

**FAMILIENFEIER
HOCHZEIT
TAGUNG
WEIHNACHTSFEIER**

Freuen Sie sich auf eine Feier in der einzigartigen Atmosphäre des Landgasthofes Winkelacker, das allen Gästen noch lange in bester Erinnerung bleiben wird.

Der optimale Veranstaltungsort in besonderer Atmosphäre. In Gut Winkelacker haben sie die Möglichkeit, verschiedene Räume für Ihre Tagung zum Mieten. Unsere Team stimmt mit Ihnen im Vorfeld gerne alle individuellen Wünsche ab und kümmert sich während Ihres Festes um einen reibungslosen Ablauf.
Sprechen Sie uns an!



Landgasthof Winkelacker

Adresse:
Am Euler 52
85051 Ingolstadt

Telefon:
08450 92 59 040

E-Mail:
info@landgasthof-winkelacker.com

www.landgasthof-winkelacker.com

Folgt uns auf unseren Kanälen



Digitale Speisekarte
Multilanguage menu



SPEISEN & GETRÄNKKE

Herrnbräu Biere

Weizen Hell ^A	0,5l	€ 4,50
Weizen Dunkel ^A	0,5l	€ 4,50
Weizen Leicht ^A	0,5l	€ 4,50
Weizen Alkoholfrei ^A	0,5l	€ 4,50
Helles vom Fass ^A	0,5l	€ 4,50
Pils (Flasche) ^A	0,3l	€ 3,90
Helles Alkoholfrei ^A	0,5l	€ 4,50
Dunkles Bier ^A	0,5l	€ 4,50
Radler ^{3,A}	0,5l	€ 4,50
Russ ^{3,A}	0,5l	€ 4,50
Cola-Weizen ^{1,11,A}	0,5l	€ 4,50
Schnitt ^A	0,25l	€ 3,30
Mass ^A	1,00l	€ 8,50



Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^{1,11}	0,33l	€ 3,90
Coca Cola light ^{1,8,11}	0,33l	€ 3,90
Coca Cola		
Coca Cola light ^{1,8,11}		
Orangen Limo ³		
Zitronen Limo ³		
Spezi ^{1,3,11}	0,2l	€ 3,30
	0,4l	€ 4,20
	0,2l	€ 3,80

Schweppes ^{11a}		
(Tonic, Bitter Lemon)		
Orangensaft, Apfelsaft,		
Kirschsaft, Traubensaft,		
Johannisbeersaft,		
Maracujasaft	0,2l	€ 3,40
	0,4l	€ 4,80

Saftschorle	0,2l	€ 3,20
	0,4l	€ 4,10

Wasser

Tafelwasser	0,2l	€ 3,00
	0,4l	€ 3,50
Bernadett still/spritzig	0,5l	€ 3,70
Aqua Panna	0,25l	€ 3,20
	0,75l	€ 6,50
San Pellegrino	0,25l	€ 3,20
	0,75l	€ 6,50

Warme Getränke

Espresso	€ 2,60
Doppelter Espresso	€ 4,00
Tasse Kaffee	€ 3,00
Cappuccino ^g	€ 3,60
Latte Macchiato ^g	€ 3,90
Haferl Kaffee	€ 4,20
Espresso Macchiato ^g	€ 2,90
Milchkaffee ^g	€ 3,90

Alle Sorten Kaffee auch koffeinfrei möglich	
Heiße Schokolade ^g	€ 3,80
Heiße Schokolade mit Sahne ^g	€ 4,20
Tee	€ 3,30
(Grüner Tee, Kamille, Kräuter,	
Pfefferminze, Früchtetee, Schwarzer Tee)	

Spirits

Jägermeister, Cynar, Fernet Branca, Ramazotti, Averna,		
Campari ¹ , Underberg	2cl	€ 3,40
Tequila, Havana Rum, Wodka Absolut	2cl	€ 3,40

Schnapslerl

Williams Birne, Marille, Obstler, Slivovitz, Grappa		
	2cl	€ 3,40

Aperitifs

Prosecco	0,1l	€ 4,70
Prosecco	0,75l	€ 28,50
Aperol Spritz ¹	0,2l	€ 7,60
Hugo	0,2l	€ 7,60
Lillet Wildberry	0,2l	€ 7,60
Sarti Spritz ¹ (Prosecco, Sarti Rosa, Soda, Limette)	0,2l	€ 7,60
Campari Soda ¹	4cl	€ 5,30
Campari Orange ¹	4cl	€ 6,70
San Bitter ¹ Soda	0,2l	€ 4,60
San Bitter ¹ Weißwein	0,2l	€ 6,70
San Bitter ¹ Orange	0,2l	€ 5,00
San Bitter ¹ Prosecco	0,2l	€ 7,70

Whiskey, Liguers und Cognac

Ballantines	2cl	€ 3,50
Jack Daniels	2cl	€ 4,30
Baileys Irish Cream	2cl	€ 3,90
Frangelico	2cl	€ 3,50
Hennessy	2cl	€ 5,00

Gin´s

“MARE”		
Dry, Mediteraner Gin, Spanien	2cl	€ 9,90
“HENDRICKS”		
leicht-blumig, Schottland	2cl	€ 9,90
Unsere Gin´s servieren wir mit Thomas Henry Tonic ^{11a}		

Weine

Weißweine		
GRÜNER VELTINER	0,2l	€ 5,60
Österreich	0,5l	€ 12,90
LUGANA	0,2l	€ 6,60
Italien	0,75l	€ 23,60
CHARDONNAY	0,2l	€ 6,60
Italien	0,75l	€ 23,60
SAVIGNON BLANC	0,2l	€ 7,10
Österreich	0,75l	€ 24,10
Roséwein		
FALZ	0,2l	€ 5,60
Deutschland	0,5l	€ 12,90
CHIARETTO	0,2l	€ 7,10
Italien, Bio	0,75l	€ 24,10

Rotweine		
MERLOT	0,2l	€ 5,60
Italien	0,5l	€ 12,90
MONTEPULCIANO & SANGIOVESE	0,2l	€ 7,10
Italien, Bio	0,75l	€ 24,10
PRIMITIVO	0,2l	€ 7,60
Italien	0,75l	€ 26,00
kleine Weinschorle	0,25l	€ 4,90
große Weinschorle	0,5l	€ 8,00

Cocktails

MOJITO	€ 9,60
Havana Rum, Rohrzucker, frische Minze, Limette	
CAIPIRINHA	€ 9,60
Cachaca, Rohrzucker, Limette	
CUBA LIBRE	€ 9,60
Havana Rum, Limette, Coca Cola ^{1,1}	
CAIPIROSKA	€ 9,60
Absolut Vodka, Limette, Rohrzucker	
MOSKITO *ALKOHOLFREI*	€ 7,60
Lime, Rohrzucker, Limette, Minze ¹	
BLUE LAGOON *ALKOHOLFREI*	€ 7,60
Blue Curacao, Zitronenlimo, Lime ¹	



Beilagenänderung	€ 1,00
Einpacken von Speisen	€ 0.50

Kennzeichnung der Zusatzstoffe:
mit Farbstoff 1 geschwärzt 5
mit Antioxidationsmitteln 3 mit phosphat 9
Kennzeichnung der Allergene erhalten Sie gerne auf Anfrage.
koffeinhaltig 11
mit Konservierungsstoffen 2
mit Nitritpökelsaltz 10
mit Süsstoff 8
chininhaltig 11a
Alle Preise inkl. ges. MwSt. und Bedienung.

Vorspeisen und Suppen

Carpaccio vom Rind € 16,40
mit Trüffel und Olivenöl
auf Rucola und Grana Padano ^{2,9,G}
mit Weißbrot ^A

Rinderbrühe € 6,50
mit Pfannkuchen ^{3,A,C}

Tomatencremesuppe ³ € 6,50



Steaks

Filetsteak 200g € 29,50
Filetsteak 300g € 39,50
Rumpsteak 250g € 26,50
Putensteak 250g € 18,50

Alle Steaks werden mit Folienkartoffel mit Kräuterquark und Kräuterbutter serviert. ^G



Fisch

Ofenkartoffel mit Räucherlachs € 16,80
Sauerrahm und Salatgarnitur
mit Balsamicodressing und Avocado ^D

Calamari fritti € 18,90
dazu Pommes, Remouladensauce ^D

Gegrillte Calamari € 19,80
dazu Mangold dalmatinische Art ^D

Tagliatelle "Gamberetti" € 16,90
Garnelen, Cherry Tomaten, Rucolasalat,
Knoblauch, Weißwein-Soße, Grana Padano ^D

Gegrilltes Lachsfilet € 24,50
mit Petersilien-Knoblauch-Pesto,
Petersilienkartoffeln, Grana Padano ^{3,D,G}

Tagliatelle "Salmone e Spinaci" € 17,40
Lachs-Spinat Soße und Grana Padano ^{3,D,G}



Beilagen

Als Beilage empfehlen wir:

Pommes frites € 4,50
Folienkartoffel mit Kräuterquark ^G € 4,80
Bratkartoffeln € 5,90
Gegrilltes Gemüse € 5,90
Kleine gemischte Salat € 4,50
Brotkorb € 2,00



Klassisch Bayerisch

Schnitzel „Wiener Art“ € 16,50
mit Pommes, Preiselbeeren und Salat ^{5,A,C,G}

Cordon Bleu € 17,80
mit Pommes, Preiselbeeren und Salat ^{2,5,9,10,A,C,G}

Schweinebraten € 15,90
in Bratensoße mit Kartoffelknödel und Salat ^{3,5}

Tiroler Gröstl € 14,80
mit Bratkartoffeln, Speck, Bratenfleisch, Zwiebeln
und Spiegelei dazu Salat ^{3,5}

Zwiebelrostbraten € 27,80
mit Bratkartoffeln und Salat ^{3,5}

Currywurst ^{2,4,10} € 10,80
mit Pommes ^{2,4}



Dessert

Frittiertes Vanilleeis € 9,60
mit Nutella und Pistazien

Kaiserschmarrn mit Apfelmus € 11,80
Tiramisu ^{A,G} € 7,50
Panna Cotta ^G € 7,50
Schokosouffle, dazu Vanilleeis und Sahne ^G € 8,50
Kuchen aus der Vitrine ^G € 4,20



Salate

Tagliata Salat € 18,90
mit Rinderfiletstreifen und Grana Padano
dazu Balsamicodressing ^{2,5,G,H}

Fitness Salat € 16,90
mit Putenstreifen und Kernemischung
dazu Joghurdressing ^{2,5,A,H}

Tonno Salat € 16,20
mit Thunfisch, Eierwürfel, Zwiebelringe, Oliven
mit Balsamicodressing ^{2,5,G,H}

Caesar Salat € 11,50
Grüner Salat mit Croutons, Grana Padano Flocken
und Caesar Dressing
+ Putenstreifen € 6,00
+ Garnelen € 7,00

Octopus Salat ^{2,5,G,H} € 17,80
Octopus, Cherry Tomaten, Knoblauch,
Ruccola Salat, Balsamicodressing

Kinder Spezial

Cevapcici mit Pommes ³ € 9,90
Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes ^{A,G} € 9,50
Portion Pommes frites mit Ketchup ² € 4,50
Käsespätzle ^{2,A,G} € 9,50
Knödel mit Bratensoße ^{2,A} € 5,20

Vegetarisch

Käsespätzle € 14,40
mit gerösteten Zwiebeln und Salat ^{2,9,A,G}

Vegetarische Platte € 16,90
gegrilltes Gemüse dazu gebackener
Camembert und Preiselbeeren ^{2,9,G}



Frisch vom Grill

Cevapcici € 16,90
mit Djuvec Reis, Pommes, Ajvar,
Zwiebel und Salat ^{3,5}

Raznjici € 16,90
(zwei Fleischspieße von der Schweinlende)
mit Djuvec Reis, Pommes, Ajvar,
Zwiebel und Salat ^{3,5}

Pola - Pola € 17,80
5 Cevapcici, 1 Raznjic, mit Djuvec
Reis, Pommes, Ajvar, Zwiebel und Salat ^{3,5}

Grillteller € 18,90
2 Cevapcici, 1 Raznjic, Putenfilet, würzige
Hauswürste
mit Djuvec Reis, Pommes, Ajvar,
Zwiebel und Salat ^{3,5}

Gurman Pljeskavica € 18,90
Hausgemachte Fleischmischung,
mit Käse und Speck dazu Djuvec Reis, Pommes, Ajvar,
Zwiebel und Salat ^{3,5}

Reiterplatte (für 2 Personen) € 43,90
4 Cevapcici, 2 Raznjici, 2 Rinderlenden,
2 Putenfilet, 2 würzige Hauswürste,
mit Djuvec Reis, Pommes, Ajvar,
Zwiebel und Salat ^{3,5}

Burger € 16,50
aus Angus Rind, Cheddar Käse, Zwiebel, Blattsalat,
Essiggurken, Soße und Pommes mit Dip ^{2,9,A,G}



Eis

Kugel Eis € 2,00
Portion Sahne € 1,00
Eiskaffee / Eisschokolade € 7,50
Cup Dänemark € 9,00
Cup Clown (Kinderbecher) € 5,50

Pizza wird unabhängig von anderen Gerichten serviert.

Klassische Pizzen

MARGARITA ^{A,G} € 9,90
San Marzano Tomaten DOP, Mozzarella Fior di Latte,
Basilikum

MARINARA ^{A,G,D} € 10,80
San Marzano Tomaten DOP, Sardellen, Knoblauch,
Kapern, Origano

CAPRICCIOSA ^{A,G,2,4} € 13,10
San Marzano Tomaten DOP, Mozzarella Fior di Latte,
Schinken, Artischocken, Champignons,
Taggiasca Oliven, Basilikum

SCHINKEN ^{A,G,2} € 11,80
San Marzano Tomaten DOP, Mozzarella Fior di Latte,
Schinken, Basilikum

SALAMI ^{A,G,2} € 11,80
San Marzano Tomaten DOP, Mozzarella Fior di Latte,
Salami, Basilikum

DIAVOLA ^{A,G,2} € 11,80
San Marzano Tomaten DOP, Mozzarella Fior di Latte,
Spianata Calabrese (scharf), Pepperoni Lombardi, Basilikum

QUATTRO FORMAGGI ^{A,G} € 10,80
San Marzano Tomaten DOP, Mozzarella Fior di Latte,
Provola Käse geräuchert, Gorgonzola, Grana Padano

SCHINKEN-CHAMPIGNONS ^{A,G,2} € 12,50
San Marzano Tomaten DOP, Mozzarella Fior di Latte,
Schinken, Champignons, Basilikum

VEGETARIANA ^{A,G} € 12,50
San Marzano Tomaten DOP, Mozzarella Fior di Latte,
Gegrilltes Gemüse, Taggiasca Oliven, Artischocken,
Basilikum

PROSCIUTTO E RUCOLA ^{A,G,2} € 15,80
San Marzano Tomaten DOP, Mozzarella Fior di Latte,
Cherry Tomaten, Rucola, Rohschinken San Daniele,
Grana Padano

Burrata Pugliese Käse zusätzlich bei jeder Pizza möglich € 3,40



Pizza Spezialitäten

NDUJA E SALSICCIA ^{A,G,2} € 15,80
San Marzano Tomaten DOP, Mozzarella Fior di Latte,
Nduja Calabrese (Scharfe Streichsalami), Tropea Zwiebeln,
Salsiccia (italienische Wurst), Basilikum

TONNO ^{G,D,9} € 15,40
Gelbe Tomaten, Tropea Zwiebeln, Kapern, Taggiasca
Oliven, Provola Käse geräuchert, Thunfisch, Basilikum,
Fenchel

BRESAOLA ^{A,G,2} € 16,70
San Marzano Tomaten DOP, Mozzarella Fior di Latte,
Provola Käse geräuchert, Bresaola IGP, Rucola,
Grana Padano Käse

TARTUFATA ^{A,D,2} € 16,90
Steinpilz-Trüffel Creme, Mozzarella Fior di Latte,
Rohschinken San Daniele, Champignons, Trüffelöl, Grana
Padano, Basilikum

BURATINA ^{A,G,C} € 16,90
San Marzano Tomaten DOP, Burrata Pugliese,
Sonnengetrocknete Tomaten, Chery Tomaten,
Pesto Genovese, Basilikum

MORTADELLA ^{A,G,H} € 17,50
Pistazien Creme, Mozzarella Fior di Latte,
Mortadella, Burrata Pugliese, Geröstete Pistazien, Basilikum

SALSICCIA E FRIARELLI € 14,60
Provola Käse geräuchert, Friarelli, Salsiccia (ital. Wurst),
Basilikum

SALMONE € 16,90
Artischockencreme, Mozzarella Fior di Latte,
Räucherlachs, Avocado

CAPOCOLLO € 15,90
Artischockencreme, Mozzarella Fior di Latte, Camembert
Käse, Coppa DOP, Geröstete Haselnüsse, Basilikum

STRACCIATELLA € 16,20
San Marzano Tomaten DOP, Mozzarella Fior di Latte,
Spianata Calabrese (scharf), Stracciatella di Pugliese
(weicher Käse), Basilikum

PROSCIOTTO E FICHI € 16,50
Mozzarella Fior di Latte, frische Feigen, Rohschinken San
Daniele, Caciocavallo DOP (Schafkäse), Basilikum