



Alzfischer 1964 (Foto privat)

NOAH
BISTRO · RESTAURANT

Bistorant & Wirtshaus
Valentino
s' danem owe

HAVANNA
Hemingway
BISTRO - RESTAURANT

Bistorant & Wirtshaus
Goa
s' danem dro

LOKALBLATT

4. Ausgabe

Herbst 23

5,- €



NOAH

ÜBER UNS RESTAURANT

Im März 1988 eröffnete Guido Igerl mit nur 20 Jahren seinen ersten Gastronomiebetrieb, das vormals als Cafe Garching von Frau Anna Vorwallner betrieben wurde.

Natürlich musste mit dem neuen Wirt auch ein neuer Name her, und so hieß das Lokal, wie nicht anders zu erwarten Guido`s Musiccafe!

Ganz anders als heute waren die Räume noch ebenerdig mit Billardtischen, großen weißen Ledersofas und einer ausladenden Bar.

Die Küche war noch sehr klein und die Speisekarte glich die eines Bistros.

Auch gab es, so typisch für die frühen Neunziger, verschiedene Events wie Modenschauen, Bodybuildershows mit lokalen Größen und Hausbälle.

1994 kam dann der erste große Umbau vom Bistro zum Restaurant.

In Garching zog nun balinesischer Style mit Bambus und bunten Wandmalereien ein.

Der Gastraum wurde auf zwei Ebenen verlegt und durch die Bogenmauer getrennt. Es entstand ein separater Spielraum und die Küche wurde vergrößert. Aus Guido`s Musiccafe wurde das heutige Cafe Bistrorant NOAH.

Im November 2012 kam der nächste größere Umbau. Die Bar wurde komplett modernisiert und es entstand unser Hochtischbereich.

Die Terrasse wurde über die letzten 30 Jahre mehrmals erweitert und zuletzt mit einem variablen Glaswindschutz versehen.



Umbau November 2023

WOCHENKARTE

IMPRESSUM:

Inhaber: Familie Igerl
eMail: noah.garching@t-online.de
Web: www.cafe-noah.de
Telefon: 0 86 34-59 55

Satz+Druck:  **ÜberDruck**
Druck- & Medienmanufaktur

KLEINE GERICHTE

	Pfannkuchensuppe _____	5,50
	<i>mit Schnittlauch</i>	
	Kürbis-Kokos-Suppe _____	6,80
	<i>vegan mit Kernöl</i>	
	Kräuter-Knoblauchbaguette _____	5,00
	<i>groß</i>	
	<i>klein</i>	4,00
	Bruschetta _____	7,50
	<i>mit Tomaten, Basilikum, Olivenöl u. Knoblauch, vegan</i>	
	Hausgemachtes Karotten-Couscousschnitzel _____	12,50
	<i>mit Tzatziki und Salatgarnitur in Hausdressing</i>	
	Schinken-Käsecken _____	7,50
	<i>mit Teufelssauce</i>	
	Currywurst _____	9,50
	<i>mit Pommes Frites</i>	
	Country Potatoes _____	7,70
	<i>Kartoffelecken mit zweierlei Dip</i>	

**Unsere Mitarbeiter informieren sie gerne über
Allergene und Inhaltsstoffe in unseren Speisen und Getränken.**

SALATE IN HAUSDRESSING

 Kleiner gemischter Salat _____	5,50
 Großer gemischter Salat _____	8,50
Zwei Scampispießchen vom Grill _____ <i>auf bunten Pflücksalaten</i>	14,90
Salat „Du Darfst“ _____ <i>Hähnchenbruststreifen auf bunten Pflücksalaten</i>	15,50
 Vorarlberger Bergbauernsalat _____ <i>bunte Blattsalate mit überbackenem Ziegenkäse, Apfelspalten und Walnüssen</i>	17,00
Gourmetsalat _____ <i>gebratene Rinderlendenstreifen auf gemischten Blattsalaten</i>	19,00
 Salat Italia _____ <i>bunte Blattsalate der Saison mit viel frischem Grillgemüse</i>	15,50
Salat Nizza _____ <i>verschieden Pflücksalate mit Thunfisch, Peperoni und Zwiebelringen</i>	14,50
Wiener Salatteller _____ <i>gebackene Schnitzelstreifen auf feinen Blattsalaten</i>	15,50
 Salat Halloumi _____ <i>bunter Sommersalat mit gebratenem Halloumi und Kräutern</i>	15,00
 Salat Funghi _____ <i>mit gebratenen Champignons auf Pflücksalaten</i>	13,80
 Salat Veggie _____ <i>hausgemachte Kartoffel-Gemüse-Käsetaler auf Salatbett</i>	14,00

FISCHGERICHTE

Filet vom frischen norwegischen Lachs _____ <i>auf Grillgemüse mit Salzkartoffeln und Kräuterbutter</i>	20,50
Zanderfilet _____ <i>mit Kartoffeln, Julienegemüse und Kräuterbutter</i>	19,50

VON DER KARTOFFEL

- Pellkartoffel Griechisch** 15,50
gefüllt mit Tzatziki, Putengyros und Zwiebelringen an Salat
- Pellkartoffel Natur** 9,50
natur mit Kräuterquark gefüllt an Salatgarnitur
- Pellkartoffel Champignon** 14,50
mit Kräuterquark und gebratenen Champignons, dazu Salat
- Pellkartoffel Gärtnerin** 14,50
mit Kräuterquark und frischem Grillgemüse an Salatgarnitur

NUDELGERICHTE

- Käsespätzle** 14,90
mit hausgemachten Röstzwiebeln und grünem Salat
- Tagliatelle Lachs** 18,50
in leichtem Zitronenrahm mit frischem norwegischem Lachs und Eismeerkrabben



TOASTS

Hawaiitoast _____ 7,70
mit Schinken, Ananas und Käse überbacken

Pfeffertoast _____ 10,50
Schweinelendchen in Pfeffersauce

Teufelstoast _____ 10,50
Schweinelendchen auf Toast mit pikanter Sauce überzogen

Halber Teufelstoast _____ 8,50

Filettoast _____ 12,80
Schweinefilet vom Grill mit Schwammerlsauce

Halber Filettoast _____ 9,80

Toast Försterin _____ 13,00
Hähnchenbrustfilet vom Grill mit gebratenen Champignons und Rahmsauce

Aufpreis Beilage Pommes Frites _____ 5,00

Aufpreis Beilagensalat _____ 5,50

Aufpreis Beilage halb Pommes Frites/halb Salat _____ 6,00



VOM GRILL UND AUS DER PFANNE

Indisches Hähnchentandoori	17,80
<i>Curry mit frischem Gemüse und Duftreis</i>	
 Thailändisches Curry	15,00
<i>mit frischem Gemüse und Duftreis, vegan</i>	
 Yamy Tamy	16,00
<i>veganes oder vegetarisches Curry mit Kürbis, Karotten und Belugalinsen, serviert mit Joghurt und Basmatireis</i>	
Schnitzel Wiener Art	15,80
<i>vom Schwein mit Pommes Frites</i>	
Kinderschnitzel	11,50
<i>vom Schwein mit Pommes Frites</i>	
Knusperschnitzel	17,00
<i>von der Hähnchenbrust mit Sweet-Chili-Dip, Zitrone und Pommes Frites</i>	
Ratsherrenteller	19,80
<i>Schweinelendchen vom Grill in Schwammerlsauce mit Kroketten und kleinem Salatteller</i>	
Schwabenpfandl	19,50
<i>Schweinfilet auf Spätzle mit Schwammerlsauce und Käse überbacken</i>	
Putengyros	18,00
<i>mit Tzatziki, Zwiebeln, Krautsalat und Pommes Frites</i>	
Grillteller Noah	21,50
<i>mit drei verschiedenen Fleischsorten, Speck, Würstchen, frischem Gemüse und Pommes Frites</i>	
Grillplatte für 2 Personen	38,50
<i>Samstag und Sonntag bis 14.00 Uhr für 34,90</i>	

BURGER

Noahburger 17,90

Hähnchenbrust vom Grill mit Speckscheibe, Gurken, Tomaten, Käse, Salat und Teufelssauce, dazu Pommes Frites

Schweizer Burger 17,90

Rinderhackfleisch mit Röstli und Emmentaler auf Teufelssauce, Salat, Gurken und Tomaten, dazu Pommes Frites

Texanischer Cheeseburger 17,90

Rinderhackfleisch mit viel Käse und Speck auf Essiggurken, Tomaten, Salat und Senfmayonnaise, dazu Pommes Frites

Chili Cheeseburger 18,50

Rinderhackfleisch mit viel Käse und Speck auf Essiggurken, Jalapenos, Tomaten, Salat und Senfmayonnaise, dazu Pommes Frites

XXL-Cheeseburger 22,50

mit zwei Rinderhackpatties, doppelt Käse und Speckscheibe auf Essiggurken, Tomaten, Salat, Senfmayonnaise und Pommes Frites

US-BBQ-Burger 17,90

Rinderhackfleisch mit Speck, BBQ-Sauce, Essiggurken, Tomaten, Salat und Pommes Frites

The Giant Goat Burger 19,50

Rindfleisch mit Speck, geschmorten Zwiebeln, Ziegenkäse, Tomaten, Gurken, Rucola und Senfmayonnaise, dazu Pommes Frites

Crispy-Chicken-Burger 17,90

Hähnchenbrustfilet vom Grill im Cornflakesmantel auf Teufelssauce, Salat, Tomaten und Gurken an Pommes Frites

 **Halloumi-Burger** 17,50

mit gebratenem Halloumi, Kräuterquark, Gurken und Tomaten, dazu Pflücksalate

Guacamoleburger 17,90

Rinderhackfleisch mit Käse, Salat, Gurken, Tomaten und Guacamole, serviert mit Pommes Frites

Beilagenumbestellung

auf Salat Aufpreis

1,00



STEAKS

VOM IRISCHEN WEIDEOCHSEN

Rinderlendensteak natur _____ **28,80**

*mit Kräuterbutter und Ofenkartoffel
mit Kräuterquark gefüllt und frischem Gemüse*

Pfeffersteak Madagaskar _____ **28,80**

*mit Pfeffersauce, Kartoffel-
kroketten und frischem Gemüse*

Americansteak _____ **28,80**

*Rinderlendensteak mit würzigen
Countrypotatoes, Kräuterbutter, hausgemachter
Barbecuesauce und Salat*

Steak Pur _____ **28,80**

*300 gr Steak mit Kräuterbutter
an Salatgarnitur*

Bauernsteak _____ **28,80**

*mit gebratenen Kartoffeln auf
Kräuterbutter, serviert mit Röstzwiebeln
und Spiegelei*

Steak Jonas _____ **28,80**

*serviert mit frischem Gemüse,
Kartoffelscheiben, Kräuterbutter
und Kräuterquark*

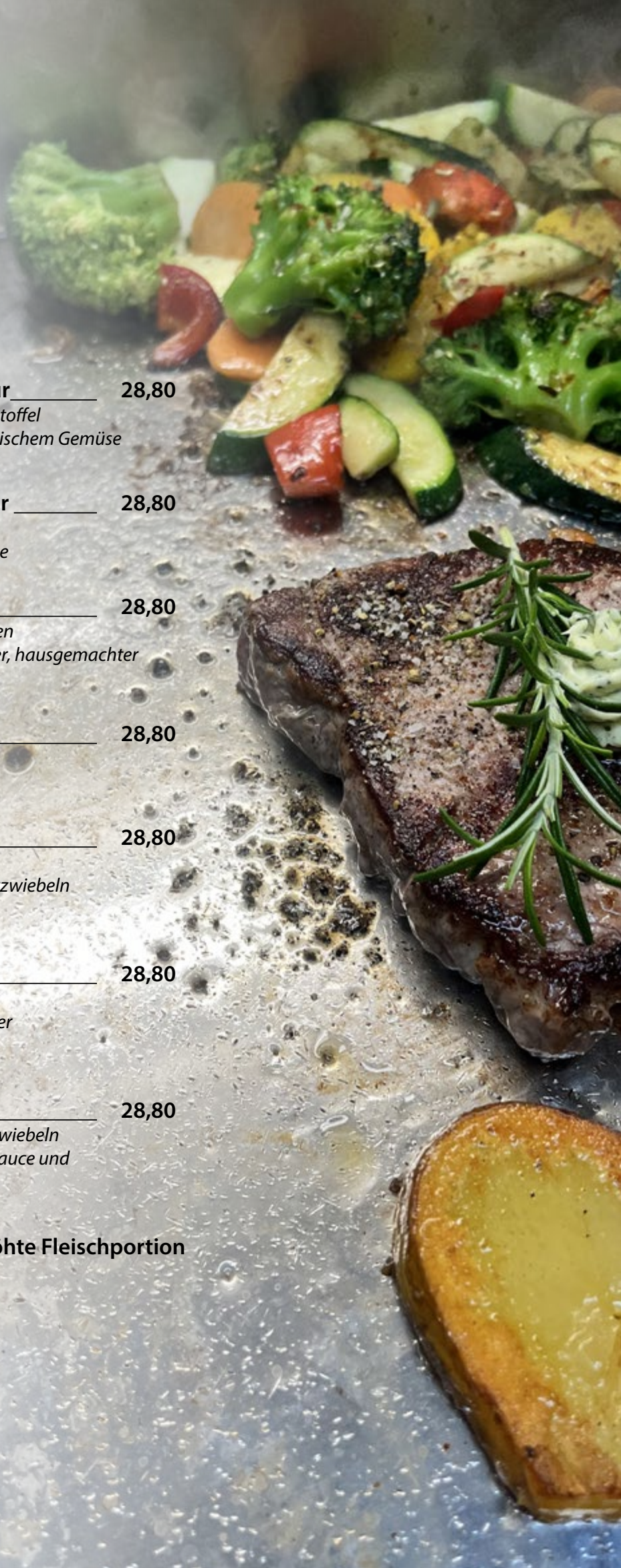
Schlemmersteak _____ **28,80**

*mit Champignons, Tomaten, Zwiebeln
und Käse gratiniert auf Rahmsauce und
Kartoffelkroketten*

Auf Wunsch erhöhte Fleischportion

Aufpreis je 50 gr

4,40



KINDERKARTE

Benjamin Blümchens Schüssel _____ 4,50
Rindssuppe mit Pfannkuchen

Leos Löwenteller _____ 11,50
Wiener Schnitzel mit Pommes

Moglis Liane _____ 6,80
Grillwürstl mit Pommes

100 und 1 Dalmatiner _____ 5,00
Portion Pommes

Batmans Steak _____ 7,70
gegrillte Hähnchenbrust mit Pommes

Flippers Nuggets _____ 7,50
Fischstäbchen mit Pommes

Donalds Golddukat _____ 6,50
Kaiserschmarrn mit Apfelmus

Obelixs Hinkelsteine _____ 7,00
Hühnernuggets mit Pommes

Spätzle mit Soße _____ 5,00

Durst-Löscher - kleines Softgetränk _____ 0,3l 2,80
*für alle Kinder bis 10 Jahre
wird als Beilage zu einem Kindergericht
auch mehrmals befüllt*

Für die Kleinsten:

**Flascherl oder Baby-Glas
wärmen ist für uns eine
Selbstverständlichkeit!**



WARMER GETRÄNKE

Kaffee-Spezialitäten

Tasse Kaffee	2,80	
Haferl Kaffee	4,50	
Espresso	2,60	
Doppelter Espresso	3,80	
Espresso Macchiato mit Milchschaum	2,90	
Affogato doppelter Espresso mit Vanilleeis	4,90	
Cappuccino mit Milchschaum oder Sahnehaube		Tasse 3,30 Haferl 4,20
Haferl Milchkaffee	4,20	
Latte Macchiato mit Milchschaum	3,90	
Glühwein mit Orangenscheibe	4,80	Haferl
Blutorangenpunsch	4,80	
Haferl Heiße Schokolade	4,20	

Tee-Spezialitäten

Darjeeling (schwarzer Tee)	3,40
Four Secrets (grüner Tee)	3,40
Soft Soul (rote Früchte)	3,40
Sunny Spirit (Zitrone - Limette)	3,40
African Lights (Rooibos - Vanille)	3,40
Healthy Soul (Pfefferminze)	3,40
Herbal Balance (Kamille)	3,40



EISKARTE

Gemischtes Eis 4,80
je 1 Kugel Vanille-, Erdbeer- und Schokoeis

mit Sahne 5,50

Eisschokolade 6,20
2 Kugeln Vanilleeis mit kalter Schokolade und Schlagsahne

Nusszauber 8,80
je 1 Kugel Walnuss-, Schoko- und Vanilleeiscreme mit Baileys, gerösteten Nüssen, Sahne und Karamellsauce

Heiße Verführung 8,80
3 Kugeln Vanilleeiscreme mit heißen Himbeeren und Sahne

Crunch´n Sweet 8,80
je 1 Kugel Salted Caramel- und Weißer Nougat Eiscreme auf gerösteten Nüssen, garniert mit einem Tupfer Sahne und Früchten

Schneegeflüster 8,80
warmes Schokoladensoufflet, dazu eine Kugel Weißer Nougat Eiscreme, frische Früchte der Saison und Sahne

Nougat Roll 7,50
2 Kugeln Weißer Nougat in Schokoraspeln gewälzt, serviert auf Karamellsauce mit Sahne und Beeren

Für unsere kleinen Gäste

Eiszwerg 3,00
1 Kugel Eis nach Wahl mit Smarties, Gummibärchen, Schokosauce und Waffeltüte garniert

mit Sahne 3,80



Für die kleine Lust auf Eis!

Black and White

1 Kugel Chocolate-Chips-Eis mit weißen Schokostreuseln umhüllt,
serviert mit Sahne, Früchten und Cantuccini

5,30

Wellness Symphonie

1 Kugel Erbeereiscreme auf Joghurt mit verschiedenen Beeren und Himbeersauce

5,50

Glück im Glas

1 Kugel zart schmelzende Weißer Nougat Eiscreme auf Schokosauce,
garniert mit Keksstücken und Früchten

5,30

Apfel kalt und heiß

1 Kugel Salted Caramel-Eis auf Apfelkücherl mit Schokosauce,
Sahne und Krokant

6,00

Honeymoon

1 Kugel Weiße Nougat Eiscreme mit einem Tupfer Sahne,
Honig, Walnüssen und Beeren

6,00

Desserts

Kaiserschmarrn

mit Apfelmus und Sahne fein garniert

9,00

Apfel- oder Topfenrahmstrudel

mit 1 Kugel Vanilleiscreme und Sahne garniert

6,20

Apfelkücherl

3 Stück, in Zimtzucker gewendet, mit einer Kugel Vanilleis, Sahne und Früchten

7,50



BIERE



Biere vom Fass

Helles _____ 0,25l **3,30**

Worauf wir stolz sind: samtig, weich und mild. 0,5l **4,50**

Die hohe Kunst eines bayerischen Brauers erkennt man an unserem Hellen.

Bayerisches Pils _____ 0,3l **4,20**

Die Antwort auf den Norden: Frisch, mild, elegant. Unsere bayerische Version des beliebten Lagerbieres überrascht mit seiner Hopfennote.

Weißbier _____ 0,3l **3,90**

Der Geschmack unserer Geschichte: Gehaltvoll, frisch, fruchtig. 0,5l **4,70**

Seit unserer Gründung 1612 brauen wir diese Spezialität, die durch unsere spezielle Hefe so unverwechselbar wird.

Weißbier dunkel _____ 0,3l **3,90**

Das Besondere der Region: Würzig, rauchig, feine Honig- und 0,5l **4,70**

Fruchtnoten. Dieses urbayerische Bier schmeckt noch heute so gut wie vor Jahrhunderten.

Flaschenbiere

Alkoholfreies Bier _____ 0,5l **4,50**

Dunkel _____ 0,5l **4,50**

Die Kraft der Tradition: Malzig, aromatisch, bernsteinfarben.

Unser altbayerisch-untergäriges Bier passt perfekt zu einer herzhaften Mahlzeit.

Weißbier alkoholfrei _____ 0,5l **4,70**

Der isotonische Durstlöscher: Unsere legendäre Hefe sorgt für die einzigartigen, natürlichen Frucht-Aromen

Weißbier leicht _____ 0,5l **4,70**

Das volle Hefe-Aroma: Honigfarben und naturtrüb, fruchtig und frisch.

Mit wenig Kalorien, reduziertem Alkoholgehalt und vollem Geschmack.

Biermischgetränke

Radler Helles Bier + Zitronenlimo _____ 0,25l **3,30**

0,5l **4,50**

Russen Weißbier + Zitronenlimo _____ 0,3l **3,90**

0,5l **4,70**

Cola-Weizen _____ 0,5l **5,00**

Goßhalbe Dunkles Bier + Cola + Kirschlikör _____ 0,5l **5,90**

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Wasser und Süßgetränke

Glas Leitungswasser _____		gratis
<i>Servicepauschale</i>		1,00
Tafelwasser <i>prickelnd</i> _____	0,2l	2,40
	0,5l	3,60
Tafelwasser <i>still</i> _____	0,2l	2,40
	0,5l	3,60
Acqua Morelli <i>stilles Mineralwasser</i> _____	0,75l	6,00
Acqua Morelli <i>prickelndes Mineralwasser</i> _____	0,75l	6,00
Pölz Eistee Pfirsich _____	0,3l	3,30
	0,5l	4,40
Coca Cola _____	0,3l	3,30
	0,5l	4,40
Coca Cola Zero _____	0,3l	3,30
	0,5l	4,40
Fanta <i>Orangenlimonade</i> _____	0,3l	3,30
	0,5l	4,40
Sprite <i>Zitronenlimonade</i> _____	0,3l	3,30
	0,5l	4,40
Mezzo Mix _____	0,3l	3,30
	0,5l	4,40
Red Bull <i>Energiedrink</i> _____	0,25l	4,50

Pöls-Säfte, Nektar und Schorlen

Bio-Bepperl Apfel-Ingwer	0,33l	4,00
Apfelsaft	0,2l	3,20
Orangensaft	0,2l	3,20
Bio Mango-Maracuja-Nektar	0,2l	4,20
Cranberry-Nektar	0,2l	3,40
Ananasaft	0,2l	3,40
Johannisbeer-Nektar	0,2l	3,40
Sauerkirsch-Nektar	0,2l	3,40
Rhabarber-Nektar	0,2l	3,40
Maracuja-Nektar	0,2l	3,40
Apfelschorle	0,2l	3,20
	0,5l	4,20
Orangenschorle	0,2l	3,20
	0,5l	4,20
Hollunderschorle - Hollundersirup, Minze, Limette und Eis	0,5l	5,00
Bio Mango-Maracuja-Nektar-Schorle	0,5l	5,00
Sonstige Schorlen	0,2l	3,40
	0,5l	4,50

Unsere Mitarbeiter informieren sie gerne über Allergene und Inhaltsstoffe in unseren Speisen und Getränken.

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. und Bedienung.

Schweppes + Tonics

Schweppes Bitter Lemon	0,2l	3,50
Schweppes Ginger Ale	0,2l	3,50
Schweppes Russian Wild Berry	0,2l	3,50
Thomas Henry Tonic	0,2l	3,50
Fevertree Indian Tonic	0,2l	3,50
Fevertree Mediterranean Tonic	0,2l	3,50
Fentimens Indian Tonic	0,2l	3,50

Gin

Bombay Sapphire Gin	2cl	3,70
	4cl	6,80
Tanqueray Gin	2cl	3,70
	4cl	6,80
Gin Mare	4cl	8,00
Malfy Gin con Limone	4cl	8,50
Malfy Gin Rosa	4cl	8,50
The Illusionist Gin	4cl	8,50
Hendrick's Gin	4cl	8,00
Monkey 47 Gin	4cl	8,00

Aperitifs

Martini Bianco	5cl	3,50
Aperol „Sprizz“ (Prosecco, Soda, Aperol, Orange)		6,80
Hugo (Prosecco, Soda, Hollundersirup, Minze, Limette)		6,80
Lillet „Berry“ (Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry, Beeren)		6,80
Lillet „Buck“ (Lillet Blanc, Ginger Ale, Limette, Limettensaft)		6,80
Lillet „Vive“ (Lillet Blanc, Tonic Water), Gurke, Erdbeere, Minze)		6,80
Martini Sprizz (Martini Vibrante Sprizz, Tonic Water, Orangenscheibe, alkoholfrei)		6,00
Ramazotti Fresco Spritz (Prosecco, Ramazotti Aperitivo Fresco, Minze, Zitrone)		6,80
Malfy Aperitivo Limone (Malfy Gin con Limone, Bitter Lemon, Minze, Zitrone)		9,90
Malfy Rosa & Tonic (Malfy Gin Rosa, Tonic Water, Rosmarin, Orange)		9,90

Liköre

Amaretto di Saronno	2cl	3,50
Bailey's Irish-Cream	2cl	3,50
Tia Maria	2cl	3,50
Southern Comfort	2cl	4,00
Frangelico Haselnusslikör	2cl	4,00

Weinbrand und Cognac

Asbach	2cl	3,50
Hine V.S.O.P	2cl	5,20

Bitters

Ramazotti (Kräuterlikör)	2cl	3,60
Jägermeister (Kräuterlikör)	2cl	3,60

Whiskey Bourbon

Jim Beam	3,60
Four Roses	3,60
Jack Daniels	4,00

Whiskey Scotch

Johnnie Walker Red Label	4,00
--------------------------	------

Irish Whiskey

Tullamore Dew	4,00
---------------	------

Malt Whiskey

Auchentoshan	5,00
Bowmore	5,00

Obstbrände und Schnäpse

Framboise (Himbeerbrand aus Frankreich)	2cl	4,50
Poire Williams (Birnenbrand aus Frankreich)	2cl	4,50
Freihof Marillenbrand	2cl	4,50
Obstler (Obstschnaps)	2cl	3,50

Short- und Longdrinks

Shortdrink (2cl Spirituose + Mischgetränk)	5,00
Aufpreis für Dose Red Bull 1,00	
Longdrink (4cl Spirituose + Mischgetränk)	9,00
Aufpreis für Dose Red Bull 1,00	

Internationale Spirituosen

Wodka Absolut	2cl	3,50
Tequila Jose Cuervo Weiß	2cl	4,00
Tequila Jose Cuervo Braun	2cl	4,00
Sambuca Molinari	2cl	3,80
Ouzo 12	2cl	3,80
Bocchino Grappa Gran Moscato	2cl	4,50
Erdbeerlimes	4cl	3,50
Myer's Rum	2cl	3,50
Pascas 73% Rum	2cl	4,30
B-52 (Tia Maria, Baileys, Pascas Rum)	2cl	6,00
La Hechicera Colombian 40% Rum	2cl	4,50
Havanna Club „Verde“ mit Tonic Water	4cl	9,80

Internationale Spezialitäten

Bailey's Coffee mit Schlagsahne		5,50
Irish Coffee mit Whisky und Schlagsahne		5,50
Lady's Coffee mit Amaretto und Schlagsahne		5,50

Schaumweine

Prosecco di Valdobbiadene	0,1l	4,00
	0,75l	23,00
Ruinart Brut Rosé Champagne	0,75l	119,00

Weißweine

Lugana I Frati DOC Lombardei *Italien* _____ 0,2l 8,80
0,75l 32,00

Sauvignon Blanc „Terrorist“ Emil Bauer *Franken* _____ 0,2l 7,00
0,75l 23,00

Scheurebe „Aber Geil“ Emil Bauer *Franken* _____ 0,2l 7,00
0,75l 23,00

Grüner Veltliner „Veit-liner“ *Österreich* _____ 0,2l 6,50
0,75l 21,00

Lugana St. Christina *Italien* _____ 0,75l 32,00

Rotweine

Burger Blauer Zweigelt *Österreich* _____ 0,2l 5,50
0,75l 19,00

Itinera Primitivo Salento *Italien* _____ 0,2l 6,50
0,75l 21,00

Torres Coronas Tempranillo *Spanien* _____ 0,2l 6,50
0,75l 21,00

Roséwein

Bardolino Chiaretto *Italien* _____ 0,2l 5,50
0,75l 20,00

Weinschorlen

Weinschorle mit Landwein _____ 0,2l 4,00
0,5l 8,50

Weinschorle mit Lugana I Frati/ Riesling _____ 0,2l 5,50
0,5l 8,80



COCKTAILS

Mojito _____ 8,80
Havana Club, Mineralwasser, Limette, frische Minze, Rohrzucker

Mango-Mojito _____ 10,50
Havana Club, Mango-Nektar, Limette, frische Minze, Rohrzucker

Ladykiller _____ 9,00
Bombay Sapphire Gin, Contreau, Apricot Brandy, Maracujasaft, Ananassaft

Pina Colada _____ 9,00
Bacardi, Myer's Rum, Sahne, Ananassaft, Zitronensaft, Kokossirup

Planter's Punch _____ 9,00
Bacardi, Myer's Rum, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadinesirup

Mai Tai _____ 10,50
Myer's Rum, Dry Orange Curacao, Limettensaft, Zitronensaft, Mandelsirup, Limette

Caipirinha _____ 9,00
Cachaca Cana Rio, Limette, Rohrzucker

Erdbeer-Caipirinha _____ 9,50
Cachaca Cana Rio, Erdbeerlimes, Limette, Rohrzucker

Swimmingpool _____ 9,50
Myer's Rum, Absolut Wodka, Blue Curacao, Sahne, Ananassaft, Kokossirup

Banana Bahama Mama _____ 9,50
Pisang Ambon, Sahne, Maracujasaft, Orangensaft



Long Island Iced Tea _____ 13,00

*Bombay Sapphire Gin, Absolut Wodka, Myer's Rum, Contreau,
Jose Cuervo Tequila, Coca Cola, Zitronensaft*

Hemingway's Favourite _____ 8,00

Jack Daniels, Jim Beam, Johnnie Walker, Tequila, Coca Cola

Touchdown _____ 9,50

*Absolut Wodka, Apricot Brandy, Zitronensaft, Ananassaft,
Maracujasaft, Grenadine*

Sex on the Beach _____ 10,00

Absolut Wodka, Pfirsichlikör, Cranberrysirup, Zitronensaft, Ananassaft

Cuba Libre _____ 8,50

Havanna Club, Coca Cola, Limette

Cosmopolitan _____ 8,50

Contreau, Absolut Wodka, Cranberrysirup, Zitronensaft

Tequila Sunrise _____ 6,50

Jose Cuervo Tequila, Grenadinesirup, Orangensaft

Zombie _____ 13,00

*Bacardi, Myers Rum, Pascas Rum, Cointreau, Grenadinesirup, Zitronensaft,
Maracujasaft, Ananassaft*

Alkoholfreie Cocktails

Alkoholfreier Caipirinha _____ 6,50

Ginger Ale, Limette, Rohrzucker

Coconut Kiss _____ 6,50

Ananassaft, Orangensaft, Sahne, Kokossirup

Strawberry Kiss _____ 6,50

Ananassaft, Orangensaft, Sahne, Erdbeersirup

Sportsman _____ 6,50

Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft, Erdbeersirup

Die Alz

und das Fischereiwesen

Der Name Alz

lässt sich auf die keltischen Bewohner unserer Heimat zurückführen. Sie ist Ende des 8. Jahrhunderts als „fluvius Alzus“ und 1125 als „Alzussa“ belegt; die an den Wortstamm gefügte Silbe -uss kommt, wie auch -iss, mehrfach in keltischen Namen vor. Eine auffallende Übereinstimmung von „Alz“ ergibt sich mit dem Namen eines Flusses im alten Gallien, in Frankreich, der Autisse, die in älteren Schreibungen ganz ähnlich wie die Alz Altissa hieß.

Die Silbe ´alt-´ kann nur mit einem keltischen Wort ´alt´ = „Höhe“ oder „Steilabfall, Abhang“ gleichgesetzt werden. Da auch noch ein zweifellos keltischer Ortsname an der Alz mit Ischl fortlebt (von keltisch iska = „Wasser“), darf man annehmen, dass in diesem dem Chiemsee benachbarten Gebiet der Flussname von den Kelten geschaffen wurde und dass er auf den Durchbruch der Alz durch die Hügelketten der Chiemsee-Endmoränen Bezug nimmt.

Das Fischereiwesen

Nach einer Grenzbeschreibung von 1626 betrat die Alz bei „Burkhering“ (= Purkering) das Gebiet der Herrschaft Wald. Fünf Herrschaftsfischer waren aufgestellt, von denen die Gahsner (= Gassner, seit etwa 1500) bis in die jüngste Zeit Fischerei ausübten. Diese Urbarsfischer oder Hoffischer mussten alljährlich ihren Dienst an die Herrschaft leisten.

Das Alzwasser war sehr fischreich, „Huechen, Pärn, Höchten, Schiedlinge, Verchen (Forellen), Aesch, Allten, Brätlinge, Nasen,“ das waren die hauptsächlichsten Arten. Daneben wurde auch der Krebsfang betrieben.

Hoffischer zu Wald, Simon Gassner

Die Fische der Alz waren auch von der Herrschaft Wald sehr geschätzt, und der Herrschaft Küchenschreiber begehrte 1607 z. B. wiederholt, es möchten „etlich stückh gedigen u. abgebraten Aesch nach München zu Ir Durchlauchtigen Küchen“ geschickt werden. Und als Herzog Ferdinand, der Herr zu Wald, im gleichen Jahre beim „fürstl. Hofleger zur Hirschfaist in Haag“ weilte, hat der Pflegverwalter nicht versäumt, „3 Wochen lang abgebratne Aesch“ zu schicken, insgesamt 72 Pfund.

Da hatte der Hoffischer Hannsen Gahsner viel Arbeit, um den Bedarf zu decken.

Die fischreiche Alz

Am Unterlauf der Alz war das Fischmeisteramt des Rentamts Burghausen zuständig. Es war zuständig für Einhaltung der Fischereiordnung von 1602, z. B. den Bau von „Wühren! (= Wehre für künstlichen Wasserverlauf), „Fischkeitter“ (Reusen), Hucheneisen (Schlagfallen) und die Regelung des „Kalksteinklaubens“.

„Die Alz und die Traun liefern Forellen, Lachsforellen, Huchen, Aschen, Barben, Alteln etc. etc.. Der Huch ist in der Alz ein Standfisch, in der Traun ist er als solcher seltener, kommt aber zur Laichzeit im März und April in diese sehr häufig und zwar in einer Größe von 10 – 20, ja mitunter 30 und noch mehr Pfunden. Um diese Zeit kommt der Huch auch vom Inn in die Alz und die Traun herauf.“



Alzfischer mit Käscher - farbig - ca 200 m unterhalb der Eisenbahnüberführung; Gassner Wast mit Daubber (Foto: Privat; Sommer 1960)



Alzfischer mit Käscher - farbig - ca 200 m unterhalb der Eisenbahnüberführung; Gassner Wast mit Daubber (Foto: Privat; Sommer 1960)



In den 50er Jahren: Frau Gaßner mit kapitälem Huchen (Foto: Privat)



SKW-Alzfischer (80er Jahre): links Hauser Sepp, Mitte Spatzl Fideli

SKW-Fischer beim ausfischen der Alz. Um 1980 betrieb die SKW eine Aalzucht unterhalb der sogenannten „Kipp“ (= Abfallhalde. Damals sind Aalsetzlinge durch das Leitungssystem in die Alz entwichen und es gab eine regelrechte „Aalplage“, weshalb der Zweck dieser Aktion darin bestand, den Aalbestand der Alz zu reduzieren, was weitgehend auch gelungen ist.



50er Jahre: Fischverkauf von Gaßner Maria, Tochter Gertrud (Trudl); mit Hut vermutlich Gutshofbesitzer Schmutz.



Um 1960, vier Männer, drei Huchen: Gassner Wast, Mannseicher Karl, Gassner Sepp, Mannseicher F. (Foto: Privat)

BRATENGAUDI

(11 Liter Holzfassl plus Braten für 10 Pers.)

Für 10 Personen

238,00

HOLZFASSL-BIER

A Halbe, a Maß

zum Selberzapfen am Tisch!

Nur auf Vorbestellung

11 Liter **90,00**



**Hofbräuhaus
Traunstein**



Mitnahmepreis: 11 Liter 40,- + 200,- Pfand