacher Senf	
<b>jede weitere Weißwurst pro Stück</b>	2,6€
<b>Zinners Currywurst</b> <sup>2,3,4,7</sup>	8€
mit Wirtshaus-Pommes	
<b>Nürnberger Rostbratwürstl</b> <sup>2,3,4,7</sup>	7€
mit feinem Fasskraut	
<b>Entendöner</b>	7€
im Laugenweckerl mit gezupfter Ente und Blaukraut	
<b>Taufkirchner Wirtshaus-Burger</b>	12,5€
100% Rind, Cheddar-Käse, und Wirtshaus-Pommes	
<b>Pulled-Pork-Burger</b>	13€
gezupfte Sau, Blaukraut und Wirtshaus-Pommes	
<b>Wirtshaus-Tapas</b>	12€
Streifzug durch die Wirtshauskuchl	

GERNE SERVIEREN WIR ALLE SPEISEN NACH RÜCKSPRACHE MIT DER KÜCHE ALS FAMILIENPORTION IN REINE UND SCHÜSSEL

## NACHSPEISEN

### SÜSS- & MEHLSPEISEN

<b>Wirtshaus-Parfait</b>	4,5€
mit saisonalem Angebot, bitte nachfragen!	
<b>Kaiserschmarrn</b>	7€
im Reindl mit Boskop-Äpfelkompott	
<b>Lauwarmer Schokokuchen</b>	8€
mit Vanilleeis <sup>1</sup> und Zwetschgenröster	
<b>New York Cheesecake</b>	7€
mit Butterkeks und marinierten Früchten	
<b>Eisbecher pro Kugel</b> <sup>1</sup>	1,6€
Walnuss, Erdbeere, Stracciatella, Vanille, Zitronensorbet oder Schokolade	
<b>Eierlikör oder Sahne dazu</b>	1,5€

BRUNCH BEI UNS IM WIRTSCHAUS AM:

04.11.2018 • 02.12.2018 • 13.01.2019  
10.02.2019 • 03.03.2019 • 07.04.2019  
05.05.2019

GLEICH HIER RESERVIEREN!

# WIRTSCHAUS GETRÄNKE

## APERITIF

### SCHICKERIA

„Zinners Spritz“ Lillet & Schweppes Russian Wild Berry <sup>1,7</sup>	0,2l	4,5 €
Haus Spritz Cassis-Likör, Prosecco & Ingwer	0,2l	5 €
Aperol Spritz <sup>1,5</sup>	0,2l	5 €
„Holler Spritz“ <sup>5</sup>	0,2l	4 €
Negroni Campari <sup>1</sup> , Gin & Cinzano Rosso Wermut	0,2l	4 €
Campari Orange	0,2l	5 €
Prosecco	0,1l	4 €

## BIERE AUS Aying

### FRISCH VOM FASS

Lager Hell	0,5l	3,4 €
Lager Hell Maß	1l	6,8 €
Bräuweiße	0,3l	2,8 €
	0,5l	3,6 €
Radler Halbe <sup>2,6</sup>	0,5l	3,6 €
Cola-Weizen <sup>1,3,4,6</sup>	0,5l	3,6 €
Russ'n Halbe <sup>2,6</sup>	0,5l	3,6 €
Goaßmaß	1l	7,9 €

### AUS DER FLASCHE

Kellerbier	0,5l	3,6 €
Bairisch Pils	0,33l	3,2 €
Urweiße	0,5l	3,6 €
Leichte Bräuweiße	0,5l	3,6 €
Jahrhundert Bier	0,5l	3,6 €
Altbairisch Dunkel	0,5l	3,6 €
Hopfenthaler Alkoholfrei	0,5l	3,6 €
Weißbier Alkoholfrei	0,5l	3,6 €
Ayinger Celebrator	0,33l	4 €

Beachten Sie auch unsere Saisonbiere.

GERNE EMPFIEHLT IHNEN UNSER  
SERVICEPERSONAL EINEN PASSENDEN WEIN  
AUS UNSEREM AKTUELLEN WEINANGEBOT

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

### WAS 100%IG GESUNDES

Naturtrüber Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeernektar, Rhabarbernektar, Maracujanektar, Mangonektar	0,2l	3 €
Naturtrübe Apfel-, Orngen-, Johannisbeer-, Maracuja-, Mango-, Rhabarberschorle	0,5l	3,9 €

### ZINNERS WIRTSCHAUS LIMO

Zitrone-Basilikum	0,3l	3 €
Orange-Ingwer	0,3l	3 €
Pfirsich-Limette	0,3l	3 €

### DER URSPRUNG

Hauswasser	0,2l	1,5 €
	0,5l	2,5 €
	1l	3,5 €
Adelholzener Classic	0,25l	2,5 €
	0,75l	4,5 €
Adelholzener Naturell	0,25l	2,5 €
	0,75l	4,5 €

### HEISSGETRÄNKE & SUPREMO KAFFEE

Kaffee Creme <sup>4</sup>	2,9 €
Milchkaffee <sup>4,8</sup>	3,5 €
Espresso <sup>4</sup>	1,9 €
Doppelter Espresso <sup>4</sup>	3,1 €
Espresso Macchiato <sup>4,8</sup>	2,1 €
Cappuccino <sup>4,8</sup>	3,5 €
Latte Macchiato <sup>4,8</sup>	4,2 €
Entkoffeinierter Kaffee	3,2 €
Heiße Zitrone	2 €
Haferl Tee aus dem Diamant Darjeeling Imperial Second Flush, Pfefferminze, English Breakfast Tea, China Jasmin Blatt, Früchte Natur, Kamillenblüten	3,5 €
Heiße Schokolade <sup>5</sup> mit frischer Bergbauernmilch <sup>8</sup>	3,5 €
mit frischer Bergbauernmilch und Sahne <sup>8</sup>	3,9 €
mit frischer Bergbauernmilch und Baileys <sup>1,8</sup>	3,9 €
Eiskaffee <sup>4</sup>	3,9 €
Affogato al caffe Espresso <sup>4</sup> und eine Kugel Vanilleeis <sup>8</sup>	5 €

### SOFTDRINKS

Coca-Cola <sup>1,3,4</sup>	0,2l	3 €
Coca-Cola light <sup>1,3,4</sup>	0,2l	3 €
Fanta <sup>1,3</sup>	0,2l	3 €
Zitronenlimonade <sup>2</sup>	0,5l	3,5 €
Spezi <sup>1,2,3,4</sup>	0,5l	3,5 €
Almdudler <sup>1,7</sup>	0,35l	3 €

## SPIRITUOSEN

### SCHNAPS & BRÄNDE

Bärwurz, Enzian	2cl	3,9 €
Kirschwasser, Marillenbrand, Mirabellenbrand, Himbeergeist, Zwetschgenbrand	2cl	3,2 €
Haselnussgeist	2cl	3,9 €
Williams Birne	2cl	2,9 €

### SPIRITUOSEN

Jägermeister, Aversa, Ramazotti	2cl	2,8 €
Soul of Bavaria Gin oder Feel! Munich Dry Gin	4cl	7,2 €
	0,7l	65 €
	Longdrink	9,5 €
Spirit of Bavaria Vodka	4cl	7,2 €
	0,7l	65 €
	Longdrink	9,5 €
Slyrs Single Malt Whisky	4cl	8 €
	0,7l	70 €
	Longdrink	9,5 €
Baileys <sup>1</sup>	4cl	5 €
Linie Aquavit	2cl	3,5 €
Grappa	2cl	4 €

### LONGDRINKS

Rum / Gin / Vodka + Beigetränk	7,9 €
--------------------------------	-------

### BEIGETRÄNKE

Schweppes Dry Tonic Water <sup>5,7</sup> , Bitter Lemon <sup>3,5,7</sup> , American Ginger Ale <sup>1,5</sup>	0,2l	3,5 €
---	------	-------

