

Speisenkarte

Gasthaus Doppler



DOPPLER

Ein herzliches Grüß Gott

liebe Gäste

Das Gasthaus Doppler blickt auf eine jahrhundertelange Geschichte als Einkehr zurück. Der Ort Adelstetten war in früheren Zeiten einmal Außenstelle der Salzburger Erzbischöfe, die hier ein Wasserschloss unterhielten. Auch die bekannte Römerstraße führte von Salzburg direkt am Haus vorbei. Seitdem bürgt das Gasthaus Doppler für bayerische Gastlichkeit und das leibliche Wohl seiner Gäste.

Die Gastwirtschaft Doppler ist schon viele Generationen im Besitz der Familie Doppler und wird seit 2004 von mir und meiner Lebensgefährtin Annemarie geführt. Ich bin gelernter Koch und Metzger und seit 36 Jahren Wirt mit Leib und Seele. Zu meinen Gästen gehörten auch schon Persönlichkeiten aus Kultur und Politik wie z.B. Günther Beckstein, Friedrich Merz und Dr. Peter Ramsauer.

Bei uns trifft man sich gerne, ob alleine oder zu zweit, mit Freunden, zum Feiern oder im Verein. Hier können Sie Ihre Zeit unbeschwert genießen, frei nach dem bayerischen Motto: Leben und leben lassen.

Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, sind mit großen Buchstaben gekennzeichnet und auf der letzten Seite aufgeführt.

Wir wünschen Ihnen gemütliche Stunden und guten Appetit im Gasthaus Doppler.

Karl und Annemarie

DOPPLER

Pfannen und Grillgerichte



Wienerschnitzel (A,I), vom Schwein, mit hausgemachtem Kartoffelsalat..... 9,80 €

Wienerschnitzel (A,I) vom Schwein, mit Pommes und Salatteller 10,80 €

Jägerschnitzel mit Butterspätzle (A,I) u. Salatteller 11,20 €

Putenschnitzel natur oder gebacken (A,I) mit Petersilienkartoffel und Salatteller 11,20 €

Junge Rinderleber (I) vom Grill, mit Bratensoße, Röstzwiebeln, Petersilienkartoffel und Salatteller 9,40 €

Schweinelende (I) vom Grill, mit Kräuterbutter, Pommes und gemischtem Salatteller 11,20 €

Putensteak „Hawaii“ mit Kartoffelröstis u. Salatteller 11,60 €

Cordon bleu (A,I) vom Schwein mit Pommes und Salat 12,60 €

Schweinemedallions vom Filet, in Pfeffer-Cognac-Sauce, mit Kartoffelkroketten (A,I) und Salatteller 13,60 €

Zwiebelrostbraten (250g) von der Angus-Lende, mit Bratkartoffel, und gemischtem Salatteller 16,60 €

Angus-Lendensteak vom Grill, (300g) mit Kräuterbutter, gebackenen Kartoffelspalte und Salatteller 19,80 €

Aus See & Meer

Zanderfilet „Müllerin Art“ (I) gebraten, mit Kräuterbutter, Gemüse, Petersilienkartoffel und Salatteller 15,20 €

Lachsforellenfilet in Butter gebraten, mit Sommergemüse und Petersilienkartoffel 10,40 €

Schollenfilet gebacken (A,I) mit Sauce Remoulade (A,D) und hausgemachtem Kartoffelsalat..... 8,40 €



DOPPLER

Unsere „Kleinen“ Gerichte

<i>Kleines Tellerfleisch mit Meerrettich, Petersilienkartoffel und Gemüse</i>	<i>9,20 €</i>
<i>Kleine Leber vom Grill, mit Butterkartoffel und Salat</i>	<i>8,90 €</i>
<i>Kleiner Rahmhackbraten (D,A) mit Petersilienkartoffel, und Buttergemüse</i>	<i>7,80 €</i>
<i>Schnitzerl (A,I) vom Schwein, mit Pommes und Ketchup</i>	<i>6,80 €</i>
<i>Kleines Wienerschnitzel (A,I) vom Schwein, mit hausgemachtem Kartoffelsalat</i>	<i>7,60 €</i>
<i>Kleines Wienerschnitzel (A,I) vom Schwein, mit Pommes frites und Salatteller</i>	<i>9,60 €</i>
<i>Kleines Jägerschnitzel (I) mit Butterspätzle (A,I) und gemischtem Salatteller</i>	<i>9,80 €</i>
<i>Kleines Putenschnitzel „Natur“ mit Kartoffelrösti (A,I) und gemischtem Salatteller</i>	<i>9,80 €</i>
<i>Kleine Schweinemedallions in Pfeffer-Sahnesauce (D) mit Kartoffelkroketten (A,I) und Salatteller</i>	<i>11,60 €</i>
<i>Grillwürstchen (2,4,5) mit Pommes frites und Ketchup</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Port. hausgemachte Butterspätzle (A,I) mit Bratensoße</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Einen Semmel (A,D,I) oder Kartoffelknödel mit Soße</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Portion Pommes frites mit Ketchup</i>	<i>3,50 €</i>



DOPPLER

Vegetarische Gerichte

<i>Hausgemachte Kasspatz'n (A,I) mit Röstzwiebeln und Salatteller</i>	9,20 €
<i>Frische gebackene Champignons (A,I) mit Sauce Remoulade (A,D) und Salatgarnitur</i>	8,80 €
<i>2 Stück gebackene Gemüseschnitzerl (A,I) mit Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffel</i>	7,80 €

Salatvariationen

<i>Großer gemischter Salatteller mit gegrillten Putenstreifen</i>	10,80 €
<i>Bunter Salatteller mit Backhenderlstreifen (A,I)</i>	9,80 €
<i>Blatt-Salatteller mit Thunfisch, (B) Ei (A) und Zwiebeln</i>	9,60 €
<i>Großer gemischter Salatteller mit Ei (A)</i>	7,00 €
<i>Kleiner gemischter Salatteller</i>	3,60 €



Portion Beilage

<i>Semmelknödel (A,D,I)</i>	2,00 €	<i>Kartoffelkroketten (A,I)</i>	2,50 €
<i>Butterspätzle (A,I,I)</i>	2,00 €	<i>Kartoffelknödel</i>	2,00 €
<i>Kartoffel-Röstinchen (A,I)</i>	2,50 €	<i>(geschwefelt)</i>	
<i>Bratensoße (I,E) extra</i>	1,00 €	<i>Schwammerlsoße (I),extra</i>	2,00 €
<i>Bratkartoffel</i>	2,00 €	<i>Butterreis</i>	2,00 €

DOPPLER

Eis- & Dessertkarte

Eisbecher der Saison mit Erdbeeren oder Früchten	4,80 €
„Birne Helene“	
Vanilleeis (A,D,H) mit Williamsbirne und Schokosauce	4,80 €
„Heiße Liebe“	
Vanilleeis (A,D,H) mit heißen Himbeeren und Sahne	4,80 €
„Nussknacker“	
Walnuss-Eisbecher (A,D,H) mit Eierlikör und Sahne.....	5,80 €
Apfelkücherl mit Vanilleeis (A,D,H)	5,80 €
Eiskaffee (A,D,H,7)	3,80 €
Gemischtes Eis (A,D,H) (3 Kugeln) mit Sahne	4,20 €
Hausgemachter Eispalatschinken (A,D,H,I)	6,80 €
Palatschinken (A,D,H,I) mit Marmelade	5,80 €
Warmer Apfelstrudel oder Topfenstrudel (A,D,H,I) mit Sahne	3,20 €
mit Vanilleeis (A,D,H)	4,20 €



Zusatz-Stoffe:

Nr. 1 = Farbstoff

Nr. 2 = Konservierungsstoff

Nr. 3 = Antioxidationsmittel

Nr. 4 = Geschmacksverstärker

Nr. 5 = Phosphat

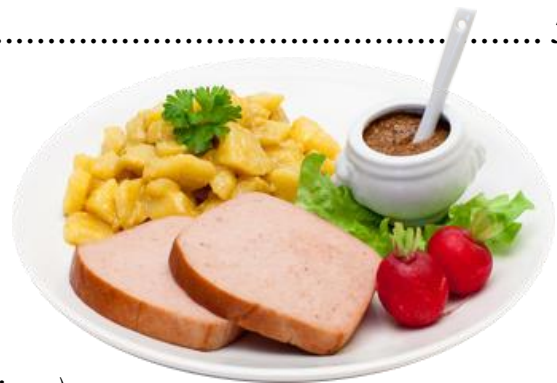
Nr. 6 = Süßungsmittel

Nr. 7 = Koffeinhaltig

DOPPLER

Brotzeitkarte

<i>Frische hausgemachte Tellerbratensülze (nur im Sommer) mit Brot</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Kalter Braten mit Kren, Butter (D) und Brot (I).....</i>	<i>6,80 €</i>
<i>Gemischter Preßsack in Essig und Öl mit Brot (I).....</i>	<i>6,60 €</i>
<i>Bayerischer Wurstsalat (2,3,4,5) mit Semmel (I)</i>	<i>6,60 €</i>
<i>Schweizer Wurstsalat (2,3,4,5).....</i>	<i>7,80 €</i>
<i>Bratwürste (4,5) abgebräunt mit hausgemachtem Kartoffelsalat</i>	<i>6,80 €</i>
<i>Leberkäse (2,3,4,5) abgebräunt mit Spiegelei und hausgemachtem Kartoffelsalat.....</i>	<i>7,80 €</i>
<i>Brotzeitplatte (1,2,3,4,5) fein garniert mit Butter (D) und Brot (I)</i>	<i>9,80 €</i>
<i>3 Stück Debrecziner (2,4,5) mit Kren, Senf (L) und Brot (I).....</i>	<i>4,20 €</i>
<i>3 Stück Frankfurter Würstl (2,3,4,5) mit Senf (L) und Brot (I).....</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Bratenbrot (I) oder Käsebrot (D,I)</i>	<i>5,80 €</i>



Toast

gibt's erst ab 17,15 Uhr (alle mit Salatgarnitur)

Hawaii-Toast (2,3,5) <i>mit Schinken, Ananas und Käse (D) überbacken.....</i>	<i>7,80 €</i>
Grill-Toast <i>Gegrilltes Schweinesteak mit Kräuterbutter.....</i>	<i>9,20 €</i>
Doppler-Toast <i>Putensteak mit Waldpilzen und Käse (D) überbacken.....</i>	<i>10,60 €</i>

DOPPLER



Getränkemkarte



<i>Wieninger Helles vom Fass (1)</i>	0,50	2,90 €
<i>Wieninger Helles vom Fass (1)</i>	0,30 l	2,60 €
<i>Wieninger Ruperti Hefeweizen hell (1)</i>	0,50 l	3,20 €
<i>Wieninger Ruperti Weizen dunkel(1)</i>	0,50 l	3,20 €
<i>Wieninger Ruperti Weizen leicht (1)</i>	0,50 l	3,20 €
<i>Wieninger Weizen alkoholfrei (1)</i>	0,50 l	3,20 €
<i>Wieninger Hefeweizen klein (1)</i>	0,30 l	2,70 €
<i>Wieninger Dunkel Export (1)</i>	0,50 l	3,20 €
<i>Wieninger Radler hell (1)</i>	0,50 l	3,00 €
<i>Wieninger alkoholfrei (1)</i>	0,50 l	3,00 €
<i>Wieninger Ruperti Pils (1)</i>	0,33 l	3,00 €
<i>Russ'n Halbe (1)</i>	0,50 l	3,00 €
<i>Spezi (1,7)</i>	0,50 l	3,10 €
<i>Alpenfelswasser</i>	0,50 l	2,50 €
<i>Alpenfelswasser</i>	0,30 l	2,00 €
<i>Weinschorle weiß oder rot (G)</i>	0,50 l	3,50 €
<i>Sommerspritzer (0,125 l Wein (G)</i>	0,50 l	2,80 €
<i>Kleine Weinschorle (G)</i>	0,25 l	2,50 €
<i>Pepsi-Cola (1,7)</i>	0,33 l	2,60 €
<i>Zitronenlimonade (6)</i>	0,50 l	2,80 €
<i>Libella (1)</i>	0,25 l	2,20 €
<i>Apfel, Johannisbeer- oder Orangenschorle (1)</i>	0,50 l	3,10 €
<i>Kleine Schorle (1)</i>	0,25 l	2,40 €

mit Leitungswasser gleicher Preis



Warme Getränke:


<i>Tasse Kaffee (7,D)</i>	2,40 €
<i>Espresso (7)</i>	2,00 €
<i>Cappuccino (7,D)</i>	2,60 €
<i>Cappuccino Sahne (7, D)</i>	2,80 €
<i>Latte Macchiato (7,D)</i>	3,00 €
<i>Doppelter Espresso (7)</i>	3,20 €
<i>Haferl Kaffee (7,D)</i>	3,20 €
<i>Haferl Schokolade (D)</i>	3,20 €
<i>Glas Tee vers. Sorten</i>	2,50 €
<i>Tee mit Rum</i>	3,60 €
<i>Glühwein (G)</i>	3,00 €
<i>Glühmost vers.</i>	3,00 €



Zusatzstoffe:
 1=Farbstoff, 2=Konservierungsstoff,
 3=Antioxidationsmittel, 4= Geschmacksverstärker,
 5 = Phosphat, 6 = Süßungsmittel, 7 = Koffeinhaltig,

DOPPLER

Rotweine



<i>Burgenländer Blaufränkisch</i>	1/8	1/4
<i>Milder süffiger Qualitätswein, halbtrocken, vom Weingut Salzl Österreich (G)</i>	<i>2,90 €.....</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Zweigelt</i>		
<i>Trockener Qualitätswein vom Weingut Salzl Österreich Erzeugerabfüllung (G)</i>	<i>2,90 €.....</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Kalterer See</i>		
<i>Classico Trockener Qualitätswein aus Südtirol Kellerei Kaltern (G)</i>	<i>2,90 €.....</i>	<i>4,20 €</i>

Flaschenweine auf Anfrage, Jahrgänge vorbehalten

Spirituosen:

<i>Alle Schnäpse 0,2cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Campari-Soda oder Orange.....</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Aperol-Spritzer (1,3)</i>	<i>3,80 €</i>



DOPPLER

Weißweine



Pfälzer Tropf	1/8 l	1/4 l
Müller-Thurgau, Erzeugerabfüllung		
Milder lieblicher Qualitätswein (G).....	2,20 €.....	3,90 €
Rieslingwein		
Feinherber Qualitätswein von Niederösterreich		
Erzeugerabfüllung Weingut Müller (G).....	2,20 €.....	3,90 €
Grüner Veltliner		
Weingut Müller Göttweiger Berg		
Erzeugerabfüllung, Qualitätswein (G)	2,20 €.....	3,90 €
Pino Grigio		
Leichter Weißwein aus Italien (G)	2,20 €.....	3,90 €
Chardonnay		
Französischer Landwein aus Frankreich (G)	2,20 €.....	3,90 €
Blauer Portugieser - Rosewein „Vier Jahreszeiten“		
Weißherbst-Lieblich, Erzeugerabfüllung, (G).....	2,60 €.....	4,80 €



Sekt

Glas Sekt	0,1 l	2,50 €
Flasche Piccolo.....	0,2 l	3,90 €
Flasche Hausmarke	0,75 l	14,00 €

DOPPLER

Bayerische Gastlichkeit beim Doppler erleben

Unsere sonstigen Aktivitäten des Jahres:

Die komplette Standard-Speisekarte ist zu sehen unter www.gasthaus-doppler.de

Jeden Sonntag ein attraktives Angebot, auch zu sehen unter www.gasthaus-doppler.de

„news“

(Auch zum Abholen für Zuhause)

Jeden Mittwoch würzige Ripperl ca. 500g, mit Grillsoßen, Pommes und gemischten Salatteller (mittags-und abends)

Zur Biergartenzeit: Unsere frische hausgemachte Teller-Bratensülze mit Hausbrot oder mit Bratkartoffel

von November bis Februar:

*Jeden 2. Dienstag, mittags-und abends „Kronfleisch-Essen“
mit Weinsauerkraut, frisch geriebenen Kren und Hausbrot*

*Kirchweihsonntag: 3. Sonntag im Oktober und Martinisonntag großes **Gänsebraten-Essen***

Für Ihre Taufe, Geburtstagsfeier, Kommunion oder Hochzeits-, Betriebs-, oder Weihnachtsfeier, haben wir Räumlichkeiten von 12 bis 100 Personen Telefon

*Für Ihre Feier, koche ich Ihnen, Ihre Lieblingsgerichte und liefere es Ihnen,
(wenn Zeit) nach Hause. Anrufen unter 08654 777 10 56*

Busse sind uns jederzeit herzlich willkommen:

Es befinden sich genügend Parkplätze am Haus.

Alle Preise verstehen sich inkl. 19% MwSt. und Bedienungsgeld.

Warme Küche vom 11:15 bis 14:00 Uhr und von 17:15 bis 21:00 Uhr

Donnerstag Ruhetag

GASTHAUS • PENSION DOPPLER

*Inhaber: Karl Binder • Adelstetten 40 • D-83404 Ainring
Tel.: +49 (0)86 54 /7771056 • Fax: +49 (0)8654 7794217
E-Mail: doppler@t-online.de • www.gasthaus-doppler.de*

14 Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können

Basis Informationen für Allergiker Informationen zu den von uns benutzten Zutaten Entnehmen Sie bitte unserer Allergiker Speisen und Getränkekarte



A Eier

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Eier aller Geflügel- und Vogelarten

Beispiele / Vorkommen: Mayonnaise, Pfannkuchen,

Omelette, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, Frikadellen, Hackbraten, Burger, Produkte mit Teigmantel oder Panade, Kartoffel-Fertigprodukte, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts



B Fisch

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Alle Fischarten, Kaviar

Beispiele / Vorkommen: Kräcker, Soßen (z.B. Worcestersauce, Fonds, Würzpasten, Suppen, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten



C Krebstiere

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi

Beispiele / Vorkommen: Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaisse, Sashimi, Surimi



D Milch

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Die Milch aller Säugetiere

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh- Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Kroketten, Pommes Frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein, Molken-/Frucht-/Instantdrink



E Sellerie

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate,

eingelegetes Gemüse, Suppengewürz, Brühe, Suppen, Eintopf, Soßen, Dressing, Essig, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)



F Sesamsamen

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Knäckebrötchen, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichten, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts



G Schwefeldioxid und Sulphite

In Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10 als insgesamt vorhandenes SO₂

Dazu gehören: Mit Schwefel behandelt: Trockenobst, getrocknetes Gemüse, Pilze, Tomatenpüree, Kartoffelprodukte, Wein, Bier
Beispiele / Vorkommen: Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse und -zubereitungen, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch



H Erdnüsse

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Margarine, Brot, Brötchen, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Frühstücksflocken,

Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satésauce, Pommes Frites, Eis, aromatisierter Kaffee



I Glutenhaltiges Getreide

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören u.a.: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Nudeln, Suppen, Soßen, Paniermehl, Panade, Wurstwaren, Dessert, Schokolade, Eis, Bier



J Lupine

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, Fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz/vegetarische Produkte, glutenfreie

Produkte, Desserts, milchfreier Eisersatz, Kaffeeersatz, Flüssigwürze



K Schalenfrüchte

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören abschließend: Mandeln (Amygdalus communis L.) Haselnüsse (Corylus avellana), Walnüsse (Juglans regia), Kaschunüsse (Anacardium occidentale), Pecanüsse (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (Bertholletia excelsa), Pistazien (Pistacia vera), Macadamia- oder Queenslandnüsse (Macadamia ternifolia)

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Waldorf), Jogurt, Käse, Nuss-/Nougatcreme, vegetarische Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee



L Senf

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Suppen, Soßen Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegetes Gemüse, Gewürzmischungen, Käse



M Sojabohnen

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Schokolade,

Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, eiweißangereicherte Erfrischungsgetränke, Diättrinks, Kaffeeweißer, Fertiggerichte alle Art



N Weichtiere

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern

Beispiele / Vorkommen: (asiatische) Würzpasten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate

Diese Übersicht bezeichnet die wichtigsten Allergene