



Certa Schicker

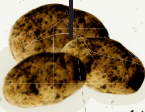
Erdäpfl mon amour!



alles Regional

Erdäpfel

12 km



Kartoffelbauer
Hartl

Kraut

32 km



Gemüsehof Graf
+ Eigenproduktion aus
dem Holzfaß

Brot

6 km



Dorfbackhaus
in Singing

100 m

Senf



haus eigene Produktion
+ Senfsaat aus
Unterising



Wurstküche

35 km



Bier

Familienbrauerei
Jacob aus Bodenwöhr

Würstl

100 m



haus eigene Metzgerei
nur Edelteile vom
bayerischen Schwein





** Den ganzen Tag **

Suppe



Erdäpfelsuppe nach unserem alten Hausrezept

7,00

Aus der regionalen Backstube

Kipferl



1,60

Breze

2,50

Aus der eigenen Metzgerei



6 Bratwürstl* vom Rost mit Sauerkraut

16,50

8 Bratwürstl* vom Rost mit Sauerkraut

22,00

10 Bratwürstl* vom Rost mit Sauerkraut

27,50

1 Paar Weißwürstl*, Wurstkuchl-Senf & Breze *- nur über Mittag*

11,50

4 Stück saure Zipfel* im Wurzelgemüse-Sud *- nur über Mittag*

13,50

Salsiccia* ^{5,6} – italienische Bratwurst vom Rost
mit Erdäpfel-Gurken-Salat

16,50

Schweinsbrüstl vom Rost* mit Sauerkraut
oder Erdäpfel-Gurken-Salat

16,50



**Unsere Würstl werden frei von Zusatzstoffen in unserer eigenen Metzgerei frisch produziert!*

Zusatzstoffe: 1 Farbstoffe / 2 geschwefelt / 3 mit Phosphat / 4 koffeinhaltig / 5 Antioxidationsmittel / 6 Nitritpökelsalz
Die im Angebot enthaltenen Allergene können beim Personal erfragt werden.



** Nur über Mittag **

Kleiner bunter Salat der Saison



7,00

Salat Centa: Blattsalate, Bratwürstl, Ei, Radieserl, Tomate, Gurke, Baguette

16,50

Matjesfilet nach Hausfrauenart, Reiberdatschi

17,00

Handgemachte Fingernudeln mit Sauerkraut & Speck

14,50

Reiberdatschi mit Apfelkompott

13,50

Krautwicklerl, Natursauce, Kartoffelstampf

17,00

Spinatknödel mit Taleggiofüllung



Butter, Salbei, Parmesansplitter

17,00

Gebratene Kaspressknödel

Aprikosen-Chutney, Creme Fraiche, gemischter Gartensalat

18,00

Currywurst vom Strohschwein

Tomaten-Schalotten-Mango Sauce, Baguette

16,50

Münchner Schnitzel vom Schwein,

Meerrettichkruste, gemischter Gartensalat



20,00

Paniertes Schnitzel vom Kalbsrücken,

hausgemachter Kartoffel-Gurken-Salat, Preiselbeeren

28,00

Süßes

Hausgemachter Kuchen vom Buffet



5,00



Biere

Jacob altbayerisch Hell vom Fass	0,4 l	5,30
Jacob altbayerisch Hell vom Fass, klein	0,25 l	3,90
Jacob Weizen vom Fass	0,5 l	5,30
Jacob Dunkles vom Fass	0,4 l	5,30
Alkoholfreies Bier ⁵	0,5 l	5,30
Leichtes Weizen	0,5 l	5,30
Alkoholfreies Weizen	0,5 l	5,30
Radler	0,4 l	5,30



Alkoholfreie Getränke

Labertaler Mineralwasser	0,25 l	3,80
Labertaler Mineralwasser	0,75 l	8,00
Coca-Cola ^{1,4}	0,2 l	4,20
Nagler Orangensaft	0,2 l	4,20
Nagler Apfelsaft	0,2 l	4,20
Orangina	0,25 l	4,50
Künzinger Rhabarbertrunk	0,2 l	4,50
Cola-Mix ^{1,4}	0,5 l	5,20
Apfelschorle	0,5 l	5,20



Special

Alkoholfreier Aperitivo

Bitter Orange / Thomas Henry Soda	7,50
-----------------------------------	------



Weißwein

Grauer Burgunder,
Weingut Hiltz, Rheinland-Pfalz
Deutscher Qualitätswein, trocken
Flasche



0,25 l	8,50
0,75 l	25,50

Rotwein

Wurstkuchl cuveé:

Cabernet Sauvignon und Merlot,
Weingut Hiltz, Rheinland-Pfalz
Deutscher Qualitätswein, trocken
Flasche



0,25 l	8,50
0,75 l	25,50

Spritzig

Prosecco	0,1 l	6,00
Rhabarberprosecco	0,1 l	6,00
Prosecco Soligo, Treviso, D.O.C. Italien // Flasche	0,75 l	32,00
Aperol Spritz	0,25 l	8,50

Pure Sinnlichkeit, unsere Neuentdeckung:

Cremant rosé, Bouvet-Ladubay Brut Tresor Loire, Frankreich // Flasche	0,75 l	52,00
--	--------	-------

Kaffee & Tee

Kaffee Crème	3,80
Cappuccino	3,80
Espresso	2,80
Earl Grey – mit Bergamotte aromatisierter Schwarztee	3,80
Früchtetee Blutorange	3,80





Schnäpse

Williamsbirne	4 cl	5,50
Himbeergeist	4 cl	5,50
Obstler	4 cl	5,50
Ramazotti	3 cl	4,00



Mitbringsl

Brotzeithäusl Geschenkpaket	21,00
Bratwursthäusl	23,00
Wurstkuchl-Senf, 200 ml	3,00
Wurstkuchl-Gutschein: 6 Würstl, Kipferl & Getränk	23,40



Unsere Lieferanten

Gemüse:	Fam. Graf, Regensburg, Winzer
Erdäpfel:	Fam. Härtl, Regensburg, Friesheim
Bier:	Brauerei Jacob, Bodenwöhr
Säfte:	Kelterei Nagler, Regensburg
Kaffee:	Kaffeerösterei Rehorik, Regensburg
Schnäpse:	Brennerei Liebl, Bad Kötzing

Würstl, Sauerkraut & Senf aus eigener Produktion!



www.instagram.com/wurstkuchl



Certa Schicker

Erdäpfl mon amour!





** The whole day **

Soup



Potato soup *made according to our own, old traditional recipe*

7,00

From a Regional Bakery

Special bread roll



1,60

Pretzel

2,50

From our own Butchery



6 sausages* off the grill, served with sauerkraut

16,50

8 sausages* off the grill, served with sauerkraut

22,00

10 sausages* off the grill, served with sauerkraut

27,50

2 white sausages* *- only served at midday*

Wurstkuchl mustard and a pretzel

11,50

4 Saure Zipfel* *- only served at midday*



(bratwurst, boiled in vegetable stock
with vinegar, onions, juniper berries and bay leaves)

13,50

Salsiccia* ^{5,6} – Italian sausage off the grill, served with
potato and cucumber salad

16,50

Slice of belly pork off the grill, served with sauerkraut –
or potato and cucumber salad

16,50



**Our sausages are freshly produced in our own butchery without any additives!*

Additives: 1 dyes / 2 sulphurized 3 with phosphate / 4 contains caffeine / 5 antioxidants / 6 nitrite curing salt.
Please ask our staff about allergens contained in our range.



** Only served at midday **

Small mixed seasonal salad



7,00

Salad Centa: leafy salads, grilled sausage, boiled egg, radish, tomato, cucumber, fried diced bacon, baguette

16,50

Matjes filets in sour cream with pickled cucumbers, apples, onion and potato fritter

17,00



Home-made, crispy finger-shaped potato dumplings with sauerkraut and chopped bacon

14,50

Potato fritter with stewed apple

13,50

Stuffed cabbage roulade in sauce, mashed potato

17,00

Spinach dumplings stuffed with Taleggio, butter, sage and Parmesan shavings



17,00

Pan-fried cheese dumplings, apricot chutney, crème fraîche, mixed garden salad

18,00

Curried sausage made of lean pork from pigs bedded on straw, tomato-shallot-mango sauce, baguette (French bread)

16,50

Munich-style pork Schnitzel (escalope), coated with a horseradish crust, mixed garden salad

20,00

Breaded schnitzel from saddle of veal, home-made potato and cucumber salad, cranberries



28,00

Sweets

Homemade cake from the buffet



5,00



Beers

Jacob old Bavarian pale draught lager beer	0,4 l	5,30
Jacob old Bavarian pale draught lager beer, small	0,25 l	3,90
Jacob wheat beer (draught)	0,5 l	5,30
Jacob dark draught beer	0,4 l	5,30
Alcohol-free beer ⁵	0,5 l	5,30
Light wheat beer	0,5 l	5,30
Alcohol-free wheat beer	0,5 l	5,30
Shandy (beer and lemonade)	0,4 l	5,30



Alcohol-free beverages

Labertaler mineral water	0,25 l	3,80
Labertaler mineral water	0,75 l	8,00
Coca-Cola ^{1,4}	0,2 l	4,20
Nagler orange juice	0,2 l	4,20
Nagler apple juice	0,2 l	4,20
Orangina	0,25 l	4,50
Künzinger rhubarb nectar	0,2 l	4,50
Cola-Mix ^{1,4}	0,5 l	5,20
Apple spritzer	0,5 l	5,20



Special

Alkoholfreier Aperitivo

Bitter Orange / Thomas Henry Soda | 7,50



White wine

Grauer Burgunder,
Hilz Winery, Rhineland-Palatinate
German quality wine, dry
Bottle



0,25 l	8,50
0,75 l	25,50

Red wine

Wurstkuchl Cuveé:

Cabernet Sauvignon and Merlot
Hilz Winery, Rhineland-Palatinate
German quality wine, dry
Bottle



0,25 l	8,50
0,75 l	25,50

Sparkling

Prosecco	0,1 l	6,00
Rhubarb prosecco	0,1 l	6,00
Prosecco Soligo, Treviso, D.O.C. Italy // bottle	0,75 l	32,00
Aperol Spritz	0,25 l	8,50

Pure sensual pleasure – our new discovery:

Cremant rosé, Bouvet-Ladubay Brut Tresor Loire, France // bottle	0,75 l	52,00
---	--------	-------

Coffee & Tea

Café crème	3,80
Cappuccino	3,80
Espresso	2,80
Earl Grey – black tea flavoured with bergamot	3,80
Fruit tea (blood orange)	3,80





Schnapps Specialities

Williamsbirne (pear schnapps)	4 cl	5,50
Himbeergeist (raspberry schnapps)	4 cl	5,50
Obstler (mixed fruit schnapps)	4 cl	5,50
Ramazzotti (Italian herb liquor)	3 cl	4,00



Gifts, souvenirs

House-shaped snack gift pack	21,00
House-shaped sausage gift pack	23,00
Wurstkuchl mustard, 200 ml	3,00
Wurstkuchl voucher: 6 sausages, bread roll, beverage	23,40



All Regional

- Cabbage:* From Graf's vegetable farm, Regensburg, Winzer
Potatoes: Potato farmer Härthl, Regensburg, Friesheim
Beer: Jacob, family-run brewery, Bodenwöhr
Juices: Nagler's Fruit Press, Regensburg
Coffee: Rehorik Coffee Roastery, Regensburg
Schnapps: Liebl's Distillery, Bad Kötzing

Sausages, sauerkraut & mustard from our own production!



www.instagram.com/wurstkuchl