

Herzlich Willkommen im Axel Stüberl

**Speisen
und Getränke
Food and
drinks**





Zur Einstimmung To the Mood

Aufstrich – Genuss mit
Liptauer, Obazda, Kräuterdip, Brotkorb, Butter a|g|j
Mix with Liptauer, Obazda, herb dip, bread, butter

6,90 €

Bayrischer Käseteller mit
Feigensenf, Apfelsenf, Butter, Kürbiskerne und Weintrauben j|h|g
Bavarian cheeseplate with
fig mustard, apple mustard, butter, pumpkin seed and grapes

10.20€

Kleiner, gemischter Salat j
Small, mixed salad

4,50 €





Zur Einstimmung To the Mood

In Laugenbrösel gebackener Leberkäse,
Apfelsenf, Senfmayonnaise, Kartoffelsalat a|c|j
Bavarian "Leberkäse" baked in brezelcrunch, apple - mustard,
mustard – mayonnaise, potato salad
8,90 €

Quadroni mit Sauerkraut und Speck gefüllt,
Zwiebelsauce, Schweinebauch und hausgemachtes Popcorn a|g|c|i|j
Quadroni filled with sauerkraut and bacon,
onion sauce, pork belly and homemade popcorn
klein / small 9,90 €
groß / big 12,90 €





Mit einem Schöpfer Liebe

Soups

Klare Rindsuppe mit
Gemüwestreifen, Pfannkuchenstreifen a|c|g|i

Clear beef soup with
Vegetable Julienne, pancake slices

4,50 €

Klare Rindsuppe mit
Kaspressknödel a|c|g|i

Clear beef soup with
cheese dumpling

4,50 €

Kartoffelcremesuppe mit
frischen Kräutern

Potato cream soup
with fresh herbs

5,90 €





Drent & Herent Over there & here

Axelmanngulasch vom Rind

Salzkartoffeln, Spiegelei, Einspänner, Essiggurken cljlg

Beef Goulash „Axelmannstein“ with salted potatoes, creme, pickles

12,90 €

Schnitzel Wiener Art vom Schwein,

Petersilienkartoffeln, kalt gerührte Cranberries a|c|g

Escalope of pork, parsly potatoes, cold stirred cranberries

14,80 €

Wiener Schnitzel vom Kalb,

Petersilienkartoffeln, kalt gerührte Cranberries a|c|g

Escalope of veal, parsly potatoes & cold stirred cranberries

18,80 €

Schweinebraten mit Sauerkraut und Semmelknödel a/c/V/n

Roast pork with sauerkraut and bred dumpling

10,50 €





Drent & Herent Over there & here

Geschmorte Schulterscherzel vom Rind,
Rotweinsauce, Kartoffelschmarrn, Gemüse g|l|j
Braised shoulder cut of beef, redwine sauce,
„potatoe - schmarrn“, vegetables
17,50 €

„Axelmannstein – Pfanderl“
Gebratene Schweinemedallions in Pilzrahmsauce,
Marktgemüse und Butterspätzle a|n|g|c|i
Grilled pork medallions with mushroomsauce,
mixed vegetables and butter spätzle
16,90 €

Rosa Rumpsteak von bayerischen Jungbullen mit Kräuterbutter,
Grillgemüse und Wedges
Rumpsteak from bavarian young bull with herb butter, grill vegetables
and wedges
18,90€





Leicht & Vital Light & Vital

Herzhafte Käsespätzle mit Röstzwiebeln
und kleinen Blattsalat a/c/g/i

Bavarian cheese noodles with fried onion and small salad

9,30 €

Tomatengnocchi mit Mozzarella gefüllt,
Basilikumsauce und Rucola a|g|c|i|s

Tomatoesgnocchi filled with mozzarella,
basilsauce and rocket

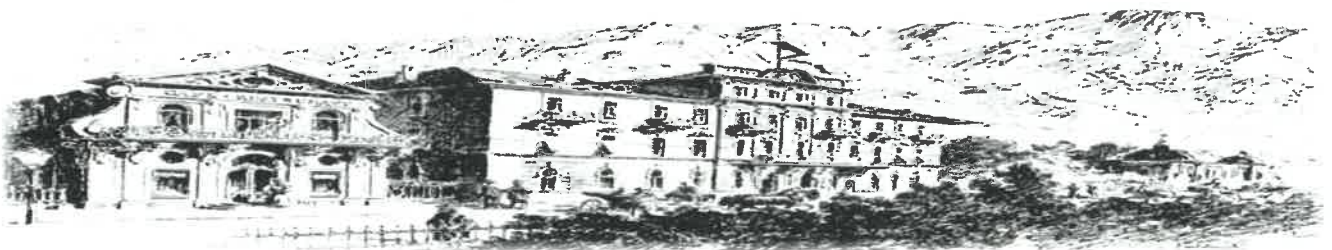
Klein / small 10,90 €

Groß / big 14,90 €

Herzhafte Blattsalate mit gebratenen Hühnerstreifen ,

Tasty leaf salads with roasted chicken stripes

12,50 €





Fische aus der Region Bavarian Fishes

Zanderfilet in der Kartoffelkräuterkruste,
gebratenes Gemüse, zweierlei Pesto a|c|d|h|g
Filet of pike perch in potatoe - herb - crust,
fried vegetables & two different styles of pesto

19,50 €

Filet von der Lachsforelle
aus der Fischzucht Dorrer in Bad Reichenhall
am Salzstein gebraten mit herzhaften Blattsalaten j
Filet of salmon trout from Bad Reichenhall
with tasty leaf salads

18,50 €



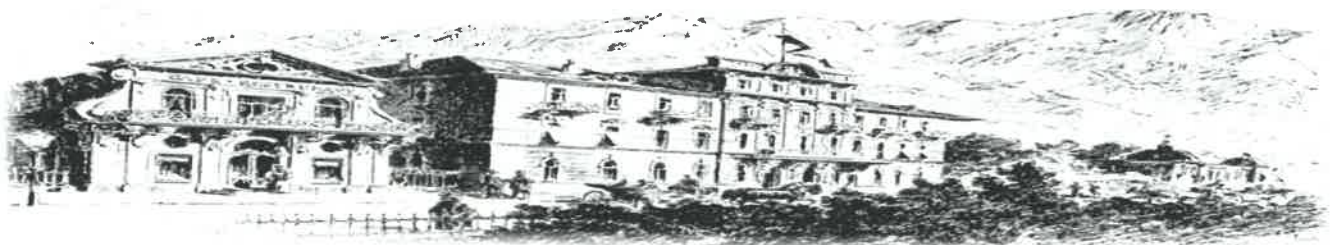


Süße Schmankerl Desserts

Bayrischer Apfelstrudel,
Vanilleeis und Sahne al/g
Bavarian apple strudel, vanilla ice & cream
5,50 €

Luftiger Kaiserschmarrn (20 min)
Apfelmus, Zwetschgenröster, Rumrosinen al/eg
„Bavarian Kaiserschmarrn“, apple sauce, plums, raisins (20 minutes)
12,50 €

Palatschinken mit
Aprikosenmarmelade oder Erdbeermarmelade al/clg
Pancake served with apricot jam or strawberry jam
5,50 €





Verzeichnis der Allergene

- A Glutenhaltige Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- B Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- C Eier und Eierzeugnisse
- D Fisch und Fischerzeugnisse
- E Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- F Soja und Sojaerzeugnisse
- G Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
- H Schalenfrüchte (d.h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- I Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- J Senf und Senferzeugnisse
- K Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- L Weichtiere (Mollusken, Schnecken, Tintenfische, Muscheln und Austern) und Weichtiererzeugnisse
- M Süßlupinen und Süßlupinenerzeugnisse
- N Schwefeldioxid und Sulfite (bei einer Konzentration von mind. 10 mg/kg oder Liter)

Verzeichnis der Zusatzstoffe

- 1 mit Konservierungsstoffen / 2 mit Süßungsmitteln
 - 3 mit Farbstoff / 4 mit Phosphat
 - 5 geschwefelt / 6 chininhaltig
 - 7 coffeinhaltig / 8 gewachst
 - 9 mit Geschmacksverstärker / 10 mit Milcheiweiß
 - 11 Weizenmalz (Gluten) / 12 Gerstenmalz (Gluten)
- Unsere Weine können Sulfite enthalten.

