

**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 <sup>A</sup>	0,5l	€ 4,50
Weizen Dunkel <sup>A</sup>	0,5l	€ 4,50
Weizen Leicht <sup>A</sup>	0,5l	€ 4,50
Weizen Alkoholfrei <sup>A</sup>	0,5l	€ 4,50
Helles vom Fass <sup>A</sup>	0,5l	€ 4,50
Pils (Flasche) <sup>A</sup>	0,3l	€ 3,90
Helles Alkoholfrei <sup>A</sup>	0,5l	€ 4,50
Dunkles Bier <sup>A</sup>	0,5l	€ 4,50
Radler <sup>3,A</sup>	0,5l	€ 4,50
Russ <sup>3,A</sup>	0,5l	€ 4,50
Cola-Weizen <sup>1,11,A</sup>	0,5l	€ 4,50
Schnitt <sup>A</sup>	0,25l	€ 3,30
Mass <sup>A</sup>	1,00l	€ 8,50



**Alkoholfreie Getränke**

Coca Cola <sup>1,11</sup>	0,33l	€ 3,90
Coca Cola light <sup>1,8,11</sup>	0,33l	€ 3,90
Coca Cola		
Coca Cola light <sup>1,8,11</sup>		
Orangen Limo <sup>3</sup>		
Zitronen Limo <sup>3</sup>		
Spezi <sup>1,3,11</sup>	0,2l	€ 3,30
	0,4l	€ 4,20
	0,2l	€ 3,80

Schweppes <sup>11a</sup>		
(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 <sup>g</sup>	€ 3,60
Latte Macchiato <sup>g</sup>	€ 3,90
Haferl Kaffee	€ 4,20
Espresso Macchiato <sup>g</sup>	€ 2,90
Milchkaffee <sup>g</sup>	€ 3,90

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

**Spirits**

Jägermeister, Cynar, Fernet Branca, Ramazotti, Averna,		
Campari <sup>1</sup> , 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 <sup>1</sup>	0,2l	€ 7,60
Hugo	0,2l	€ 7,60
Lillet Wildberry	0,2l	€ 7,60
Sarti Spritz <sup>1</sup> (Prosecco, Sarti Rosa, Soda, Limette)	0,2l	€ 7,60
Campari Soda <sup>1</sup>	4cl	€ 5,30
Campari Orange <sup>1</sup>	4cl	€ 6,70
San Bitter <sup>1</sup> Soda	0,2l	€ 4,60
San Bitter <sup>1</sup> Weißwein	0,2l	€ 6,70
San Bitter <sup>1</sup> Orange	0,2l	€ 5,00
San Bitter <sup>1</sup> 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 <sup>11a</sup>		

**Weine**

<b>Weißweine</b>		
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
<b>Roséwein</b>		
FALZ	0,2l	€ 5,60
Deutschland	0,5l	€ 12,90
CHIARETTO	0,2l	€ 7,10
Italien, Bio	0,75l	€ 24,10
<b>Rotweine</b>		
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 <sup>1,1</sup>	
CAIPIROSKA	€ 9,60
Absolut Vodka, Limette, Rohrzucker	
MOSKITO *ALKOHOLFREI*	€ 7,60
Lime, Rohrzucker, Limette, Minze <sup>1</sup>	
BLUE LAGOON *ALKOHOLFREI*	€ 7,60
Blue Curacao, Zitronenlimo, Lime <sup>1</sup>	



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 Nitritpökelsalt 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 <sup>2,9,G</sup>  
mit Weißbrot <sup>A</sup>

**Rinderbrühe** € 6,50  
mit Pfannkuchen <sup>3,A,C</sup>

**Tomatencremesuppe** <sup>3</sup> € 6,50



## Klassisch Bayerisch

**Schnitzel „Wiener Art“** € 16,50  
mit Pommes, Preiselbeeren und Salat <sup>5,A,C,G</sup>

**Cordon Bleu** € 17,80  
mit Pommes, Preiselbeeren und Salat <sup>2,5,9,10,A,C,G</sup>

**Schweinebraten** € 15,90  
in Bratensoße mit Kartoffelknödel und Salat <sup>3,5</sup>

**Tiroler Gröstl** € 14,80  
mit Bratkartoffeln, Speck, Bratenfleisch, Zwiebeln  
und Spiegelei dazu Salat <sup>3,5</sup>

**Zwiebelrostbraten** € 27,80  
mit Bratkartoffeln und Salat <sup>3,5</sup>

**Currywurst** <sup>2,4,10</sup> € 10,80  
mit Pommes <sup>2,4</sup>

## Dessert

**Frittiertes Vanilleeis** € 9,60  
mit Nutella und Pistazien

**Kaiserschmarrn mit Apfelmus** € 11,80

**Tiramisu** <sup>A,G</sup> € 7,50

**Panna Cotta** <sup>G</sup> € 7,50

**Schokosouffle, dazu Vanilleeis und Sahne** <sup>G</sup> € 8,50

**Kuchen aus der Vitrine** <sup>G</sup> € 4,20



## Salate

**Tagliata Salat** € 18,90  
mit Rinderfiletstreifen und Grana Padano  
dazu Balsamicodressing <sup>2,5,G,H</sup>

**Fitness Salat** € 16,90  
mit Putenstreifen und Kernemischung  
dazu Joghurdressing <sup>2,5,A,H</sup>

**Tonno Salat** € 16,20  
mit Thunfisch, Eierwürfel, Zwiebelringe, Oliven  
mit Balsamicodressing <sup>2,5,G,H</sup>

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

**Octopus Salat** <sup>2,5,G,H</sup> € 17,80  
Octopus, Cherry Tomaten, Knoblauch,  
Ruccola Salat, Balsamicodressing

## Kinder Spezial

**Cevapcici mit Pommes** <sup>3</sup> € 9,90

**Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes** <sup>A,G</sup> € 9,50

**Portion Pommes frites mit Ketchup** <sup>2</sup> € 4,50

**Käsespätzle** <sup>2,A,G</sup> € 9,50

**Knödel mit Bratensoße** <sup>2,A</sup> € 5,20

## Vegetarisch

**Käsespätzle** € 14,40  
mit gerösteten Zwiebeln und Salat <sup>2,9,A,G</sup>

**Vegetarische Platte** € 16,90  
gegrilltes Gemüse dazu gebackener  
Camembert und Preiselbeeren <sup>2,9,G</sup>

## 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.** <sup>G</sup>

## Fisch

**Ofenkartoffel mit Räucherlachs** € 16,80  
Sauerrahm und Salatgarnitur  
mit Balsamicodressing und Avocado <sup>D</sup>

**Calamari fritti** € 18,90  
dazu Pommes, Remouladensauce <sup>D</sup>

**Gegrillte Calamari** € 19,80  
dazu Mangold dalmatinische Art <sup>D</sup>

**Tagliatelle “Gamberetti”** € 16,90  
Garnelen, Cherry Tomaten, Rucolasalat,  
Knoblauch, Weißwein-Soße, Grana Padano <sup>D</sup>

**Gegrilltes Lachsfilet** € 24,50  
mit Petersilien-Knoblauch-Pesto,  
Petersilienkartoffeln, Grana Padano <sup>3,D,G</sup>

**Tagliatelle “Salmone e Spinaci”** € 17,40  
Lachs-Spinat Soße und Grana Padano <sup>3,D,G</sup>

## Beilagen

**Als Beilage empfehlen wir:**

**Pommes frites** € 4,50

**Folienkartoffel mit Kräuterquark** <sup>G</sup> € 4,80

**Bratkartoffeln** € 5,90

**Gegrilltes Gemüse** € 5,90

**Kleine gemischte Salat** € 4,50

**Brotkorb** € 2,00



## Frisch vom Grill

**Cevapcici** € 16,90  
mit Djuvec Reis, Pommes, Ajvar,  
Zwiebel und Salat <sup>3,5</sup>

**Raznjici  
(zwei Fleischspieße von der Schweinlende)** € 16,90  
mit Djuvec Reis, Pommes, Ajvar,  
Zwiebel und Salat <sup>3,5</sup>

**Pola - Pola** € 17,80  
5 Cevapcici, 1 Raznjic, mit Djuvec  
Reis, Pommes, Ajvar, Zwiebel und Salat <sup>3,5</sup>

**Grillteller** € 18,90  
2 Cevapcici, 1 Raznjic, Putenfilet, würzige  
Hauswürste  
mit Djuvec Reis, Pommes, Ajvar,  
Zwiebel und Salat <sup>3,5</sup>

**Gurman Pljeskavica** € 18,90  
Hausgemachte Fleischmischung,  
mit Käse und Speck dazu Djuvec Reis, Pommes, Ajvar,  
Zwiebel und Salat <sup>3,5</sup>

**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 <sup>3,5</sup>

**Burger** € 16,50  
aus Angus Rind, Cheddar Käse, Zwiebel, Blattsalat,  
Essiggurken, Soße und Pommes mit Dip <sup>2,9,A,G</sup>

## 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** <sup>A,G</sup> € 9,90  
San Marzano Tomaten DOP, Mozzarella Fior di Latte,  
Basilikum

**MARINARA** <sup>A,G,D</sup> € 10,80  
San Marzano Tomaten DOP, Sardellen, Knoblauch,  
Kapern, Origano

**CAPRICCIOSA** <sup>A,G,2,4</sup> € 13,10  
San Marzano Tomaten DOP, Mozzarella Fior di Latte,  
Schinken, Artischocken, Champignons,  
Taggiasca Oliven, Basilikum

**SCHINKEN** <sup>A,G,2</sup> € 11,80  
San Marzano Tomaten DOP, Mozzarella Fior di Latte,  
Schinken, Basilikum

**SALAMI** <sup>A,G,2</sup> € 11,80  
San Marzano Tomaten DOP, Mozzarella Fior di Latte,  
Salami, Basilikum

**DIAVOLA** <sup>A,G,2</sup> € 11,80  
San Marzano Tomaten DOP, Mozzarella Fior di Latte,  
Spianata Calabrese (scharf), Pepperoni Lombardi, Basilikum

**QUATTRO FORMAGGI** <sup>A,G</sup> € 10,80  
San Marzano Tomaten DOP, Mozzarella Fior di Latte,  
Provola Käse geräuchert, Gorgonzola, Grana Padano

**SCHINKEN-CHAMPIGNONS** <sup>A,G,2</sup> € 12,50  
San Marzano Tomaten DOP, Mozzarella Fior di Latte,  
Schinken, Champignons, Basilikum

**VEGETARIANA** <sup>A,G</sup> € 12,50  
San Marzano Tomaten DOP, Mozzarella Fior di Latte,  
Gegrilltes Gemüse, Taggiasca Oliven, Artischocken,  
Basilikum

**PROSCIUTTO E RUCOLA** <sup>A,G,2</sup> € 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** <sup>A,G,2</sup> € 15,80  
San Marzano Tomaten DOP, Mozzarella Fior di Latte,  
Nduja Calabrese (Scharfe Streichsalami), Tropea Zwiebeln,  
Salsiccia (italienische Wurst), Basilikum

**TONNO** <sup>G,D,9</sup> € 15,40  
Gelbe Tomaten, Tropea Zwiebeln, Kapern, Taggiasca  
Oliven, Provola Käse geräuchert, Thunfisch, Basilikum,  
Fenchel

**BRESAOLA** <sup>A,G,2</sup> € 16,70  
San Marzano Tomaten DOP, Mozzarella Fior di Latte,  
Provola Käse geräuchert, Bresaola IGP, Rucola,  
Grana Padano Käse

**TARTUFATA** <sup>A,D,2</sup> € 16,90  
Steinpilz-Trüffel Creme, Mozzarella Fior di Latte,  
Rohschinken San Daniele, Champignons, Trüffelöl, Grana  
Padano, Basilikum

**BURATINA** <sup>A,G,C</sup> € 16,90  
San Marzano Tomaten DOP, Burrata Pugliese,  
Sonnentrocknete Tomaten, Chery Tomaten,  
Pesto Genovese, Basilikum

**MORTADELLA** <sup>A,G,H</sup> € 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