BAYERISCHE KÜCHE ✳ AM STADTPLATZ

Zum Stemmer

BAYERISCHE KÜCHE

REGIONAL • SAISONAL • MIT HERZ

GENUSS • TRADITION • GEMÜTLICHKEIT

Speisekarte

Unsere Eröffnungskarte



Stadtplatz 4 · Aichach

UNSERE ERÖFFNUNGSKARTE

Schön, dass Sie *von Anfang an* dabei sind.

Das hier ist der Anfang. Wir starten bewusst mit einer kleineren Auswahl, dafür kochen wir jedes einzelne Gericht mit voller Aufmerksamkeit und in der Qualität, die Sie von einem guten Wirtshaus erwarten dürfen.

Nach und nach wird die Karte größer. Wir nehmen Neues auf, tauschen aus und probieren aus. So bleibt auch Ihr nächster Besuch beim Stemmer spannend.

Weniger Gerichte.

Dafür jedes mit voller Hingabe gekocht, frisch und auf den Punkt.

Schritt für Schritt.

Die Karte wächst mit uns. Es kommen neue Gerichte dazu, andere wechseln.

Immer wieder neu.

Wer wiederkommt, entdeckt etwas Neues, ohne den Lieblingsklassiker zu verlieren.



Schweinebraten „Zum Stemmer“ · Serviervorschlag

Ihr Team vom Wirtshaus „Zum Stemmer“

Zum guten *Anfang.*



UNSER TIPP ZUM START

Bayerischer Obazda 9,90

Cremiger Obazda aus würzigem Camembert, verfeinert mit fein gehackten roten Zwiebeln und einer harmonischen Mischung feiner Gewürze. Serviert mit frischem Bauernbrot und knackigen Radieserl.

A · G

Serviervorschlag

Brotzeit & Vorspeisen

Herzhaft, traditionell und typisch bayerisch.

Bayerischer Wurstsalat SAISONAL 11,90

Fein geschnittene Regensburger Wurst mit knackigen Essiggurken und roten Zwiebeln, mariniert in unserem hausgemachten, würzigen Dressing. Dazu reichen wir frisches Bauernbrot.

A · J

Schweizer Wurstsalat SAISONAL 12,90

Fein geschnittene Regensburger Wurst und würziger Emmentaler, kombiniert mit knackigen Essiggurken und roten Zwiebeln. Abgerundet mit unserer hausgemachten, herzhaften Wurstsalat-Marinade und serviert mit frischem Bauernbrot.

A · G · J



Rinderkraftbrühe „Festtag“ · Serviervorschlag

Hausgemachte Suppen

Flädlesuppe 4,90

Feine, hausgemachte Flädle in einer kräftigen, aromatischen Rinderkraftbrühe, verfeinert mit frisch gehackter Petersilie.

A · C · G · I

Leberspätzlesuppe 5,90

Zarte Leberspätzle in einer kräftigen, herzhaften Rinderkraftbrühe, abgerundet mit frisch geschnittenem Schnittlauch.

A · C · I

Rinderkraftbrühe „Festtag“ 7,90

Eine kräftige, hausgemachte Rinderkraftbrühe mit feinen Leberspätzle, zarten Flädle und einer bunten Auswahl fein geschnittener Gemüsestreifen. Ein traditioneller Suppengenuss nach bayerischer Art.

A · C · G · I

Salate & leichte Gerichte

Alle Salate servieren wir mit unserem hausgemachten Honig-Senf-Dill-Dressing. Auf Wunsch gern auch mit Essig und Öl.

Kleiner gemischter Salat 5,90

Verschiedene knackige Salate der Saison.

Backhendlsalat „Zum Stemmer“ 16,90

Knusprig gebackene Hähnchenstreifen in goldbrauner Cornflakespanade auf knackigen Blattsalaten mit Radieserl, Gurke, Karotten, Mais und Tomaten. Verfeinert mit Grana Padano und gerösteten Kürbiskernen.

A · C · G · J

Ziegenkäsesalat 17,90

Karamellisierter Ziegenkäse mit Blütenhonig und Thymian auf knackigen Blattsalaten mit Radieserl, Gurke, Karotten, Mais, Tomaten und Apfelspalten. Dazu geröstete Walnüsse und Kürbiskerne.

G · H · J

Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.



Bayerischer Schweinebraten · Serviervorschlag

Wiener Art & Panierte Klassiker

Frisch paniert, goldgelb ausgebacken. Wählen Sie Ihre Lieblingsbeilage.

Schweineschnitzel „Wiener Art“

Zartes Schnitzel vom Schweinerücken, frisch in klassischer Ei-Semmelbrösel-Panade paniert und goldgelb knusprig ausgebacken.

mit Kartoffelsalat	mit Pommes frites	mit Bratkartoffeln	mit Allgäuer Käsespätzle
14,90	15,90	15,90	19,90
A · C · I · J	A · C	A · C	A · C · G

Putenschnitzel „Wiener Art“

Zartes Schnitzel aus der saftigen Putenbrust, frisch paniert in klassischer Ei-Semmelbrösel-Panade und schonend goldgelb ausgebacken.

mit Kartoffelsalat	mit Pommes frites	mit Bratkartoffeln	mit Allgäuer Käsespätzle
15,90	16,90	16,90	20,90
A · C · I · J	A · C	A · C	A · C · G

Original Wiener Schnitzel vom Kalb

Feinstes, hauchdünn geklopftes Kalbfleisch, traditionell in lockerer Ei-Semmelbrösel-Panade goldgelb ausgebacken. Serviert mit frischer Zitrone und fruchtigen Preiselbeeren.

mit Kartoffelsalat	mit Pommes frites	mit Bratkartoffeln	mit Allgäuer Käsespätzle
22,90	23,90	23,90	27,90
A · C · I · J	A · C	A · C	A · C · G

Bayerische Klassiker & aus dem Ofen

Cordon Bleu „Bayerische Art“ 19,90

Unsere bayerische Interpretation des beliebten Klassikers: Zartes Schweineschnitzel, herzhaft gefüllt mit cremigem Obazda, feinem Kochschinken und würzigem Allgäuer Bergkäse. In knuspriger Panade goldgelb ausgebacken, serviert mit hausgemachtem Kartoffel-Gurken-Salat und fruchtigen Preiselbeeren.

A · C · G · I · J

Bayerischer Schweinebraten 14,90

Ofenfrischer Schweinebraten mit herrlich rescher Kruste und kräftiger Dunkelbiersauce, serviert mit traditionellem Kartoffelknödel, feinen Butterbröseln und hausgemachtem bayerischem Apfel-Blaukraut.

A · G · I

Geschmorte Ochsenbacken 20,90

Butterzart geschmorte Ochsenbacken in einer kräftigen, aromatischen Rotweinjus, serviert mit cremigem Kartoffel-Sellerie-Püree und saisonalem Wurzelgemüse.

G · I · L



Schweineschnitzel „Wiener Art“ · Serviervorschlag

So schmeckt *Wirtshaus.*

Vom Grill & aus der Pfanne

Zwiebelrostbraten 25,90

Saftig gebratenes Rindersteak (ca. 200 g), ganz nach Ihrem gewünschten Gargrad zubereitet, mit einer kräftigen, aromatischen Bratensauce und goldbraun gerösteten, knusprigen Zwiebeln. Dazu servieren wir cremige Käsespätzle mit herzhaftem Bergkäse.

A · C · G · I

Rindersteak „Zum Stemmer“ 26,90

Zartes, saftig gegrilltes Rindersteak in einer vollmundigen Cognac-Pfefferrahmsauce, serviert mit cremigem Kartoffel-Sellerie-Püree und einer feinen Auswahl an saisonalem Marktgemüse.

G · I

Schweinefilet im Pfefferrahm 22,90

Zarte, saftig gebratene Schweinemedaillons in einer kräftigen, fein abgestimmten Cognac-Pfefferrahmsauce. Dazu servieren wir hausgemachte Butterspätzle und eine feine Auswahl an saisonalem Marktgemüse.

A · C · G · I

Schwabenpfanne 20,90

Saftig gegrilltes, zartes Schweinefilet mit hausgemachten Allgäuer Käsespätzle, cremigen Rahmschwammerln und goldbraun gerösteten, knusprigen Zwiebeln. Ein herzhafter Genuss aus der traditionellen schwäbischen Küche.

A · C · G · I

Bayerischer Schmankerlteller „Zum Stemmer“ 25,90

Ein herzhaftes Dreierlei bayerischer Wirtshausklassiker: ofenfrischer Schweinebraten mit rescher Kruste, eine würzige Metzgerbratwurst und ein saftig gebratenes Schweinemedaillon. Dazu servieren wir hausgemachtes Speck-Sauerkraut, einen traditionellen Semmelknödel, einen Kartoffelknödel und eine kräftige, aromatische Bratensauce.

A · C · G · I · J

Wurst & Wirtshaus-Spezialitäten

Metzgerbratwürste 14,90

Zwei herzhaft gebratene fränkische Metzgerbratwürste, serviert auf cremigem Kartoffel-Sellerie-Püree und begleitet von traditionellem, hausgemachtem Speck-Sauerkraut.

G · I

Currywurst „Zum Stemmer“ 13,90

Herzhaft gebratene, saftige Rostbratwurst, serviert mit unserer hausgemachten, fruchtig-würzigen Currysauce und goldgelben, knusprigen Pommes frites.

I · J

Burger

Hüttenburger „Zum Stemmer“ 18,90

Saftiges Rindfleisch-Patty (180 g) mit zart schmelzendem Cheddar, knusprigem Speck, aromatisch geschmorten Zwiebeln, knackigem Salat und frischen Tomaten. Verfeinert mit unserer hausgemachten, rauchig-würzigen BBQ-Sauce und serviert im rustikalen Laugen-Brioche-Bun. Dazu reichen wir goldgelbe Pommes frites und cremigen Coleslaw.

A · C · G · J

Aus dem Gewässer

Gebratenes Zanderfilet 22,90

Zartes Zanderfilet, auf der Haut goldbraun und knusprig gebraten, serviert mit einer feinen, aromatischen Weißwein-Butter-Dill-Sauce. Dazu reichen wir Petersilienkartoffeln und eine bunte Auswahl an saisonalem Marktgemüse.

D · G · L

VEGETARISCH · VEGAN

Gemüse kann *auch Wirtshaus.*

Vegetarische Spezialitäten

Traditionelle Schmankerl, frisch zubereitet.

Allgäuer Käsespätzle

VEGETARISCH

15,90

Hausgemachte traditionelle Käsespätzle mit würzigem Allgäuer Bergkäse, knusprigen Röstzwiebeln und frischen Kräutern. Dazu servieren wir einen kleinen, knackigen Salat der Saison.

A · C · G

Rahmschwammerl mit Semmelknödel

VEGETARISCH

15,90

Eine feine Auswahl frischer Champignons in einer cremigen, aromatischen Kräuterrahmsauce, serviert mit einem hausgemachten, luftig-lockeren Semmelknödel und einem kleinen, knackigen Salat der Saison.

A · C · G · I

Vegane Spezialitäten

Pflanzlicher Genuss trifft bayerische Wirtshausküche.

Vegane Schupfnudelpfanne „Bayerischer Garten“

VEGAN

18,90

Goldbraun gebratene, zarte vegane Schupfnudeln mit aromatischen Pilzen, einer bunten Auswahl an saisonalem Marktgemüse und herzhaftem, traditionell zubereitetem Sauerkraut. Ein deftiger Genuss aus der pflanzlichen Wirtshausküche. Dazu reichen wir einen kleinen, knackigen Salat der Saison.

A



Allgäuer Käsespätzle · Serviervorschlag

Das gewisse *Extra.*

Beilagen

Knödel, Spätzle, Kartoffeln und Gemüse – ganz nach Wunsch.

Apfel-Blaukraut L	4,00
Krautsalat	3,90
Semmelknödel A · C · G	3,50
Kartoffelknödel	3,50
Spätzle A · C	4,50
Kartoffelselleriepüree G	3,90
Kartoffelsalat I · J	3,90
Pommes frites	4,00
Grillgemüse	4,50
Bratkartoffeln	4,00
Preiselbeeren	1,20

Umbestellungen & Extras

Umbestellung einer Beilage 1,50
Zum Beispiel Semmelknödel gegen Kartoffelknödel oder Blaukraut gegen Salat.

Käsespätzle statt Spätzle 4,00
Aufpreis für den Wechsel zu Käsespätzle. · A · C · G

Gemüsebeilage oder Salat auf Grillgemüse 4,00
Aufpreis für den Wechsel zu Grillgemüse.

Pilzsauce extra 3,90
Cremige Pilzsoße. · G · I

Bratensoße extra 2,50
Kräftige Bratensoße. · I

Mitnahme
Verpackungsmaterial für Speisen zum Mitnehmen: 1,00 €





Kaiserschmarrn · Serviervorschlag

DER SCHÖNSTE SCHLUSS IST SÜSS

Zum Teilen. *Oder auch nicht.*

Kaiserschmarrn 13,90

Hausgemachter, herrlich fluffiger Kaiserschmarrn, goldbraun in Butter gebacken und mit feinem Zucker karamellisiert. Verfeinert mit saftigen Rosinen und serviert mit fruchtigem Apfelmus. Frisch für Sie zubereitet – bitte rechnen Sie mit ca. 20 Minuten Zubereitungszeit.

A · C · G

Topfenknödel 8,90

Zarte, hausgemachte Topfenknödel, gewälzt in goldbraun gerösteten, aromatischen Butterbröseln. Serviert mit fruchtigen Zwetschgen und einer Kugel cremigem Vanilleeis.

A · C · G

Apfelkücherl 7,90

Saftige Apfelringe im luftig-knusprigen Bierteig, goldbraun ausgebacken und mit feinem Zimtzucker bestäubt. Dazu servieren wir eine Kugel cremiges Vanilleeis.

A · C · G



Apfelkücherl · Serviervorschlag

Frisch vom Fass.
Handwerklich gebraut.

Braukunst, Handwerk, Tradition – seit Generationen mit Liebe gebraut. Unsere Maierbräu-Biere sind nach dem bayerischen Reinheitsgebot von 1516 handwerklich gebraut und werden nicht pasteurisiert. Wir verwenden ausschließlich regionale Rohstoffe aus Bayern. Alle Maierbräu-Biere wurden 2024 mit dem Goldenen DLG-Preis ausgezeichnet.

Export Hell

Der Klassiker

Goldgelb, unverfälscht und ausgewogen, mit feiner Malznote im Antrunk und zarter Bittere im Nachtrunk. Rund und süffig, nach alter Familienrezeptur eingebraut. Frisch vom Fass gezapft.

STAMMWÜRZE 12,5 % · ALKOHOL 5,1 % VOL.

Export Hell	0,5 l	4,50
Export Hell	0,3 l	3,90
Hell Maß	1,0 l	9,70
Radler	0,5 l	4,50
Radler	0,3 l	3,90
Radler Maß	1,0 l	9,70

Alto Dunkel

Die Seele

Kastanienbraun, mit ausgewogenen Röstaromen aus speziell gedarrtem dunklem Malz und feinnussigem, vollmundigem Charakter – eine Seltenheit der heimischen Braukunst. Frisch vom Fass gezapft.

STAMMWÜRZE 12,5 % · ALKOHOL 5,0 % VOL.

Alto Dunkel	0,5 l	4,50
Alto Dunkel Maß	1,0 l	9,70
Alto Dunkles Radler	0,5 l	4,50
Alto Dunkles Radler Maß	1,0 l	9,70
Goaß (Alto Dunkel, Cola, Kirschlikör)	0,5 l	5,50
Goaß Maß (mit 2 cl Kirschlikör)	1,0 l	11,80

Landler Weißbier

Die Bayerischen Landler-Weissen

Bernsteinfarben mit natürlicher Hefetrübung, typische Fruchtnoten nach Banane und Zitrus, weich und mild im Nachtrunk. Traditionell, handwerklich und leidenschaftlich gebraut. Wahlweise frisch vom Fass (0,3 l / 0,5 l) oder in der Flasche (0,5 l) – Sie haben die Wahl!

STAMMWÜRZE 12,5 % · ALKOHOL 5,1 % VOL.

Landler Weißbier	0,5 l	4,50
Landler Weißbier	0,3 l	3,90
Landler Weißbier Maß	1,0 l	9,70
Russn	0,5 l	4,50
Russn Maß	1,0 l	9,70
Cola-Weißbier	0,5 l	4,50
Cola-Weißbier Maß	1,0 l	9,70
Landler Dunkel Weißbier	0,5 l	4,50
Landler Dunkel Weißbier Maß	1,0 l	9,70
Russn Dunkel	0,5 l	4,50
Russn Dunkel Maß	1,0 l	9,70

Maierbräu Kellerbier

Das Naturtrübe

Dunkelblond in der Farbe, mit einem Anklang von Zitrusfrüchten und feinem Duft nach frischer untergäriger Bierhefe. Dieses unfiltrierte „Zwickl" lädt zum Weitertrinken ein. Frisch vom Fass gezapft.

STAMMWÜRZE 12,5 % · ALKOHOL 4,9 % VOL.

Kellerbier	0,5 l	4,50

Aus der Flasche.
Aus dem Brennkessel.

Onkel Jakob Pils

Das Hopfen gestopfte

Das Elegante: nach Pilsener Art gebraut, im Gewölbekeller perfekt gereift. Strohgelb, frisch, mit feinherber Hopfennote und eigenem Charakter – typisch bayerisch-böhmisch. In der Flasche serviert.

STAMMWÜRZE 11,5 % · ALKOHOL 4,9 % VOL.

Onkel Jakob Pils	0,3 l	4,20

Mensch Maier

Lager – das Moderne

Hellblond, frech, dynamisch, ungewöhnlich, mit jugendlich schlankem Körper, leicht moussierend im Mund und auffälliger Bittere im Nachtrunk. Für Junge und Junggebliebene. In der Flasche serviert.

STAMMWÜRZE 12,3 % · ALKOHOL 4,9 % VOL.

Mensch Maier, Lager	0,3 l	4,20

Bockerl

Export – das Historische

Zum 100-jährigen Jubiläum unserer Lokalbahn Dachau–Altomünster („Bockerl") nach altbayerischer Art im Jahr 2013 erstmals eingebraut. Bernsteinfarben, würzig, mit angenehmem Körper und weichen Malzaromen – unserer ländlichen Region im besten Sinne verbunden. Ludwig Thoma wäre begeistert gewesen! In der Flasche serviert.

STAMMWÜRZE 12,5 % · ALKOHOL 5,1 % VOL.

Bockerl, Export	0,3 l	4,20

Biere aus der Flasche

Paulaner Weizen	0,5 l	4,60
Paulaner Weizen alkoholfrei	0,5 l	4,60
Paulaner Weizen leicht	0,5 l	4,50
Paulaner Weizen dunkel	0,5 l	4,60
Paulaner alkoholfrei	0,5 l	4,60

Spirituosen

2 cl

Williams-Christ Birnenbrand 40 %	2 cl	3,90
Obstwässerle 38 %	2 cl	3,90
Wald-Himbeergeist 40 %	2 cl	3,90
Grappa Julia Superiore 38 %	2 cl	3,90
Jägermeister 35 %	2 cl	3,90
Ramazzotti 30 %	2 cl	3,90
Haselnuss 40 %	2 cl	3,90
Sambuca 38 %	2 cl	3,90
Enzian 40 %	2 cl	3,90
Pistazien-Sahnelikör	2 cl	4,10

Maierbräu Bierbrand

Ein bayerischer, klarer und ursprünglicher Bierbrand aus unserem Bier – echtes Handwerk und Genuss!

Maierbräu Bierbrand, vom hauseigenen Bier 40 %	2 cl	4,00

Prinz Feinbrennerei

Feine Marille 40 %	2 cl	4,50
Edle Himbeere 40 %	2 cl	4,50
Gold Willi 40 %	2 cl	4,50

Zum Essen
ein guter Tropfen.

Weißweine

offen & Flasche

Grauburgunder
Pfalz · Deutschland

0,2 l 6,90
0,75 l 24,90

Elegant und harmonisch mit feinen Aromen von Birne, gelbem Apfel und Quitte, begleitet von dezenten Mandel- und Nussnoten. Am Gaumen weich, ausgewogen und angenehm vollmundig.

DAZU Zander, Backhendlsalat, Kalbsschnitzel, Rahmschwammerl und milde Käsegerichte.

Den Tag versüßen
Cuvée · Kaiserstuhl · Deutschland

0,2 l 7,90
0,75 l 27,90

Sehr süffiger, halbtrockener Wein, fast schon ein Cocktail, der an Pfirsich und Nektarinen erinnert. Cuvée aus Rivaner, Scheurebe und Muskateller.

DAZU Ziegenkäsesalat, milde Käsegerichte und fruchtige Desserts.

Gelber Muskateller
Pfalz · Deutschland

0,2 l 7,90
0,75 l 27,90

Sehr aromatisch, duftig und frisch – typisch sind Noten von Muskat, Holunderblüte, Zitrusfrüchten und reifen Trauben.

DAZU Ziegenkäsesalat, Backhendlsalat, Zander und leichte vegetarische Gerichte.

Roséwein

offen & Flasche

Schmetterlinge im Bauch
Rosé-Cuvée · Kaiserstuhl

0,2 l 6,90
0,75 l 26,90

Duft nach reifen Himbeeren und Johannisbeeren. Unkompliziertes Trinkvergnügen, feinherbe Cuvée aus Spätburgunder, Dornfelder und Cabernet.

DAZU Backhendlsalat, Ziegenkäsesalat, Zander und sommerliche Salate.

Rotweine

offen & Flasche

Dornfelder
Pfalz · Deutschland

0,2 l 6,90
0,75 l 26,90

Halbtrockener, dunkler, kräftiger Rotwein mit fruchtigen Noten von Brombeere und Holunder.

DAZU Schweinebraten, Ochsenbacken und Zwiebelrostbraten.

Merlot IGT
Veneto · Italien

0,2 l 7,90
0,75 l 27,90

Am Gaumen rund und weich, fruchtig, ausgewogen – ein schöner Mix aus Waldbeeren.

DAZU Zwiebelrostbraten, Ochsenbacken, Schweinefilet und Grillgerichte.

Blauer Burgunder
Mailberg · Österreich

0,2 l 6,90
0,75 l 26,90

Rubinrot, ausgeprägter Duft nach Himbeere und Erdbeere, saftige Schokonoten, nachhaltige Würze, säure- und tanninarm.

DAZU Schweinefilet, Schwabenpfanne und Pilzgerichte.

Weinschorle

Weinschorle weiß / rot, süß / sauer	0,2 l	4,60
Weinschorle weiß / rot, süß / sauer	0,5 l	8,50

Zum Anstoßen.
Und zum Verweilen.

Spritz

0,2 l

Aperol Spritz 7,50
Aperol, Prosecco, Orange, Soda

Wildberry Lillet 7,50
Lillet, Russian Wildberry, Waldbeeren

Hugo 7,50
Prosecco, Holunder, Minze, Soda, Limette

Maracuja-Minze Spritz 7,50
Prosecco, Maracuja-Minze, Soda

Himbeer-Hibiskus Spritz 7,50
Prosecco, Himbeer-Hibiskus, Soda

Sarti Spritz 7,50
Prosecco, Sarti, Soda

Longdrinks

4 cl Spirituose · 0,3 l

Jack Daniel's & Cola 8,50
Jack Daniel's, Coca-Cola, Zitrone

Cuba Libre 8,50
Havana Rum, Coca-Cola, Limette

Gin Tonic 8,50
Tanqueray 10, Tonic Water, Zitrone

Vodka Red Bull 8,50
Absolut Vodka, Red Bull

Bacardi Razz Sprite 8,50
Bacardi Razz, Sprite, Limettensaft, Waldbeeren

Campari Orange 8,50
Campari, Orangensaft

Sekt, Prosecco & Champagner

Prosecco Frizzante DOC	0,1 l	4,50
Prosecco Frizzante IGT Rosé	0,1 l	4,50
Linea 071, Prosecco Frizzante DOC, halbtrocken	0,75 l	29,80
Sekt, Henkell Trocken	0,75 l	27,50
Crémant, FR Limoux, Grand Cuvée 1531 Rosé brut, Sieur d'Arques	0,75 l	39,50
Champagner, Moët & Chandon Brut	0,75 l	130,00

Ohne Promille, *mit Genuss.*

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,4 l	3,70
Cola Mix	0,4 l	4,20
Zitronenlimonade	0,4 l	4,20
Coca-Cola	0,33 l	4,30
Coca-Cola Zero	0,33 l	4,30
Fanta Orange	0,33 l	4,30

Schweppes

Bitter Lemon	0,4 l	4,50
Wild Berry	0,4 l	4,50
Tonic Water	0,4 l	4,50

Nektare & Säfte

Apfelsaft naturtrüb	0,3 l	4,50
Johannisbeernektar	0,3 l	4,50
Rhabarbernektar	0,3 l	4,50
Maracujanektar	0,3 l	4,50
Orangensaft	0,3 l	4,50

Schorlen

Apfelschorle	0,4 l	4,20
Orangenschorle	0,4 l	4,20
Johannisbeerschorle	0,4 l	4,20
Rhabarberschorle	0,4 l	4,20
Maracujaschorle	0,4 l	4,20

Wasser

Krumbach

Krumbach Gourmet Medium	0,75 l	6,70
Krumbach Gourmet Naturell	0,75 l	6,70

Hausgemachte Limonaden

Maracuja-Minz-Limonade mit Holunder	0,5 l	5,10
Himbeer-Hibiskus-Limonade	0,5 l	5,10
Limetten-Minze-Limonade	0,5 l	5,10

Hausgemachte Eistees

Apfel-Holunder-Minze	0,5 l	5,10
Earl Grey Ginger Lemon	0,5 l	5,10
Grüntee mit Waldbeeren	0,5 l	5,10

Kaffeespezialitäten

aus dem Hause Dinzler

Tasse Kaffee	3,70
Haferl Kaffee	4,10
Cappuccino klein	4,30
Haferl Cappuccino	4,50
Espresso	2,90
Espresso Macchiato	3,10
Doppelter Espresso	4,40
Milchkaffee klein	4,30
Haferl Milchkaffee	4,50
Latte Macchiato	4,50
Heiße Schokolade	4,50

Teespezialitäten

aus dem Hause Ronnefeldt

Pfefferminz	3,90
Beerenfrüchte	3,90
Grüner Tee	3,90
Darjeeling	3,90
Earl Grey	3,90
Kamille	3,90

GUT ZU WISSEN

Allergene *auf einen Blick.*

Kennzeichnung gemäß Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011. Die Buchstaben hinter den Gerichten verweisen auf folgende Allergene:

A	**Glutenhaltiges Getreide**	z. B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und daraus hergestellte Erzeugnisse
B	**Krebstiere**	und daraus gewonnene Erzeugnisse
C	**Eier**	und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	**Fisch**	und daraus gewonnene Erzeugnisse
E	**Erdnüsse**	und daraus gewonnene Erzeugnisse
F	**Sojabohnen**	und daraus gewonnene Erzeugnisse
G	**Milch**	einschließlich Laktose und daraus gewonnene Erzeugnisse
H	**Schalenfrüchte**	z. B. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew-, Pekan-, Para-, Pistazien- und Macadamianüsse
I	**Sellerie**	und daraus gewonnene Erzeugnisse
J	**Senf**	und daraus gewonnene Erzeugnisse
K	**Sesamsamen**	und daraus gewonnene Erzeugnisse
L	**Schwefeldioxid / Sulfite**	bei Gehalten über den gesetzlichen Kennzeichnungsschwellen
M	**Lupinen**	und daraus gewonnene Erzeugnisse
N	**Weichtiere**	und daraus gewonnene Erzeugnisse

Hinweis für Gäste mit Allergien

Bitte informieren Sie unser Servicepersonal vor der Bestellung über bestehende Allergien oder Unverträglichkeiten. Unsere Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft zu den aktuell verwendeten Zutaten und Rezepturen.

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Vorspeisen, Hauptgerichte und Desserts: 10:00 bis 21:00 Uhr.

Bis bald
beim Stemmer.

Stadtplatz 4 · 86551 Aichach

stemmer-aichach.de

Ihre Zufriedenheit liegt uns am Herzen!

Sollte einmal etwas nicht zu Ihrer Zufriedenheit sein, sprechen Sie uns bitte direkt an. Über Lob, Anregungen und ehrliche Bewertungen freuen wir uns sehr. „Gastfreundschaft bedeutet für uns, dass Sie mit einem Lächeln kommen und mit einem Lächeln gehen."

Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

