



**GENIEßEN SIE  
IHREN BESUCH  
IN DER RENNBAHN**



**BRÄUSTÜBERL**

**VINOTHEK**

**KAMINZIMMER CAVALLO D´ORO**

**BIERGARTEN**

**FESTSAAL**



**Herzlich Willkommen und  
fühlen Sie sich wohl!  
Ihre Familie von Beck-Peccoz  
mit ihren Mitarbeitern**



# Jetzt wird's Wild

	EUR
<b>Wildgulasch</b> mit Serviettenknödel, Kräuterseitlingen und Gemüse	15,50
<b>Rosa gebratene Barbarie Flugentenbrust</b> mit Orangenjus, Blaukraut und Kartoffelbaumkuchen	15,50
<b>Hirschbraten</b> in Preiselbeersauce mit Kräuterseitlingen, Gemüse und Spätzle	15,50
<b>Rehschnitzel vom Rücken</b> in Pistazien-Sonnenblumenkern Panade mit Schupfnudeln, Marktgemüse und Preiselbeersauce	17,50



## Suppen

	EUR
<b>Kürbiscremesuppe</b> mit Kernöl und Croutons	3,90
<b>Festtagssuppe</b> mit Leberspätzle und Grießnockel, Eierstich, Maultaschen und Gemüsestreifen	4,90

## Vorspeisen

<b>Hirschfleischpastete</b> auf Kräuterseitlings-Kürbissalat Mit Sauce Cumberland und Shisho Kresse	8,50
<b>Gebratener Ziegenkäse</b> mit Orangen-Chicoree, Bockbierfeigen und Feldsalat	7,50
<b>Carpaccio vom Altmannstetter Hereford Rind</b> mit Limetten Vinaigrette, Feldsalat, Parmesanspänen und Grissini	8,50

## Merenderia Saint Marcel



Kräuterbergschinken hauchdünn auf der Berkel geschnitten

<b>Probierteller Saint Marcel Kräuterbergschinken</b>	5,50
<b>¼ Meter Saint Marcel Kräuterbergschinken (ca. 100 Gramm)</b>	12,90
<b>½ Meter Saint Marcel Kräuterbergschinken</b>	26,90
<b>1 Meter Saint Marcel Kräuterbergschinken</b> Wahlweise mit 1 Meter Bier (8 x 0,3 l) oder einer 1 Flasche L´ Enfer Rotwein aus dem Aostatal	69,90



## Grillkarte

	EUR
<b>Rib-Eye-Steak vom Irisch Hereford Rind</b> ca. 300 Gramm	26,50
<b>Lendensteak</b> ca. 250 Gramm	22,90
<b>Putenbrust</b> ca. 200 Gramm	14,50

dazu kleine Salatgarnitur, Kräuterbutter oder Cognac-Pfeffersauce

### Mit einer Beilage nach Wahl

Pommes Frites

Süßkartoffel Frites

Bratkartoffeln

Kartoffel Wedges

Mediterranes buntes Grill-Gemüse

## Altmanstetter Hereford Rind Spezialitäten

	klein / groß
<b>Brotzeitplatte</b> mit Pfefferbeisser, Pastrami, geräuchertem Ibericoschinken, kalt geräuchertem Rinderschinken, reichlich garniert	9,90 / 11,90
<b>Rinderbraten vom Altmanstetter Hereford Rind</b> in Rotwein geschmort, böhmische Knödel und Marktgemüse	14,50
<b>Roulade nach Hausfrauenart</b> in Rahmsauce mit Kartoffelpüree und Marktgemüse	14,90



## Aus Feld, Stall und Weide

	EUR
<b>Knusperschnitzel von der Pute</b> mit Süßkartoffel-Frites	11,90
<b>Allgäuer Cordon-Bleu vom Schweinerücken</b> gefüllt mit Schinken und Obatzda, Pommes-Frites	12,90
<b>Baby Ribs</b> mit Pommes-Frites, hausgemachter Spezi­alsauce und Salatgarnitur	11,90
<b>Maishähnchen auf Kürbisravioli</b> und Rote Beetegemüse	14,50
<b>Schweinerückensteak</b> mit Pilzrahmsauce, hausgemachten Spätzle und buntem Marktgemüse	13,90
<b>Neuburger Zwiebelrostbraten vom Grill</b> mit Käsespätzle	16,90
<b>Wienerschnitzel vom Kalbsrücken</b> mit Preiselbeeren und Pommes-Frites	16,90
<b>Ochsenbacken</b> mit Rübengemüse und Spätzle	16,90

## Aus Flüssen, Seen und dem Meer

<b>Kross gebratener Zander</b> Rahmwirsing mit Shisho-Kresse und bunten Linsen	15,50
<b>Ganzer Usseltal Saibling „Müllerin“</b> gebraten mit Petersilienkartoffeln und kleinem Salat	16,50

## Ganz ohne Fleisch

<b>Allgäuer Käsespätzle</b> mit Röstzwiebeln	8,90
<b>Spinat-Käse-Knödel</b> auf Salbei-Butter mit Parmesanspänen und kleiner Salatgarnitur	11,90
<b>Kürbisravioli</b> Kürbissoße mit Gemüsestroh und kleinem Salat	12,50



## Gartenfrisch

	EUR
<b>Fitness-Salat</b> mit gebratener Avocado	9,90
<b>Großer bunter Salatteller mit</b>	
• gebratenem Ziegenkäse	11,90
• Räucherlachs	11,90
• Wiener Backhähnchen	12,90
• mit Putenbrust	12,90
<b>Rennbahnsalat</b> mit verschiedenen Filetstücken und gebratenen Pilzen	14,90
<b>Kleiner gemischter Gartensalat</b>	4,50

## Süße Schmankerl

<b>Apfelkücherl</b> mit Zimt-Zucker, Vanilleeis und Früchten	4,90
<b>Zweierlei Schokoladenmousse</b> mit Rumbeeren	5,50
<b>Rennbahn Dessertteller</b>	7,90
<b>Tagesdessert im Glas</b>	3,90
<b>Verschiedene Eissorten Uli von Bocksberg Bauernhofeis</b> Vanille, braune- und weiße Schokolade, Pistazie, Heueis, Holunder auf Joghurteis je Kugel	1,20



## Brotzeitkarte

	EUR	
	klein /	groß
<b>Hausgemachte Gulaschsuppe</b>	4,50 /	6,50
<b>Bayerischer Obatzda</b> mit Salatgarnitur und Brot		4,80
<b>Kalter Braten</b> reichlich garniert mit Essiggurken, Meerrettich und Zwiebeln		8,50
<b>Brotzeitplatte vom Altmannstetter Hereford Rind</b> mit Pfefferbeißer, Pastrami, geräuchertem Ibericoschinken, kalt geräuchertem Rinderschinken, reichlich garniert	9,90 /	11,90
<b>Nürnberger Rostbratwürstl</b> mit Kraut und Brot		6,90
<b>Currywurst</b> mit Pommes-Frites und hausgemachter Spezi­alsauce		7,50
<b>Baby Ribs</b> mit Pommes-Frites, hausgemachter Spezi­alsauce und Salatgarnitur		11,90

## Flammkuchen

<b>Flammkuchen Klassisch</b> mit Speck und Zwiebel	6,50
<b>Flammkuchen Griechisch</b> mit Ziegenkäse und Feigen	9,50
<b>Flammkuchen Mediterran</b> mit Räucherlachs, Crème fraiche und Frühlingszwiebeln	9,50
<b>Flammkuchen</b> mit Apfel, Zimt	7,50



## Kinderkarte

	EUR
<b>Pommes-Frites</b>	2,90
<b>Knödel oder Spätzle</b> mit Sauce	3,50
<b>Nudeln</b> mit Tomatensauce	4,50
<b>Chicken Nuggets</b> mit Pommes-Frites	5,90
<b>Schnitzel</b> mit Pommes-Frites	6,90
<b>Fischstäbchen</b> mit Kartoffelbrei	5,90

Gerne bereiten wir Ihnen  
von verschiedenen Gerichten  
kleinere Portionen  
mit einem Nachlass von 2,- € zu

Bei Beilagen - Umbestellungen berechnen  
wir 1,- €

Für Allergene und Zusatzstoffe führen wir eine gesonderte Karte,  
fragen Sie bitte unser Servicepersonal





## Offene Weißweine

	EUR	
<b>Chardonnay DOC</b>	0,11	0,21
Tre Castelli, Piemont - fruchtig und vollmundig mit weichem Abgang	2,80	4,90
<b>Grüner Veltliner Landwein</b>		
Bründlmayer, Kamptal - leicht und trocken mit Aromen von Zitrusfrüchten	3,30	5,90
<b>I Frati Lugana</b>		
Cá dei Frati, Lombardei - fein und elegant mit Noten von Blüten, Aprikose und Mandel	3,60	6,40

## Offene Roséweine

	0,11	0,21
<b>Serralori Rosato IGT</b>		
Argiolas, Sardinien - intensiv-fruchtiger Rosé mit großer Ausdruckskraft	3,30	5,90

## Offene Rotweine

	0,11	0,21
<b>Reserve Rotwein Cuvée QbA trocken - BIO</b>		
St. Antony, Rheinhessen - Duft nach Brombeeren, Gewürzen, rote Beeren, Pflaumen, voluminös & samtig; saftige dunkle Frucht mit anschniegsamem Nachhall	3,10	5,40
<b>Piluna Primitivo Salento IGT</b>		
Castello Monaci, Apulien - Duft nach reifen Früchten, Vanilleschoten und dunklen Beeren, tiefrot im Glas mit langem Abgang	3,30	5,90
<b>Merlot DOC</b>		
Cantina Tramin, Südtirol - vollmundig-elegant, mit Aromen von Kirsche und Johannisbeere	3,80	6,90

## Weinschorle

	0,21
<b>Weißweinschorle</b>	3,80
<b>Rotweinschorle</b>	3,80



# Kühbacher Traditionsbiere aus dem Fass



## Kühbacher Export

Meistertrunk, das bereits seit 1862 in Kühbach gebraut wird.

**Alkoholgehalt:**  
5,5 Vol. %

**Stammwürze:**  
12 ° Plato

Klein 0,3 l  
Normal 0,5 l

2,60 €  
3,20 €



## Kühbacher Josefi

Uriges Export dunkel, gewidmet der Königlich-Bayerischen-Josefs-Partei.

**Alkoholgehalt:**  
5,5 Vol. %

**Stammwürze:**  
12 ° Plato

Klein 0,3 l  
Normal 0,5 l

2,60 €  
3,20 €

Für die Kontrolle der Füllmenge des Steinkruges stellen wir Ihnen gerne ein Messgefäß zur Verfügung.



## Kühbacher 1862

Unfiltriertes Märzen-Bier, das zum 150 jährigen Jubiläum der Familie Beck-Peccoz in Kühbach entwickelt wurde.

**Alkoholgehalt:**  
5,8 Vol. %

**Stammwürze:**  
13 ° Plato

Klein 0,3 l  
Normal 0,5 l

2,60 €  
3,20 €



## Kühbacher Schloß-Weizen hell

Unser leckeres Weizen aus dem Wittelsbacher Land.

**Alkoholgehalt:**  
5,5 Vol. %

**Stammwürze:**  
12 ° Plato

Klein 0,3 l  
Normal 0,5 l

2,60 €  
3,20 €



# Kühbacher Weizen & Biermischgetränke aus Fass und Flasche



## Kühbacher Radler



Klassisches Biermischgetränk,  
der ideale Durstlöcher  
Zutaten: 50 % Export  
und 50 % Zitronenlimonade.

**Alkoholgehalt:**  
2,8 Vol. %  
**Stammwürze:**  
6 ° Plato

Klein 0,3 l 2,60 €  
Normal 0,5 l 3,20 €

## Kühbacher dunkles Radler



Süffiges Biermischgetränk,  
mit einer ausgeprägten  
Malznote.  
Zutaten: 50 % Export dunkel  
und 50 % Zitronenlimonade.

**Alkoholgehalt:**  
2,8 Vol. %  
**Stammwürze:**  
6 ° Plato

Klein 0,3 l 2,60 €  
Normal 0,5 l 3,20 €

## Kühbacher Russ



Süffiges  
Weißbier-Mixgetränk  
Zutaten: 50 % Schloß-Weizen  
50 % Zitronenlimonade.

**Alkoholgehalt:**  
2,8 Vol. %  
**Stammwürze:**  
6 ° Plato

Klein 0,3 l 2,60 €  
Normal 0,5 l 3,20 €

## Kühbacher Schloß-Weizen dunkel



Urig schwarze Weisse  
mit dunkler Farbe und  
der leicht malzigen  
Hefenote.

**Alkoholgehalt:**  
5,5 Vol. %  
**Stammwürze:**  
12 ° Plato

Normal 0,5 l 3,20 €

## Kühbacher Schloß-Weizen leicht



Die leichte Weizen-Alternative,  
die seit 1998 in Kühbach  
gebraut wird.

**Alkoholgehalt:**  
3,3 Vol. %  
**Stammwürze:**  
8 ° Plato

Normal 0,5 l 3,20 €

## Kühbacher Schloß-Weizen Alkoholfrei



Die schmackhafte Weizen-  
Alternative für alle die auch  
einmal auf Alkohol verzichten  
möchten.

Normal 0,5 l 3,20 €



# Kühbacher Biere in der 0,33 l Flasche



## Kühbacher Lager



Ultimatives Party-Bier,  
das auch eisgekühlt direkt aus  
der kultigen Flasche getrunken  
werden kann.

**Alkoholgehalt:**  
4,8 Vol. %  
**Stammwürze:**  
11 ° Plato

0,33 l

2,80 €

## Kühbacher Festbier



Festbier zum 500 Jahre  
Reinheitsgebot.

**Alkoholgehalt:**  
5,8 Vol. %  
**Stammwürze:**  
13 ° Plato

0,33 l

2,80 €

## Kühbacher Pils



Echtes Premium Pils aus  
Bayern. Es besticht mit seiner  
herrlichen Hopfenblume und  
schlanken, herben Geschmack.

**Alkoholgehalt:**  
5,0 Vol. %  
**Stammwürze:**  
11 ° Plato

0,33 l

2,80 €

## Kühbacher Peccator Doppelbock



Starkbier  
Der kräftige Trunk  
nicht nur für die  
kalte Jahreszeit.

**Alkoholgehalt:**  
7,0 Vol. %  
**Stammwürze:**  
18 ° Plato

0,33 l

3,00 €

## Kühbacher Red Doppelbock



Starkbier  
Er überrascht mit einer enormen  
Geschmacksfülle und einer intensiven  
Mischung aus karamelliger Malzsüße  
und feinem Hopfenaroma.

**Alkoholgehalt:**  
8,5 Vol. %  
**Stammwürze:**  
19 ° Plato

0,33 l

3,00 €



# Alkoholfreie Getränke

<b>Mineralwasser</b>	<b>0,75 l</b>	<b>0,25 l</b>
Teinacher Medium	4,90 €	2,60 €
Teinacher Naturell Still	4,90 €	2,60 €
<b>Tafelwasser / Limonaden</b>	<b>0,4 l</b>	<b>0,2 l</b>
Kühbacher Tafelwasser	2,50 €	1,90 €
Kühbacher Cola Mix	2,90 €	2,20 €
Kühbacher Zitronenlimonade	2,90 €	2,20 €
Kühbacher Gold	2,90 €	2,20 €
Kühbacher Cola	2,90 €	2,20 €
<b>Cola</b>		<b>0,33 l</b>
Afri Cola Zero		2,80 €
<b>Schorlen</b>	<b>0,4 l</b>	<b>0,2 l</b>
Bio Holunderschorle mit Limette, Minze und Eis	3,90 €	2,90 €
Apfelsaftschorle	3,20 €	2,40 €
Orangensaftschorle	3,20 €	2,40 €
Johannisbeerschorle	3,20 €	2,40 €
Traubensaftschorle rot oder weiß	3,20 €	2,40 €
Rhabarberschorle	3,20 €	2,40 €
Kirschschorle	3,20 €	2,40 €
<b>Fruchtsäfte</b>		<b>0,2 l</b>
Apfelsaft		2,80 €
Orangensaft		2,80 €
Traubensaft rot oder weiß		2,80 €
Rhabarber-Nektar		2,80 €
Kirsch-Nektar		2,80 €
Johannisbeer-Nektar		2,80 €



## Kaffee

	Klein	/	Groß
Café Crème			2,40 €
Cappuccino	2,90 €	/	3,40 €
Latte Macchiato			3,50 €
Espresso			2,40 €
Espresso Macchiato			2,80 €
Doppelter Espresso			3,80 €
Doppelter Espresso Macchiato			4,20 €
Heiße Schokolade			3,50 €

## Tee

Schwarzer Tee	2,40 €
Grüner Tee	2,40 €
Pfefferminz Tee	2,40 €
Kräuterteemischung	2,40 €
Früchteteemischung	2,40 €

**Eine Speise- und Getränkekarte mit den ausgewiesenen  
Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie  
von unserem Servicemitarbeiter**



## Aperitif

<b>Rennbahn-Spritz mit Mineralwasser</b>	0,3 l	4,50 €
<b>Rennbahn-Spritz mit Prosecco</b> Fränkischer Apfelpunsch, Ingwer, Prosecco oder Mineralwasser	0,3 l	5,50 €
<b>“Merwut” der Pfälzer Wermutwein</b> die Alternative zu Martini aus besten Pfälzer Weinen mit frischen Kräutern und Gewürzen	0,2 l	6,90 €
<b>“The Duke” Munich Dry Gin</b> mit Thomas Henry Tonic Water	4 cl	6,90 €
<b>Prosecco</b>	0,1 l	3,90 €
<b>Hugo</b>	0,3 l	5,50 €
<b>Apérol Spritz</b>	0,3 l	5,50 €
<b>Campari Orange</b>	4 cl	5,50 €



## La Valdotaïne Grappa und Brandy

<b>Grappa di Chaudelune</b>	42 %	2 cl	5,20 €
<b>Grappa di Blanc de Morgex</b>	42 %	2 cl	5,20 €
<b>Grappa di Picotendro</b>	40 %	2 cl	5,20 €
<b>Grappa di Petit Rouge</b>	48 %	2 cl	5,20 €
<b>Grappa di Petite Arvine</b>	40 %	2 cl	5,20 €
<b>Grappa Riserva 75</b>	45 %	2 cl	6,90 €
<b>Brandy Eau de L'Enfer</b>	44 %	2 cl	6,90 €

## Digestif

<b>Fränkischer Williams</b> aus handverlesen Früchten nach alter Tradition gebrannt	40 %	2 cl	3,20 €
<b>Peccator Bockbierlikör</b>	35 %	2 cl	3,20 €
<b>Rennbahnkräuter</b>	32 %	2 cl	3,20 €
<b>Obstler</b>	38 %	2 cl	2,80 €
<b>Fernet Branca</b>	39 %	2 cl	3,20 €
<b>Ramazotti</b>	30 %	2 cl	3,20 €
<b>Fränkischer Williams Gold</b> aus vollreifen handverlesen Birnen nach überlieferter Tradition gebrannt in Eichholzfässern 10 Jahre gelagert	38 %	2 cl	4,90 €





# Weinkarte

## Weißweine

Preis pro Fl. 0,75 l

**Falseco, Est! Est!! Est!!! di Montefiascone DOC, Latium**

Leichter Weißwein aus Trebbiano und Malvasia mit mäßiger Säure und fruchtig - blumigem Bouquet

15,90 €

**St. Antony, Bodenschatz Riesling, Rheinhessen**

Puristischer, ehrlicher Riesling mit toller reifer Frucht.  
Eine Ode an Rheinhessen!

16,90 €

**Juliuspital, Silvaner, Franken**

Ein Silvaner mit brillanter Fruchtaromatik und einem Duft nach Blüten und Ananas, ein echter Allrounder der Speisebegleitung

17,40 €

**Schloss Lieser, SL Riesling feinherb**

Harmonisches Frucht-Säurespiel mit Restzuckerspiegel.  
Ein eleganter Riesling, der viel Trinkspaß verspricht!

17,90 €

**Bercher, Grauburgunder, Baden**

Ein unkomplizierter Wein mit fruchtiger Nase nach Birne und Melone am Gaumen würzig und körperreich

17,90 €

**Tramin, Chardonnay DOC, Südtirol**

Beliebter Weißwein mit einem lebhaften Geschmack von Ananas, Birne, Zitrus und Karamell

17,90 €

**Cà di Frati, I Frati Lugana DOC, Lombardei**

Üppiges Bouquet nach Blumen, Kräuterwiesen und Steinobst, tolle Balance aus mineralischer, lebendiger Frische und cremiger Textur

19,90 €

## Roséweine

**Knipser, Clarette Rosé, Pfalz**

Herrliche pastellfarbener Wein mit Aromatik nach Erdbeeren und Cassis, perfekter süffiger Wein zu leichten Speisen

15,90 €

**Dr. Crusius, Frühburgunder Blanc de Noir, Nahe**

Fruchtig, frischer Wein mit viel Kraft, duftig mit Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und einem Hauch Rhabarber

16,90 €



## Rotweine

Preis pro Fl. 0,75 l

### **Castello Monaci, Piluna Primitivo Salento IGT, Apulien**

Kraftvoller Wein, weich und rund, mit voller Aromatik, Duft nach Sauerkirsche, Vanille, Gewürzen und Beeren

17,40 €

### **Cusumano, Marena Merlot IGT, Sizilien**

Ein rubinroter Merlot mit pfefferiger Note und typischem Duft nach dunkler Kirsche, weicher und langer Abgang

17,90 €

### **Falesco, Tellus Syrah IGP, Latium**

Seidiger Wein mit sanften Tanninen, große Ausgewogenheit und Eleganz, Duft nach Obst und Gewürzen

17,90 €

### **Graf Neipperg, Lemberger, Württemberg**

Kräftiger Lemberger mit Duft nach Kirschen, Beeren und Zimt, langer Abgang und gute Struktur

19,40 €

### **Bergdolt, St. Lamprecht Spätburgunder, Pfalz**

Ein feinfruchtiger Spätburgunder mit Substanz, man spürt das Terroir mit seinen Löss- und Mergelböden, dabei blumig und fruchtig

19,90 €

### **Selvapiana, Chianti Rufina DOCG, Toskana**

Extraktreicher Wein mit rundem Geschmack und samtigen Tanninen, Kirschfrucht mit Kräutertönen, Duft nach Vanille und Zimt

21,90 €

### **Parusso, Nebbiolo Langhe DOC, Piemont**

Elegante Noten von Früchten, Blüten und Gewürzen, feine Tanninstruktur, Duft nach Rosen und reifen Früchten

22,90 €

## Schaumweine

### **Carpené Malvolti, Prosecco Firzante DOC, Veneto**

Klarer, eleganter und trockener Prosecco mit feiner Perlage, intensiver Duft nach Pfirsich und Apfel

17,90 €

### **Reichsrat von Buhl, Riesling brut, Pfalz**

Eleganter und fruchtiger Winzersekt mit schmelzigem Mousseux, Duft nach Marille und Vanille

23,90 €

### **Roederer, Brut Premier, Champagne**

Ein großer Klassiker, komplex und kraftvoll, feinperlig mit einem zartwürzigen Duft nach Pfirsich, Äpfeln und Grapefruit

49,90 €



Wir wünschen  
Ihnen einen angenehmen  
Aufenthalt  
in der Rennbahn

**Möchten Sie bei uns feiern?**

Gerne planen wir Ihre Firmen- und Familienfeiern,  
sprechen Sie uns an!