



---

In einer Zeit, in der sich der weitgereiste Mensch mit Recht der internationalen Küche geöffnet hat und es gewohnt ist, zum “Italiener” oder zum “Griechen”, zum “Franzosen” oder gar zum “Japaner” zu gehen, möchten wir die heimische Küche wieder mehr in unser Bewusstsein rücken.

Die bayrische Küche wurde beeinflusst von Böhmen, von Österreich und Ungarn, von Italien und Frankreich und hat im Verlauf der Geschichte ihre typische Eigenart und Vielfalt bewahrt, die sie über die bayrischen Landesgrenzen hinaus weltbekannt gemacht hat.

Man ist erstaunt über Würste aus Kalbs- und Schweinefleisch, die man Weißwürste nennt und vormittags zu Brezn und Bier verspeist; man wundert sich über “Leberkäs”, der weder Leber noch Käse enthält und meist als sogenanntes Schmankerl, einen Happen für zwischendurch, gegessen wird.

Und, dass man einen “Radi” schneiden können muss und salzen, damit dieser “weint”, um dann richtig zu munden, hat man in anderen Gegenden Deutschlands, geschweige denn der Welt, nicht wieder angetroffen.

Und nun steigt mit uns gemeinsam ein, in die Vielfalt der bayrischen Küche mit “Sulz’n” und “G’schmelzt’n”, mit “Hax’n” und “Knödeln”, und “Nockerln” und “Pflanzerln”, mit “Schwammerln” und “Wammerln”.

Das Team vom Gasthaus Franz Inselkammer  
wünscht einen Guten Appetit.

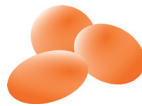


---

## *Qualitätsversprechen unserer Produkte - von uns an euch*



Wir verarbeiten bayrische Strohschweine aus der Region.  
Besseres Tierwohl und Fütterung führt zu dem qualitativ hochwertigen Fleisch.



Unsere Eier kommen von freilaufenden Hühnern.



Bayrische Bauernmilch aus dem Miesbacher Umland.



Essig aus dem Holzfass gereift bekommen wir von Theos Essigmeisterei.



Salate beziehen wir aus dem naheliegenden Umland,  
auf dem höchsten Frischeprinzip.



Frische Kartoffeln aus Niederbayern von der Firma Heigl.



---

## *Jeden Samstag und Sonntag von 10 Uhr bis 12 Uhr*

Frische Weißwurst L, Z1, Z2, Z3, Z4, Z5 von der Metzgerei Wieser	3,70 €
Ofenfrische Brezn A1 von der Bäckerei Piller aus Karlsfeld	1,90 €
Inselkammers Wochenendfrühstück A1, A5, L, Z1, Z2, Z3, Z4, Z5 2 Stück Weißwurst, eine Brezn und ein Weißbier	13,50 €
Deftiges Bauernfrühstück A1, C, G, Z1, Z2, Z3, Z4, Z5, Z6 mit Kartoffeln, Pilzen, Tomaten, Zwiebeln, Eiern, Gewürzgurken und Speck (wahlweise auch ohne Speck möglich)	12,80 €

## *Brotzeiten „typisch wie daheim“*

Brotzeitbrett <sup>1</sup> A1, C, G, L, M, Z1, Z2, Z3, Z4, Z5, Z6 Wurstvariation von der Metzgerei Wieser mit Bauernpresssack, Obazda, Bergkäse, Griebenschmalz, Gewürzgurke, Zwiebelringen, Radieserl, Ei und Butter. Dazu frisches Malzbrot	19,50 €
Portion Obazda A1, G aus dem Hause Dahlhof mit blauen Zwiebelringen und einer Brezn	11,40 €
Bayrischer Wurstsalat A1, Z1, Z2, Z3, Z4, Z5, Z6 aus der Regensburger geschnitten mit Zwiebelringen, Tomate und Malzbrot	10,80 €
Schweizer Wurstsalat A1, G, Z1, Z2, Z3, Z4, Z5, Z6 aus der Regensburger geschnitten mit Bergkäse, Zwiebelringen, Tomate und Malzbrot	12,90 €



---

## *Aus dem Suppentopf*

Tafelspitzbrühe L mit Pfannenkuchenstreifen und Schnittlauch A1, C, G oder mit handgemachten Mini-Maultaschen A1, C, L	6,00 €
Altbayrische Kartoffelsuppe A1, G, L mit Meerrettich und Röstzwiebeln (vegetarisch) oder mit Pfälzerlwürstl	5,30 € +1,00 €

## *Unser Grünzeug vom Keltenhof*

Beilagensalat G, M, Z1, Z3, Z6 mit Gurken-Dillsalat, Kartoffelsalat, Kraut- und Karottensalat	5,20 €
Unser Wirtshaus-Salatteller A1, G, H, M, Z1, Z3, Z6 mit Blattsalaten vom Keltenhof, Gurken-Dillsalat, Kartoffelsalat, Kraut- und Karottensalat, Malzbrot-Croutons und gerösteten Kerndl. Dazu hausgemachtes Kräuter- oder Frenchdressing	11,20 €
Wahlweise bieten wir zusätzlich an:	
Gebratene Ziegenkäsescheiben G	6,80 €
Wacholderschinken, Bergkäse und gekochtes Ei C, G, Z1, Z2, Z3, Z4, Z5	6,80 €

## *Aus bayrischen Gewässern*

Saiblingsfilet auf der Haut gebraten D, G, H mit Ofengemüse „nach Art des Hauses“, dazu eine cremige Senfkörnersoße	28,50 €
Rotbarschfilet A1, C, D, G, L, M, O, Z1, Z2, Z6 goldbraun gebacken in Breznpanade mit lauwarmem Kartoffelsalat und Remouladensoße	15,90 €



---

## *Aus der warmen Küche*

Abgebräunter Leberkäs <small>C, L, Z1, Z6</small> mit 2 Spiegeleiern und lauwarmem Kartoffelsalat	13,70 €
8 Stück Rostbratwürstl <small>A1, Z1, Z2, Z3, Z4, Z5</small> auf Weinfasssauerkraut und Malzbrot	14,80 €
Ofenfrischer Schweinsbraten <small>A1, C, G, L, O</small> vom Strohschwein aus der Schulter geschnitten mit Ayinger Weißbiersoße und zweierlei Knödel	15,90 €
Hausgemachte Kalbsfleischpflanzerl <small>A1, C, G, M</small> auf Kohlrabigemüse und hausgemachtes Kartoffelpüree	15,80 €
Siegersbrunner Schnitzel <small>A1, C, M</small> vom Strohschwein mit Senf- Meerrettich mariniert und in Breznbrösel paniert, dazu Kartoffelsalat	17,20 €
Wiener Schnitzel vom Kalb <small>A1, C</small> aus der Hüfte geschnitten mit Petersilienkartoffeln und Wildpreiselbeeren	28,80 €
Bauerngröstl <small>A1, C, G, L, O</small> mit Bratenfetzen, Knödelscheiben, Zwiebeln, Majoran, Spiegelei und Bratensoße	16,40 €
Cordon Bleu vom Strohschwein <small>A1, C, G</small> gefüllt mit Wacholderschinken und Allgäuer Bergkäse, dazu Pommes frites	18,78 €
Schwabenteller <small>A1, C, G</small> vom Strohschwein-Filet auf Edelwaldpilzrahmsoße mit Käsespätzle und Schmelzzwiebeln	22,40 €
Gesottener Kalbs-Tafelspitz <small>G, L</small> mit Meerrettichsoße und Petersilienkartoffeln	22,40 €
Handgemachte abgebräunte Maultaschen <small>A1, C</small> gefüllt mit Schweinefleisch auf Weinfasssauerkraut, dazu Schmelzzwiebeln und Ayinger Weißbiersoße oder vegetarisch gefüllt mit Gemüse (ohne Ayinger Weißbiersoße)	17,50 €



---

## *Für unsere fleischlosen Genießer*

Portion Obazda <sup>A1, G</sup> aus dem Hause Dahlhof mit blauen Zwiebelringen und einer Brezn	11,40 €
Altbayrische Kartoffelsuppe <sup>A1, G, L</sup> mit Meerrettich und Röstzwiebeln	5,30 €
Handgemacht abgebräunte Maultaschen <sup>A1, C, L</sup> gefüllt mit Gemüse auf Weinfasssauerkraut, dazu Schmelzzwiebeln	17,50 €
Hausgemachte Käsespätzle <sup>A1, C, G</sup> mit unserer speziellen Käsemischung und Schmelzzwiebeln	13,20 €
Edelwaldpilzrahmsoße <sup>A1, C, G</sup> mit zwei hausgemachten Semmelknödeln	13,90 €
Ofengemüse <sup>G, M</sup> „nach Art des Hauses“ mit cremiger Senfkörnersoße	12,20 €
Unser Wirtshaus-Salatteller <sup>A1, G, H, M, Z1, Z3, Z6</sup> mit Blattsalaten vom Keltenhof, Gurken-Dillsalat, Kartoffelsalat, Kraut- und Karottensalat, Malzbrot-Croutons und gerösteten Kerndl. Dazu hausgemachtes Kräuter- oder Frenchdressing.	11,20 €
Wahlweise bieten wir zusätzlich an: Gebratene Ziegenkäsescheiben <sup>G</sup>	6,80 €



---

## *Für den Kleinen Hunger*

Ofenfrischer Schweinsbraten <sup>A1, C, G, L, O</sup> vom Strohschwein aus der Schulter geschnitten mit eigener Jus und zweierlei Knödel	11,80 €
Wiener Schnitzel vom Kalb <sup>A1, C</sup> aus der Hüfte geschnitten mit deftigen Bratkartoffeln und Wildpreiselbeeren	17,40 €
Hausgemachte Käsespätzle <sup>A1, C, G</sup> mit unserer speziellen Käsemischung und Schmelzzwiebeln	8,50 €
Zweierlei Knödel <sup>A1, C, G, L, O</sup> Kartoffel - und Semmelknödel mit Bratensoße	5,80 €
Hausgemachte Spätzle mit Soße <sup>A1, C, G, L</sup>	4,80 €
4 Stück Rostbratwürstl <sup>Z1, Z2, Z3, Z4, Z5, Z6</sup> mit Kartoffelsalat	10,40 €
Portion Pommes <sup>A1</sup>	5,20 €

## *Zum Dessert was Süßes*

Ofenfrischer Land-Apfelstrudel <sup>A1, C, G, H</sup> mit Vanilleeis	8,90 €
Bayrischer Cheesecake „mal anders“ <sup>A1, G</sup> mit hausgemachter Grütze von fünf verschiedenen Beeren und Butterbröseln. Serviert im Mini-Maßkrug.	9,20 €
Gemischtes Eis von der Firma „Unser Hofeis“, nach dem Motto: „regional, handgefertigt, nachhaltig“ Creme Eis: Vanille, Schokolade, Sauerrahm <sup>G</sup> Sorbet: Erdbeere, Mango, Zitrone	pro Kugel 2,10 €



---

## *Extras*

Portionsbutter <sub>G</sub>	1,20 €
2 Scheiben Malzbrot <sub>A1</sub>	1,40 €
Preiselbeeren	1,80 €
1 Knödel (Kartoffel- oder Semmelknödel) <sub>A1, C, G, O</sub>	3,10 €
Deftige Bratkartoffeln	4,00 €
Kartoffelsalat <sub>Z1, Z6</sub>	4,00 €
Weinfaßsauerkraut	3,50 €
Krautsalat <sub>Z3, Z6</sub>	2,90 €
Ofengemüse „nach Art des Hauses“	4,00 €
Hausgemachte Eierspätzle <sub>A1, C, G</sub>	4,00 €
Petersilienkartoffeln <sub>G</sub>	4,00 €