

Dessert

Tiramisu ^{A,G}	€ 8,00	Kleine Portion Eis	€ 4,60
Panna Cotta ^G	€ 8,00	Große Portion Eis	€ 6,60
Kuchen aus der Vitrine ^G	€ 4,50	3 Kugeln nach Wahl	
		Eiskaffee / Eisschokolade	€ 7,90
		Cup Clown (Kinderbecher)	€ 5,20
		Bananen-Split	€ 10,80
		Cup Dänemark	€ 10,60

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



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 Nitritpökelsaltz 10
Kennzeichnung der Allergene erhalten Sie gerne auf Anfrage. Alle Preise inkl. ges. MwSt. und Bedienung.

Herrnbräu Biere

Weizen Hell ^A	0,5l	€ 4,70
Weizen Dunkel ^A	0,5l	€ 4,70
Weizen Leicht ^A	0,5l	€ 4,70
Weizen Alkoholfrei ^A	0,5l	€ 4,70
Altbayrisch Helles vom Fass ^A	0,5l	€ 4,70
Pils (Flasche) ^A	0,3l	€ 4,10
Helles Alkoholfrei ^A	0,5l	€ 4,70
Dunkles Bier ^A	0,5l	€ 4,70
Radler ^{3,A}	0,5l	€ 4,70
Russ ^{3,A}	0,5l	€ 4,70
Cola-Weizen ^{1,11,A}	0,5l	€ 4,70
Schnitt ^A	0,25l	€ 3,50
Mass ^A	1,00l	€ 8,70



Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^{1,11}	0,33l	€ 4,10
Coca Cola light ^{1,8,11}	0,33l	€ 4,10
Coca Cola		
Coca Cola light ^{1,8,11}		
Orangen Limo ³		
Zitronen Limo ³		
Spezi ^{1,3,11}	0,2l	€ 3,50
	0,4l	€ 4,40
	0,2l	€ 4,00

Schweppes ^{11a}		
(Tonic, Bitter Lemon)		
Orangensaft, Apfelsaft, Kirschsaft, Traubensaft, Johannisbeersaft, Maracujasaft	0,2l	€ 3,60
	0,4l	€ 5,00
Saftschorle	0,2l	€ 3,40
	0,4l	€ 4,30

Wasser

Tafelwasser	0,2l	€ 3,20
	0,4l	€ 3,70
Bernadett still/spritzig	0,5l	€ 3,90
Aqua Panna	0,25l	€ 3,40
	0,75l	€ 6,70
San Pellegrino	0,25l	€ 3,40
	0,75l	€ 6,70

Warme Getränke

Espresso	€ 2,80
Doppelter Espresso	€ 4,20
Tasse Kaffee	€ 3,20
Cappuccino ^G	€ 3,80
Latte Macchiatto ^G	€ 4,10
Haferl Kaffee	€ 4,40
Espresso Macchiatto ^G	€ 3,10
Milchkaffee ^G	€ 4,10
Alle Sorten Kaffee auch koffeinfrei möglich	
Heiße Schokolade ^G	€ 4,00
Heiße Schokolade mit Sahne ^G	€ 4,40
Tee	€ 3,70
(Earl Grey, Darjeeling, Japan Sencha, Ginseng Ingwer, Alpenkräuter, Pfefferminze, Waldbeere, Kamille)	



Spirits

Jägermeister, Cynar, Fernet Branca, Ramazotti, Averna, Campari ¹ , Underberg, Montenegro, Williams Birne, Marille, Obstler, Slivovitz, Grappa, Vecchio Amaro del Capo, Tequila, Havana Rum, Wodka Absolut	2cl	€ 3,60
--	-----	--------

Aperitifs

Prosecco	0,1l	€ 4,90
Prosecco	0,75l	€ 28,70
Aperol Spritz ¹ , Hugo, Lillet Wildberry, Sarti Spritz ¹ (Prosecco, Sarti Rosa, Soda, Limette)	0,2l	€ 7,80
Campari Soda ¹	4cl	€ 6,90
Campari Orange ¹	4cl	€ 7,00
San Bitter ¹ Soda	0,2l	€ 4,80
San Bitter ¹ Weißwein	0,2l	€ 6,90
San Bitter ¹ Orange	0,2l	€ 5,20
San Bitter ¹ Prosecco	0,2l	€ 7,90

Whiskey, Liguers und Cognac

Ballantines	2cl	€ 3,70
Jack Daniels	2cl	€ 4,50
Baileys Irish Cream	2cl	€ 4,10
Frangelico	2cl	€ 3,70
Hennessy	2cl	€ 5,20

Gin´s

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

Weine

Weißweine		
GRÜNER VELTINER	0,2l	€ 5,80
Österreich	0,5l	€ 13,10
	1,0l	€ 24,10
LUGANA	0,1l	€ 4,10
Italien	0,2l	€ 7,60
	0,75l	€ 24,60
CHARDONNAY	0,1l	€ 4,10
Italien	0,2l	€ 7,60
	0,75l	€ 24,60

Roséwein		
PORTUGIESER WEISSHERBST	0,2l	€ 5,80
Deutschland	0,5l	€ 13,10
	1,0l	€ 24,10

Rotweine		
MERLOT	0,2l	€ 5,80
Italien	0,5l	€ 13,10
	1,0l	€ 24,10
MONTEPULCIANO	0,1l	€ 4,60
Italien	0,2l	€ 8,60
	0,75l	€ 27,60

PRIMITIVO	0,1l	€ 4,60
Italien	0,2l	€ 8,60
	0,75l	€ 27,60
kleine Weinschorle	0,25l	€ 5,10
große Weinschorle	0,5l	€ 8,50

Cocktails

MOJITO	€ 9,80
Havana Rum, Rohrzucker, frische Minze, Limette	
CAIPIRINHA	€ 9,80
Cachaca, Rohrzucker, Limette	
CUBA LIBRE	€ 9,80
Havana Rum, Limette, Coca Cola ^{1,1}	
CAIPIROSKA	€ 9,80
Absolut Vodka, Limette, Rohrzucker	
MOSKITO *ALKOHOLFREI*	€ 7,90
Lime, Rohrzucker, Limette, Minze ¹	
BLUE LAGOON *ALKOHOLFREI*	€ 7,90
Blue Curacao, Zitronenlimo, Lime ¹	

SPEISEN & GETRÄNKE

Digitale Speisekarte
Multilanguage menu



Vorspeisen und Suppen

Rindercarpaccio mit Trüffel, Olivenöl und Balsamico auf Rucola und Grana Padano ^{2,9,G} mit Weißbrot ^A	€ 16,40
Rinderbrühe mit Pfannkuchenstreifen ^{3,A,C}	€ 6,50

Brotzeiten

Bayrischer Wurstsalat ^{2,4,5} mit Zwiebeln, Essiggurken und Brot	€ 10,90
Schweizer Wurstsalat ^{2,4,7,9,G} mit Emmentaler, Zwiebeln, Essiggurken und Brot	€ 11,90
Winkelacker Brettl Bauerngeräuchertes, kalter Braten, Obatzda, Emmentaler, Wurst, Meerrettich, eingelegtes Gemüse, Brot und Butter ^{2,4,9,G,M}	€ 16,50
Hausgemachter Obatzda mit Zwiebelringen und Brot ^{2,9,G}	€ 11,80
Currywurst ^{2,4,10} mit Pommes ^{2,4}	€ 11,80
Kalter Braten mit Meerrettich, Essiggurken, Butter ^{und Brot} ^{2,M}	€ 11,50

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



Klassisch Bayerisch

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes, Preiselbeeren und Salat ^{5,A,C,G}	€ 17,80
Cordon Bleu mit Pommes, Preiselbeeren und Salat ^{2,5,9,10,A,C,G}	€ 18,80
Schweinebraten in Bratensoße mit Kartoffelknödeln und Salat ^{3,5}	€ 16,50
Tiroler Gröstl mit Bratkartoffeln, Speck, Bratenfleisch, Zwiebeln, Spiegelei und Salat ^{3,5}	€ 16,20
Zwiebelrostbraten 250g mit Bratkartoffeln und Salat ^{3,5}	€ 28,90
Rehgulasch mit Spätzle, Birne, Preisselbeeren und Salat	€ 19,80

Salate

Tagliata Salat mit Rinderfiletstreifen und Grana Padano dazu Balsamicodressing ^{2,5,G,H}	€ 18,90
Fitness Salat mit Putenstreifen und Kernemischung dazu Joghurdressing ^{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	€ 11,50 € 6,00
Octopus Salat ^{2,5,G,H} Octopus, Cherry Tomaten, Knoblauch, Rucola Salat	€ 18,20

Steaks

Filetsteak 250g Fein marmoriertes Rinderfilet von dem französischem Charolais-Rind	€ 36,90
Rumpsteak 250g Premium Rumpsteak aus Agentinien	€ 26,90
Putensteak 250g	€ 18,90

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

Fisch

Ofenkartoffel mit geräuchtem Lachs, 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
Gegrilltes Lachsfilet dazu Mangold „dalmatinische Art“ ^D	€ 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}	€ 17,80
Raznjici (zwei Fleischspieße von der Schweinlende) mit Djuvec Reis, Pommes, Ajvar, Zwiebel und Salat ^{3,5}	€ 17,80
Pola - Pola 5 Cevapcici, 1 Raznjic, mit Djuvec Reis, Pommes, Ajvar, Zwiebel und Salat ^{3,5}	€ 18,80
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}	€ 47,50
Burger aus Black Angus Beef, Cheddar Käse, Zwiebel, Blattsalat, Essiggurken, Soße und Pommes mit Dip ^{2,9,A,G}	€ 17,80
Hausgemachte Feuerwürste mit Djuvec Reis, Pommes, Ajvar, Zwiebel und Salat ^{3,5}	€ 18,20

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, Cherrytomaten dazu Sommerdressing (Olivenöl, Zitronensaft, Knoblauch, Petersilie)	€ 15,90

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	€ 15,40
SCHINKEN ^{A,G,2} San Marzano Tomaten DOP, Mozzarella Fior di Latte, Schinken, Basilikum	€ 12,80
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 (geräucherter Mozzarella), Gorgonzola, Grana Padano	€ 11,50
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, Cherrytomaten, Rucola, Rohschinken San Daniele, Grana Padano	€ 16,20

**BirrA Moretti**
LAUTENTICA

0,33l € 4,20
Italienisches Bier, ideal zur Pizza

Unser Tipp

Aufpreise:
Vollkornteig € 1,80
Glutenfreier Teig € 4,00
Burrata Pugliese zusätzlich bei jeder Pizza möglich € 3,40



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, Parmesancreme	€ 17,80
TARTUFATA ^{A,D,2} Trüffelcreme, Mozzarella Fior di Latte, Rohschinken San Daniele, Champignons, Trüffelföl, Basilikum, Parmesancreme	€ 17,80
BURATINA ^{A,G,C} San Marzano Tomaten DOP, Burrata Pugliese, rote Cherrytomaten (halbtrocken) und gelbe Cherrytomaten (halbtrocken), 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 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
SALMONE Avocadocreme, Mozzarella Fior di Latte, Räucherlachs, Rucola, Avocadoscheiben, Balsamicocreme	€ 16,50
STRACCIATELLA San Marzano Tomaten DOP, Mozzarella Fior di Latte, Spianata Calabrese (Scharfe Salami), Stracciatella Pugliese (weicher Käse), Basilikum, Gelbe Tomaten (halbtrocken)	€ 17,40
PISTACCHIO Pistaziencreme, Mozzarella Fior di Latte, Cherrytomaten halbgetrocknet, Bresaola IGP, Burrata Pugliese, geröstete Pistazien, Basilikum	€ 17,50