

Dessert

Frittiertes Vanilleeis mit Nutella und Pistazien	€ 9,80	Kleine Portion Eis 2 Kugeln nach Wahl	€ 4,50
Kaiserschmarrn mit Apfelmus	€ 11,80	Große Portion Eis 3 Kugeln nach Wahl	€ 6,20
Tiramisu ^{A,G}	€ 7,80	Eiskaffee / Eisschokolade	€ 7,80
Panna Cotta ^G	€ 7,80	Cup Clown (Kinderbecher)	€ 5,20
Schokosouffle, dazu Vanilleeis und Sahne ^G	€ 8,50		
Kuchen aus der Vitrine ^G	€ 4,20		

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!

Eis

Kleine Portion Eis 2 Kugeln nach Wahl	€ 4,50
Große Portion Eis 3 Kugeln nach Wahl	€ 6,20
Eiskaffee / Eisschokolade	€ 7,80
Cup Clown (Kinderbecher)	€ 5,20



Landgasthof Winkelacker

Adresse:
Am Euler 52
85051 Ingolstadt

Telefon:
08450 92 59 040

E-Mail:
info@landgasthof-winkelacker.com

www.landgasthof-winkelacker.com



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
Altbayrisch 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	€ 4,00
Coca Cola light ^{1,8,11}	0,33l	€ 4,00
Coca Cola		
Coca Cola light ^{1,8,11}		
Orangen Limo ³		
Zitronen Limo ³		
Spezi ^{1,3,11}	0,2l	€ 3,40
	0,4l	€ 4,30
	0,2l	€ 3,90

Schweppes ^{11a} (Tonic, Bitter Lemon) Orangensaft, Apfelsaft, Kirschsaf, Traubensaft, Johannisbeersaft, Maracujasaft	0,2l	€ 3,50
	0,4l	€ 4,90
Saftschorle	0,2l	€ 3,30
	0,4l	€ 4,20

Wasser

Tafelwasser	0,2l	€ 3,10
	0,4l	€ 3,60
Bernadett still/spritzig	0,5l	€ 3,80
Aqua Panna	0,25l	€ 3,30
	0,75l	€ 6,60
San Pellegrino	0,25l	€ 3,30
	0,75l	€ 6,60

Warme Getränke

Espresso	€ 2,70
Doppelter Espresso	€ 4,10
Tasse Kaffee	€ 3,10
Cappuccino ^G	€ 3,70
Latte Macchiato ^G	€ 4,00
Haferl Kaffee	€ 4,30
Espresso Macchiato ^G	€ 3,00
Milchkaffee ^G	€ 4,00
Alle Sorten Kaffee auch koffeinfrei möglich	
Heiße Schokolade ^G	€ 3,90
Heiße Schokolade mit Sahne ^G	€ 4,30
Tee	€ 3,60
(Earl Grey, Darjeeling, Japan Sencha, Ginseng Ingwer, Alpenkräuter, Pfefferminze, Waldbeere, Kamille)	



Spirits

Jägermeister, Cynar, Fernet Branca, Ramazotti, Aversa, Campari ¹ , Underberg, Montenegro, Williams Birne, Marille, Obstler, Slivovitz, Grappa, Vecchio Amaro del Capo, Tequila, Havana Rum, Wodka Absolut	2cl	€ 3,50
--	-----	--------

Aperitifs

Prosecco	0,1l	€ 4,80
Prosecco	0,75l	€ 28,60
Aperol Spritz ¹ , Hugo, Lillet Wildberry, Sarti Spritz ¹ (Prosecco, Sarti Rosa, Soda, Limette)	0,2l	€ 7,70
Campari Soda ¹	4cl	€ 6,80
Campari Orange ¹	4cl	€ 6,90
San Bitter ¹ Soda	0,2l	€ 4,70
San Bitter ¹ Weißwein	0,2l	€ 6,80
San Bitter ¹ Orange	0,2l	€ 5,10
San Bitter ¹ Prosecco	0,2l	€ 7,80

Whiskey, Liguers und Cognac

Ballantines	2cl	€ 3,60
Jack Daniels	2cl	€ 4,40
Baileys Irish Cream	2cl	€ 4,00
Frangelico	2cl	€ 3,60
Hennessy	2cl	€ 5,10

Gin´s

“MARE”		
Dry, Mediteraner Gin, Spanien	2cl	€ 10,00
“HENDRICKS“		
leicht-blumig, Schottland	2cl	€ 10,00
Unsere Gin´s servieren wir mit Fever Tree Tonic ^{11a}		

Weine

Weißweine		
GRÜNER VELTINER	0,2l	€ 5,70
<i>Österreich</i>	0,5l	€ 13,00
	1,0l	€ 24,00
LUGANA	0,1l	€ 4,00
<i>Italien</i>	0,2l	€ 7,50
	0,75l	€ 24,50
CHARDONNAY	0,1l	€ 4,00
<i>Italien</i>	0,2l	€ 7,50
	0,75l	€ 24,50

Roséwein		
FALZ	0,2l	€ 5,70
<i>Deutschland</i>	0,5l	€ 13,00
	1,0l	€ 24,00

Rotweine		
MERLOT	0,2l	€ 5,70
<i>Italien</i>	0,5l	€ 13,00
	1,0l	€ 24,00
MONTEPULCIANO	0,1l	€ 4,50
<i>Italien</i>	0,2l	€ 8,50
	0,75l	€ 27,50
PRIMITIVO	0,1l	€ 4,50
<i>Italien</i>	0,2l	€ 8,50
	0,75l	€ 27,50
kleine Weinschorle	0,25l	€ 5,00
große Weinschorle	0,5l	€ 8,10

Cocktails

MOJITO	€ 9,70
Havana Rum, Rohrzucker, frische Minze, Limette	
CAIPIRINHA	€ 9,70
Cachaca, Rohrzucker, Limette	
CUBA LIBRE	€ 9,70
Havana Rum, Limette, Coca Cola ^{1,1}	
CAIPIROSKA	€ 9,70
Absolut Vodka, Limette, Rohrzucker	
MOSKITO *ALKOHOLFREI*	€ 7,70
Lime, Rohrzucker, Limette, Minze ¹	
BLUE LAGOON *ALKOHOLFREI*	€ 7,70
Blue Curacao, Zitronenlimo, Lime ¹	

SPEISEN & GETRÄNKE

Digitale Speisekarte
Multilanguage menu



Beilagenänderung	€ 1,00
Einpacken von Speisen	€ 0.50

Kennzeichnung der Zusatzstoffe:
mit Farbstoff 1 geschwärzt 5 koffeinhaltig 11 mit Konservierungstoffen 2 mit Süsstoff 8 chininhaltig 11a
mit Antioxidationsmitteln 3 mit phosphat 9 mit Nitritpökelsalt 10
Kennzeichnung der Alergene erhalten Sie gerne auf Anfrage.

Alle Preise inkl. ges. MwSt. und Bedienung.

Vorspeisen und Suppen

Carpaccio vom Rind mit Trüffel und Olivenöl auf Rucola und Grana Padano ^{2,9,G} mit Weißbrot ^A	€ 16,40
Rinderbrühe mit Pfannkuchen ^{3,A,C}	€ 6,50

Vegetarisch / Vegan

Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln und Salat ^{2,9, A,G}	€ 14,80
Vegetarische Platte gegrilltes Gemüse dazu gebackener Camembert und Preiselbeeren ^{2,9,G}	€ 16,90
Veganer Salat mit Kichererbsen, Avocado, Romana Salat, Gurken, Tomaten dazu Sommerdressing (Olivenöl, Zitronensaft, Knoblauch, Petersilie)	€ 15,90

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
Chicken Nuggets mit Pommes ^{A,G}	€ 8,50



Klassisch Bayerisch

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes, Preiselbeeren und Salat ^{5,A,C,G}	€ 17,20
Cordon Bleu mit Pommes, Preiselbeeren und Salat ^{2,5,9,10,A,C,G}	€ 18,50
Schweinebraten in Bratensoße mit Kartoffelknödel und Salat ^{3,5}	€ 16,50
Tiroler Gröstl mit Bratkartoffeln, Speck, Bratenfleisch, Zwiebeln und Spiegelei dazu Salat ^{3,5}	€ 15,80
Currywurst ^{2,4,10} mit Pommes ^{2,4}	€ 11,50
Zwiebelrostbraten 250g mit Bratkartoffeln und Salat ^{3,5}	€ 28,20
Rehgulasch mit Spätzle, Birne, Preisselbeeren und Salat	€ 19,60

Salate

Tagliata Salat mit Rinderfiletstreifen und Grana Padano dazu Balsamicodressing ^{2,5,G,H}	€ 18,90
Fitness Salat mit Putenstreifen und Kernemischung dazu Joghurt dressing ^{2,5,A,H}	€ 16,90
Tonno Salat mit Thunfisch,Eierwürfel, Zwiebelringe, Oliven mit Balsamicodressing ^{2,5,G,H}	€ 16,20
Caesar Salat Grüner Salat mit Croutons, Speckwürfel, Grana Padano Flocken und Caesar Dressing + Putenstreifen + Garnelen	€ 11,50 € 6,00 € 7,00
Octopus Salat ^{2,5,G,H} Octopus, Cherry Tomaten, Knoblauch, Ruccola Salat, Balsamicodressing	€ 18,20

Steaks

Filetsteak 250g	€ 35,40
Rumpsteak 250g	€ 26,90
Putensteak 250g	€ 18,90
Alle Steaks werden mit Folienkartoffel, Kräuterquark und Kräuterbutter serviert. ^G	

Fisch

Ofenkartoffel Garnelen ODER Putenstreifen Sauerrahm und Salatgarnitur mit Balsamicodressing und Avocado ^D	€ 17,80
Calamari fritti dazu Pommes, Remouladensauce ^D	€ 18,90
Gegrillte Calamari dazu Mangold dalmatinische Art ^D	€ 19,80
Tagliatelle “Gamberetti” Garnelen, Cherry Tomaten, Rucola, Knoblauch, Weißwein-Soße, Grana Padano ^D	€ 17,20
Gegrilltes Lachsfilet mit Petersilienkartoffeln	€ 24,80

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



Frisch vom Grill

Cevapcici mit Djuvec Reis, Pommes, Ajvar, Zwiebel und Salat ^{3,5}	€ 17,60
Raznjici (zwei Fleischspieße von der Schweinlende) mit Djuvec Reis, Pommes, Ajvar, Zwiebel und Salat ^{3,5}	€ 17,60
Pola - Pola 5 Cevapcici, 1 Raznjic, mit Djuvec Reis, Pommes, Ajvar, Zwiebel und Salat ^{3,5}	€ 18,60
Grillteller 2 Cevapcici, 1 Raznjic, Putenfilet, würzige Hauswürste mit Djuvec Reis, Pommes, Ajvar, Zwiebel und Salat ^{3,5}	€ 19,80
Gurman Pljeskavica Hausgemachte Fleischmischung, mit Käse und Speck dazu Djuvec Reis, Pommes, Ajvar, Zwiebel und Salat ^{3,5}	€ 19,60
Reiterplatte (für 2 Personen) 4 Cevapcici, 2 Raznjici, 2 Rinderlenden, 2 Putenfilet, 2 würzige Hauswürste, mit Djuvec Reis, Pommes, Ajvar, Zwiebel und Salat ^{3,5}	€ 46,80
Burger aus hausgemachtem Burgerfleisch, Cheddar Käse, Zwiebel, Blattsalat, Essiggurken, Soße und Pommes mit Dip ^{2,9,A,G}	€ 18,40



Klassische Pizzen

MARINARA ^{A,G,D} San Marzano Tomaten DOP, Knoblauch, Origano, Olivenöl	€ 9,80
MARGARITA ^{A,G} San Marzano Tomaten DOP, Mozzarella Fior di Latte, Basilikum	€ 9,90
BUFALA D.O.P ^{A,G,2} San Marzano Tomaten DOP, Mozzarella di Bufala DOP, Basilikum	€ 13,80
NAPOLETANA ^{A,G,D} San Marzano Tomaten DOP, Sardellen, Knoblauch, Kapern, Origano	€ 11,50
CAPRICCIOSA ^{A,G,2,4} San Marzano Tomaten DOP, Mozzarella Fior di Latte, Schinken, Artischocken, Champignons, Leccino Oliven, Basilikum	€ 15,20
SCHINKEN ^{A,G,2} San Marzano Tomaten DOP, Mozzarella Fior di Latte, Schinken, Basilikum	€ 12,50
SALAMI ^{A,G,2} San Marzano Tomaten DOP, Mozzarella Fior di Latte, Salami, Basilikum	€ 12,50
DIAVOLA ^{A, G,2} San Marzano Tomaten DOP, Mozzarella Fior di Latte, Spianata Calabrese (Scharfe Salami), Pepperoni Lombardi, Basilikum	€ 12,80
QUATTRO FORMAGGI ^{A,G} San Marzano Tomaten DOP, Mozzarella Fior di Latte, Provola Käse geräuchert, Gorgonzola, Grana Padano	€ 11,50
SCHINKEN-CHAMPIGNONS ^{A,G,2} San Marzano Tomaten DOP, Mozzarella Fior di Latte, Schinken, Champignons, Basilikum	€ 13,40
VEGETARIANA ^{A,G} San Marzano Tomaten DOP, Mozzarella Fior di Latte, Gegrilltes Gemüse, Leccino Oliven, Artischocken, Basilikum	€ 13,40
PROSCIUTTO E RUCOLA ^{A,G,2} San Marzano Tomaten DOP, Mozzarella Fior di Latte, Cherry Tomaten, Rucola, Rohschinken San Daniele, Grana Padano	€ 15,80

Glutenfreier Teig	€ 4,00
Burrata Pugliese zusätzlich bei jeder Pizza möglich	€ 3,40



Pizza wird unabhängig von anderen Gerichten serviert.



Pizza Spezialitäten

NDUJA E SALSICCIA ^{A,G,2} San Marzano Tomaten DOP, Mozzarella Fior di Latte, Nduja Calabrese (Scharfe Streichsalami), Tropea Zwiebeln, Salsiccia (italienische Wurst), Basilikum	€ 16,40
TONNO ^{G,D,9} Gelbe Tomatencreme, Tropea Zwiebeln, Kapern, Leccino Oliven, Provola (geräucherter Mozzarella), Thunfisch, Basilikum, Fenchel	€ 15,90
BRESAOLA ^{A,G,2} San Marzano Tomaten DOP, Mozzarella di Bufala DOP, Bresaola IGP, Rucola, Grana Padano Käse	€ 17,80
TARTUFATA ^{A,D,2} Steinpilz-Trüffel Creme, Mozzarella Fior di Latte, Rohschinken San Daniele, Champignons, Trüffelöl, Basilikum, Parmesancreme	€ 17,80
BURATINA ^{A,G,C} San Marzano Tomaten DOP, Burrata Pugliese, Sonnengetrocknete Tomaten, Cherry Tomaten, Pesto Genovese, Basilikum	€ 17,40
MORTADELLA ^{A,G,H} Pistaziencreme, Mozzarella Fior di Latte, Zitronenzest, Mortadella, Burrata Pugliese, Geröstete Pistazien, Basilikum	€ 17,50
SALSICCIA GIALLA Gelbe Cherrytomaten, Provola (geräucherter Mozzarella), Salsiccia (ital. Wurst), Basilikum, Stracciatella di Pugliese (weicher Käse), Trockene Oliven	€ 17,40
PRUGNE San Marzano Tomaten DOP, Mozzarella Fior di Latte, Tropea Zwiebeln, geräucherter Schinken, getrocknete Pflaumen, Gorgonzola, Basilikum	€ 16,60

POLPO San Marzano Tomaten DOP, Tintenfisch, Kapern, Leccino Oliven, Tropea Zwiebeln, Knoblauch, Basilikum	€ 17,80
--	---------

STRACCIATELLA San Marzano Tomaten DOP, Mozzarella Fior di Latte, Spianata Calabrese (Scharfe Salami), Stracciatella di Puglie- se (weicher Käse), Basilikum, Gelbe Tomaten (halbtrocken)	€ 17,40
--	---------

BAVARESE Crème fraîche, Mozzarella Fior di Latte, Kalter Braten, Meerrettichsoße, Röstzwiebeln	€ 16,80
---	---------