

Jeden **MITTWOCH**

Every WEDNESDAY

ab/from 18.00 Uhr



## ► **Nagerls Schnitzel Jagd**

Jedes Schnitzelgericht nur **13,90 €**  
inkl. frisches Salatbuffet.

Every Schnitzel-meal only 13,90 € incl. fresh salad bar.



Jeden **FREITAG**

Every FRIDAY

ab/from 18.00 Uhr

## ► **Spare Ribs Buffet**

Nur **13,90 €** inkl. frisches Salatbuffet.  
Spare Ribs und Ofenkartoffeln so viel man will!

Only 13,90 € incl. fresh salad bar.  
Spare Ribs and baked potatoes all you can eat!

## Aus dem Suppentopf - Out of the soup pot

*Pfannkuchensuppe* € 3,90  
*Bouillon soup with pancake strips*

*Leberknödelsuppe* € 5,90  
*Bouillon soup with liver dumpling*

## Salatvariationen - Salads

*Salatplatte „Kreta“ mit Fetakäse, Oliven, Ei, Zwiebeln und Bauernbrot* € 10,90  
*Salad "Crete" with feta cheese, olives, egg, onions and farmer's bread*

*Fitness Salat mit Putenbruststreifen, Champignons, Eiern, Zwiebeln und Bauernbrot* € 11,90  
*Fitness salad with turkey breast, mushrooms, eggs, onions and farmer's bread*

*Kleiner gemischter Salat* € 4,90  
*Small mixed salad*

*Großer gemischter Salat* € 6,90  
*Big mixed salad*

## Vom Grill - Grilled

*Rinderrumpsteak 250 g mit Pommes Frites Kräuterbutter und gemischtem Salat* € 18,90  
*Beef rumpsteak 250 g with French fries herb butter and mixed salad*

*Zwiebelrostbraten vom Rind 250 g mit Pommes Frites, Kräuterbutter und gemischtem Salat* € 18,90  
*Onion roast beef 250 g with French fries, herb butter and mixed salad*

*Pfefferlendensteak vom Rind 250 g mit Pommes Frites, Kräuterbutter und gemischtem Salat* € 18,90  
*Pepper sirloin steak 250 g with French fries, herb butter and mixed salad*

*Grillteller nach Art des Hauses mit Schweine- und  
Putenbruststeak, Pommes Frites, Kräuterbutter  
und gemischtem Salat (2) € 16,90*  
*Grill plate home-made with pork and turkey steak, French fries,  
herb butter and mixed salad (2)*

*Schwäbisches Rahmschnitzel vom Schwein € 14,90*  
*mit Käsespätzle und gemischtem Salat*  
*Swabian cream schnitzel from the pig with cheese spaetzle and mixed salad*

*Schweinelendchen in Rahmsoße € 15,90*  
*mit Spätzle und gemischtem Salat*  
*Schnitzel of pork in cream sauce with spaetzle and mixed salad*

*Putensteak vom Grill mit einer leichten Rahmsoße, € 14,90*  
*Kroketten, Kräuterbutter und gemischtem Salat*  
*Grilled turkey steak with a light cream sauce, croquettes, herb butter  
and mixed salad*

### **Klassiker - Classics**

*Schweineschnitzel „Wiener Art“ € 13,90*  
*mit Pommes Frites und gemischtem Salat*  
*Pork schnitzel "Viennese style" with french fries and mixed salad*

*Cordon bleu vom Schwein € 14,90*  
*mit Pommes Frites und gemischtem Salat*  
*Cordon bleu from the pig with french fries and mixed salad*

*Fleischpflanzerl mit Kartoffelsalat und gemischtem Salat € 8,90*  
*Meat plant with potato salad and mixed salad*

*Rahmhacksteak mit Spätzle und gemischtem Salat € 8,90*  
*Creamy chopped steak with spaetzle and mixed salad*

## Fisch - Fish

Zanderfilet in Butter gebraten mit Petersilienkartoffeln  
und gemischtem Salat € 16,90  
*Pike perch fillet fried in butter with parsley potatoes and mixed salad*

Forelle Müllerin Art mit Butter, Petersilienkartoffeln  
und gemischtem Salat € 16,90  
*Trout meunière with butter, parsley potatoes and mixed salad*

Forelle gebacken mit Butter, Petersilienkartoffeln,  
Remouladensoße und gemischtem Salat € 16,90  
*Trout baked with butter, parsley potatoes, remoulade sauce and mixed salad*

Schollenfilet gebacken mit Kartoffelsalat, Remouladensoße  
und gemischtem Salat (2) € 13,90  
*Plaice fillet baked with potato salad, remoulade sauce and mixed salad (2)*

Lauwarmes geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich,  
Salzkartoffeln und gemischtem Salat (2) € 13,90  
*Lukewarm smoked trout fillet with horseradish cream,  
boiled potatoes and mixed salad (2)*

## Vegetarisch – Vegetarian

Gemüseschnitzel mit Soße Hollandaise (2) € 10,90  
Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat  
*Cutles of vegetables with sauce hollandaise, parsley potatoes and mixed salad (2)*

Champignons gebacken € 9,90  
mit Remouladensoße und gemischtem Salat (2)  
*Baked zucchini and mushrooms with remoulade sauce and mixed salad*

Änderung der Beilage pro Produkt € 1,00  
*Change of the supplement per product*

### In den Speisen & Getränken sind folgende Zusatzstoffe vorhanden:

The following additives are available in the Food & Drinks:

- |  |  |  |
|--|--|--|
| 1) mit Farbstoff / with colorant                   | 6) geschwärzt / blackened              | 11) gewachst / waxed                   |
| 2) mit Konservierungsstoff / with preservative     | 7) mit Phosphat / with phosphate       | 12) mit Taurin / with taurine          |
| 3) mit Antioxidationsmittel / with antioxidant     | 8) mit Milcheiweiß / with milk protein | 13) Phenylalaninquelle / phenylalanine |
| 4) mit Geschmacksverstärker / with flavor enhancer | 9) koffeinhaltig / with caffeine       |  |
| 5) geschwefelt / sulphureted                       | 10) chininhaltig / quinine             |  |

**Die Zusatzstoffe werden detailliert im Lebensmittelkennzeichnungsordner beschrieben.  
Diese Liste bekommen Sie von unserem Servicepersonal bei Anfrage ausgehändigt. (EU-Verordnung 1169/2011)**

**The additives are described in detail in the food labeling folder. You will receive this list from our service staff upon request. (EU Regulation 1169/2011)**

## Brotzeitkarte - Snack Menue

### Typisch Regional- Typically regional

<i>Bayrischer Wurstsalat mit Zwiebelringen und Brot (2)</i> <i>Bavarian sausage salad with onion rings and bread (2)</i>	€	7,90
<i>Schweizer Wurstsalat in Streifen und Brot (2)</i> <i>Swiss sausage salad in stripes with bread (2)</i>	€	8,90
<i>Bayerische Milzwurst, gebacken mit Kartoffelsalat und Salat (2)</i> <i>Bavarian sausage speciality baked with potato salad and mixed salad (2)</i>	€	8,90
<i>Hausgemachte Bratensülze mit Brot</i> <i>Homemade aspic with pork roast, eggs, gherkins, tomatoes and bread</i>	€	8,90
<i>Gemischter Presssack mit Zwiebelringen und Brot (2)</i> <i>Mixed Presssack (Bavarian specialty sour sausage like a kind of terrine) with onion rings and bread (2)</i>	€	7,90
<i>Leberkäse gebräunt mit Spiegelei und gemischtem Salat (2)</i> <i>Meatloaf browned with fried egg and mixed salad (2)</i>	€	9,90
<i>Strammer Max mit Schinken und Spiegelei garniert</i> <i>Strammer Max is baked bread with ham and fried eggs</i>	€	8,90

### Kalte Brettl - Cold plates

<i>Nagerls Hausbrettl mit Obstler und Brot (2)</i> <i>„Nagerl's Hausbrettl“ (bavarian snack plate) with fruit brandy and bread (2)</i>	€	12,90
<i>Südtiroler Bauernspeck mit Butter, Gurke, Meerrettich und Brot (2)</i> <i>South Tyrolean farmer's bacon with butter, cucumber, horseradish and bread (2)</i>	€	12,90
<i>Gemischte Schinkenplatte mit Ei, Gurke, Butter und Brot (2)</i> <i>Mixed ham plate with egg, cucumber, butter and bread</i>	€	12,90
<i>Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich und Toastbrot</i> <i>Smoked trout fillet with horseradish creme and toast</i>	€	8,90

### Wurstspezialitäten - Sausage specialties

<i>2 Paar Schweinswürstel mit Sauerkraut und Brot (2)</i> <i>2 pairs of pork sausages lightly browned with sauerkraut and bread (2)</i>	€	7,90
<i>2 Paar Wiener mit Senf und Brot (2)</i> <i>2 pairs of Wiener sausages with mustard and bread (2)</i>	€	5,90
<i>3 Debreziner mit Sauerkraut, Senf und Brot (2)</i> <i>3 Debrezine sausages (spicy) with sauerkraut, mustard and bread (2)</i>	€	7,90
<i>2 Stück Weißwurst (2)</i> <i>2 piece of Weißwurst (Bavarian sausage) (2)</i>	€	5,00

## Käsespezialitäten - Cheeses

Gemischte Käseplatte mit Butter und Brot (2) Mixed cheese plate with butter and bread (2)	€	11,90
„Hausgemachter O`Gmacher“ zubereitet mit hellem Bier, Zwiebeln, Paprika, Butter und Brot (2) "Homemade cheese specialty" prepared with lager, onions, paprika, butter and bread (2)	€	7,90
Brot oder Semmel Bread or roll	€	1,00
Brez'n Pretzel	€	1,50

## Snack - Snack

Toast „Hawaii“ mit Schinken und Ananas mit Käse überbacken und gemischtem Salat (2) Toast "Hawaii" with ham and pineapple gratinated with cheese and mixed salad (2)	€	8,90
Toast nach Art des Hauses mit Schweinefilet vom Grill, Röstchampignons mit Käse überbacken und gemischtem Salat Toast to the style of the house with pork fillet from the grill, roasted mushrooms gratinated with cheese and mixed salad	€	12,90
Steaksemmel mit Röstzwiebeln, Essiggurke, Eiern, Tomaten und Pommes Frites Steak bread with fried onions, pickle, eggs, tomatoes and French fries	€	10,90
Camembert gebacken mit Preiselbeeren und Toastbrot Camembert baked with cranberry fruit and toast	€	8,90
Currywurst mit Pommes Frites (2) Curry sausage with French fries (2)	€	7,90
Änderung der Beilage pro Produkt Change of the supplement per product	€	1,00

**In den Speisen & Getränken sind folgende Zusatzstoffe vorhanden:**  
**The following additives are available in the Food & Drinks:**

- |  |  |  |
|--|--|--|
| 1) mit Farbstoff / with colorant                   | 6) geschwärzt / blackened              | 11) gewachst / waxed                   |
| 2) mit Konservierungsstoff / with preservative     | 7) mit Phosphat / with phosphate       | 12) mit Taurin / with taurine          |
| 3) mit Antioxidationsmittel / with antioxidant     | 8) mit Milcheiweiß / with milk protein | 13) Phenylalaninquelle / phenylalanine |
| 4) mit Geschmacksverstärker / with flavor enhancer | 9) koffeinhaltig / with caffeine       |  |
| 5) geschwefelt / sulphuretted                      | 10) chininhaltig / quinine             |  |

**Die Zusatzstoffe werden detailliert im Lebensmittelkennzeichnungsordner beschrieben.  
Diese Liste bekommen Sie von unserem Servicepersonal bei Anfrage ausgehändigt. (EU-Verordnung 1169/2011)**

**The additives are described in detail in the food labeling folder. You will receive this list from our service staff upon request. (EU Regulation 1169/2011)**



**Mooser Liesl (5,3% vol)**

0,5 Liter 3,60 €

0,3 Liter 3,30 €

*Helles Bier mit speziellen Malzsorten & Naturhopfen vollendet gebraut, macht den Biergenuss zu einem unvergleichlichen Geschmackserlebnis.*

*Lager beer brewed with special malt varieties & natural hops, makes the beer enjoyment an unrivaled taste experience.*



**Urfass Hell (5,2% vol)**

0,5 Liter 3,50 €

0,3 Liter 3,20 €

*Das bayerische Urfass Premium Hell, würzig im Geschmack mit einer besonders abgerundeten bitteren Note.*

*The Bavarian lager beer in premium quality. Spicy in the taste with a particularly rounded bitter note.*



**Weißbier Hell (5,3% vol)**

0,5 Liter 3,50 €

0,3 Liter 3,20 €

*Unser altbayerisches Premium Weißbier Hell. Fruchtig und würzig, spritzig und mild. DLG-prämiert.*

*Our old Bavarian premium bright wheat beer. Fruity and spicy, sparkling and mild. DLG awarded.*



**Weißbier Leicht (2,9% vol)**

0,5 Liter 3,50 €

*So viel Geschmack wie unser Weißbier Hell, aber 40 Prozent weniger Alkohol. Naturtrüb, leicht fruchtig, spritzig und schlank.*

*As much taste as our wheat beer, but 40 percent less alcohol. Natural flavors, slightly fruity, tangy and slender.*



**Weißbier Dunkel (5,3% vol)**

0,5 Liter 3,50 €

*Unser altbayerisches Weißbier Dunkel - gebraut nach alter, überlieferter Rezeptur, naturtrüb, dezent, malzblumig und mild.*

*Our old Bavarian dark wheat beer - brewed according to old, traditional recipe, naturally cloudy, discreet, malty and mild.*



**Schloß Dunkel (5,2% vol)**

0,5 Liter 3,50 €

*Die dunkle Bier-Spezialität: Unser Schloß Dunkel. Sehr fein, malzaromatisch und vollmundig.*

*The dark lager beer specialty: Our castle dark. Very fine, malty and full-bodied.*



**Coronator - Starkbier (7,2% vol)**

0,5 Liter 4,00 €

*Extra stark eingebraut mit über 18 Prozent Stammwürze. Unser Coronator ein altbayerischer dunkler Doppelbock. Das Starkbier ist malzig und süffig.*

*Extra strong brewed with more than 18 percent original wort. Our coronator is an old Bavarian dark beer. Malty and tasty.*



**Pilsener (4,9% vol)**

0,4 Liter 3,70 €

0,3 Liter 3,50 €

*Prickelnd und schlank, feinherb und würzig mit der ausgeprägten feinherben Hopfenbitterkeit.*

*Tingling and slender, fine-dry and spicy with the pronounced fine-dry hop bitterness.*



Urfass **Alkoholfrei** (0,5% vol)  
0,5 Liter 3,50 €

Unser Urfass **Alkoholfrei**, würzig im Geschmack mit einer besonders abgerundeten bitteren Note.

Our **non-alcoholic** lager beer is spicy in the taste with a particularly rounded bitter note.



Weißbier Hell **Alkoholfrei** (0,5% vol)  
0,5 Liter 3,50 €

Ein **alkoholfreies** Weißbier, der Ihren Körper mit lebensnotwendigen Vitaminen, Mineralien und Spurenelementen versorgt.

A **non-alcoholic** wheat beer that provides your body with vital vitamins, minerals and trace elements.



**Diät Pilsener** (4,8% vol)  
0,5 Liter 3,50 €

Fein, herb und würzig wie ein herkömmliches Pils, ist aber energiereduziert, da es **75% weniger Kohlenhydrate** enthält und teilweise der Alkohol reduziert wurde.

Fine, tart and spicy as a conventional Pils beer, but is energy-reduced because it contains **75% less carbohydrate** and partly the alcohol was reduced.



**Biermixgetränke**  
0,5 Liter 3,50 €  
0,3 Liter 3,20 €

Mix aus Urfass Hell oder Weißbier Hell und Zitronenlimonade oder Cola Cola.

Mix of lager or wheat beer and lemon lemonade or coke.



**Maß Urfass Hell & Maß Radler/Russen**  
1,0 Liter 7,00 €

1 liter lager beer or 1 liter half and half lager/bright wheat beer and lemonade



**Orangen Limonade (1)**  
0,5 Liter 3,50 €  
0,3 Liter 3,20 €

Isarperle Orange - Limonade mit natürlichem Mineralwasser.

Lemonade consisting of orange with natural mineral water.



**Goas Maß (9)(1)**  
1,0 Liter 10,50 €

Mix aus Bier vom Schloß Dunkel, Coca Cola und Kirschlikör

Mix of beer from the dark beer, Coca Cola and cherry liqueur



**Cola Mix Limonade (9)(1)**  
0,5 Liter 3,50 €  
0,3 Liter 3,20 €

Koffeinhaltige Limonade mit Cola- und Orangengeschmack und natürlichem Mineralwasser.

Caffeinated lemonade with coke and orange taste and natural mineral water.



**Zitronen Brause**  
0,5 Liter 3,50 €  
0,3 Liter 3,20 €

Isarperle Zitronen Brause - Limonade mit natürlichem Mineralwasser.

Lemonade consisting of lemon with natural mineral water.





**Bitter Lemon** (10)(1)  
0,3 Liter 3,20 €

Erfrischungsgetränk mit 3% Limonensaft aus  
Limonensafkonzentrat, chininhaltig.

Refreshment drink with 3% lemon juice from  
concentrated lime juice, quinine.



**Cola Cola**  
& **Coca Cola light** (9)(1)  
0,5 Liter 3,50 €  
0,3 Liter 3,20 €

Koffeinhaltiges und  
kohlen säurehaltiges  
Erfrischungsgetränk.

Caffeinated and sparkling  
refreshment drink.



**Montes Perlend & Still**  
0,75 Liter 6,40 €  
0,25 Liter 3,20 €

Natürliches Mineralwasser  
spritzig oder still.

Natural mineral water  
sparkling or still.



**Mineral Wasser**  
0,5 Liter 3,40 €  
0,3 Liter 3,10 €

Isarperle Classic - Reines  
natürliches Mineralwasser.

Pure natural sparkling  
mineral water.

**Wählen Sie aus unserem Fruchtsaftsoriment**  
Choose from our fruit juice assortment

**Mineralwasser + Fruchtsaft** mineral water + juice

0,3 l 3,20 €

0,5 l 3,50 €

**Fruchtsaft** juice

0,3 l 3,50 €



Maracuja



Johannisbeere  
currant



Orange  
orange



Mango  
mango



Grapefruit



Kirsche  
cherry



Traube  
grape



Multivitamin  
multivitamin



Rhabarber  
rhubarb



Apfel  
apple

**In den Speisen & Getränken sind folgende Zusatzstoffe vorhanden:**

The following additives are available in the Food & Drinks:

1) mit Farbstoff / with colorant

2) mit Konservierungsstoff / with preservative

3) mit Antioxidationsmittel / with antioxidant

4) mit Geschmacksverstärker / with flavor enhancer

5) geschwefelt / sulphuretted

6) geschwärzt / blackened

7) mit Phosphat / with phosphate

8) mit Milcheiweiß / with milk protein

9) koffeinhaltig / with caffeine

10) chininhaltig / quinine

11) gewachst / waxed

12) mit Taurin / with taurine

13) Phenylalaninquelle

/phenylalanine

**Die Zusatzstoffe werden detailliert im Lebensmittelkennzeichnungsordner beschrieben.  
Diese Liste bekommen Sie von unserem Servicepersonal bei Anfrage ausgehändigt.  
(EU-Verordnung 1169/2011)**

*The additives are described in detail in the food labeling folder. You will receive this list from  
our service staff upon request. (EU Regulation 1169/2011)*

# Chronik vom Landgasthof Nagerl



*Der Grundstein zum heutigen Betrieb wurde bereits 1903 gelegt, als der damalige Jägerwirt in Freising von Josef und Kreszenz Nagerl als Pächter übernommen und betrieben wurde. Schon beim damaligen Wirtshausbetrieb achtete man stets darauf die typisch bayerische Küche mit viel authentischem Charme und hoher Qualität an den Mann und die Frau zu bringen.*

*Doch seit damals hat sich viel getan...*

*8 Jahre später pachtete die Familie den ehemaligen Saurerwirt in Neufahrn. 1928 zog es die Familie dann aber endgültig zum heutigen Standpunkt: Das ländlich gelegene Marzling. Die ehemalige Bahnhofs-Restaurations wurde von der Brauerei Hacklbräu übernommen und wurde damit auch zum tatsächlichen Fundament für den heutigen Landgasthof. Im Wechsel der Generationen wurde schließlich der heutige Landgasthof Nagerl geboren.*

*Im 1987 komplett umgebauten Gebäude begrüßte man die Gäste schließlich in 4 verschiedenen Gasträumen dem Biergarten oder in einem der 21 rustikalen Gästezimmern. 10 Jahre später folgte der heute so beliebte Wintergarten.*



*Die (vorerst) letzte Neuerung folgte 2017. Der Gasthof wurde durch einen 46-Zimmer-starken Hotelkomplex mit hochmodernen Tagungsräumen erweitert. Damit und mit der Nähe zum Flughafen ist der Landgasthof Nagerl heute stolzer Gastgeber für Leute aus aller Welt und Veranstalter für kleine Meetings und größere Schulungen.*

*Heute aber freuen wir uns ganz besonders SIE hier begrüßen zu dürfen. Wir hoffen, dass Sie sich in unserem bayerischen Landgasthof rundum wohlfühlen und Sie die ländliche Gemütlichkeit genießen können.*

## *Pfiad eich!*

