

Salatteller

mit verschiedenen Salaten und gegrillten Putenstreifen
14,40 €

Salatteller „Weingast“

mit gebratenen Rinderlendenstreifen und gebratenen Pilzen
16,20 €

„Teufelstoast“

mit Schweinelendchen scharfer Paprikasoße und Salatgarnitur
14,90 €

Grillfleisch

vom Schweinenacken mit Pommes, Gemüse und Salat
16,60 €

Wiener Schnitzel

vom Schwein mit Pommes, Gemüse und gemischtem Salat
16,60 €

Kemater Riesenschnitzel ca. 350g

mit Preiselbeeren und Pommes
16,60 €

Cordon bleu

vom Schweinelendchen mit Preiselbeeren und Pommes
16,60 €

Hirtenspieß vom Schweinefilet

mit Pommes und Salat
19,90 €

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind,
melden Sie sich beim unserem Servicepersonal. Gerne gibt Ihnen unsere separate
Allergiekarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Allergenen Zutaten.

Grillteller

mit verschiedenen Fleischsorten, Grillwürstel,
Kartoffelecken, Kräuterbutter und Salatgarnitur
20,90 €

Lendensteak ca. 220g

von der Rinderlende mit Kräuterbutter, Rösti, Gemüse und Salat
21,90 €

Pfeffersteak ca. 220g

von der Rinderlende mit Kroketten, Gemüse und Salat
22,20 €

Truthahnschnitzel

mit Pommes, Gemüse und gemischtem Salat
17,20 €

Zanderfilet

mit Mandelblättchen, dazu Butterkartoffeln, Gemüse und Salat
20,90 €

Forellenfilet

vom Grill mit Petersilienkartoffeln, Gemüse und Salat
20,90 €

Gemüseomelette - vegetarisch

mit buntem Gemüse, Kartoffelwürfeln und Salatgarnitur
9,50 €



Gemüsepflanzerl

mit Tomatensoße, Parmesan und Salatgarnitur
10,60 €



Currywurst

mit Pommes und Salatgarnitur
8,80 €

für unsere kleinen Gäste:



Kinderschnitzel mit Pommes und Ketchup	7,30 €
6 Stück Chicken Nuggets mit Pommes	6,60 €
4 Stück Fischstäbchen mit Kartoffeln und Remoulade	6,60 €
„Bibi Blocksberg“ Würstelspieß mit Pommes und Ketchup	4,40 €
Portion Pommes mit Ketchup oder Mayonnaise	3,30 €
Räuberteller (leerer Teller zum mitessen)	0,00 €

Brotzeitkarte ab 14.30 Uhr bis 22.00 Uhr

Kemater Brotzeitteller mit Brot	9,50 €
Schinkenplatte roh oder gekocht mit Brot	9,50 €
gemischte Käseplatte mit Tomate und Brot	8,40 €
Schweizer Wurstsalat mit Käse, Zwiebeln und Brot	8,80 €
Bayrischer Wurstsalat mit Zwiebeln und Brot	8,40 €
hausgemachte Bratensülze mit Brot	8,80 €
Presssack aus eigener Metzgerei Weingast mit Brot	7,90 €
Essigknödel mit Wurst und Zwiebeln	7,30 €
Leberkäse gebraten mit Spiegelei und Kartoffelsalat	8,80 €
Strammer Max mit Schinken und Spiegeleiern	8,80 €
2 Stück Wollwürste mit Kartoffelsalat	8,80 €
2 Paar Schweinswürstel mit Sauerkraut und Brot	8,80 €
2 Paar Wiener mit Semmel	5,00 €

Nachspeisen

Apfelküchle mit Vanilleeis¹ und Sahne
7,30 €

gefüllte Pfannkuchen mit Vanilleeis¹, Schokosoße und Sahne
7,30 €

Coupe Dänemark mit Vanilleeis¹, Schokosoße und Sahne
6,60 €

Vanilleeis¹ mit heißen Himbeeren und Sahne
7,30 €

Bananensplit mit Vanilleeis¹, Mandelblättchen und Sahne
6,60 €

Stracciatella Becher mit Schokosoße, Eierlikör und Sahne
6,60 €

Nussknacker mit Walnuss¹- und Schokoladeneis, Nussstücken und Sahne
6,60 €

Eiskaffee oder Eisschokolade mit Vanilleeis¹ und Sahne
5,00 €

Sanfter Engel mit Vanilleeis¹, Orangensaft und Rum
6,20 €

Eisbiene mit Vanille- und Erdbeereis
3,90 €

eine Kugel Eis nach Wahl mit Sahne
2,20 €

1) mit Farbstoff,
2) mit Geschmacksverstärker,
3) mit Konservierungsstoffen

Biere aus unserer Region

Helles vom Fass aus Maxlrain	0,25l	2,50 €
Helles vom Fass aus Maxlrain	0,5 l	3,60 €
Aiblinger Schwarzbier	0,5 l	3,60 €
Erntebier leichtes Helles (2,8%)	0,5 l	3,60 €
Engerl Hell alkoholfrei Maxlrain	0,5 l	3,60 €
Engerl Weißbier alkoholfrei Maxlrain	0,5 l	3,70 €
Hopf Weißbier	0,5 l	3,70 €
Hopf Weißbier klein	0,3 l	2,70 €
Rosenheimer Weißbier Auerbräu	0,5 l	3,70 €
Johann Auer Dunkel Auerbräu	0,5 l	3,70 €
Hopf leichte Weiße (2,8%)	0,5 l	3,70 €
Pils Auerbräu / Maxlrain	0,33 l	3,50 €
Radler	0,5 l	3,60 €
Radler Maß	1 l	7,20 €
Russen	0,5 l	3,70 €
Russen Maß	1 l	7,40 €

Schorlen

Apfelschorle	0,5 l	3,50 €
Orangenschorle	0,5 l	3,50 €
Johannisbeerschorle	0,5 l	3,50 €
Maracujaschorle	0,5 l	3,50 €
Weinschorle weiß oder rot	0,5 l	5,00 €

Longdrinks

Barita	0,25 l	6,50 €
Campari ¹ Orange	0,2 l	6,50 €
„Hugo“ Holundersirup -Prosecco	0,25 l	6,00 €
Aperol Spritz ¹	0,25 l	6,00 €
Lillet Wild Beery	0,25 l	6,00 €
Bombay Sapphire mit Tonic Water	0,2 l	7,50 €
Gin Mare mit Tonic Water	0,2 l	8,50 €
Moor Gin mit Tonic Water	0,2 l	8,50 €

Alkoholfreie Getränke

Cola ¹ , Fanta ¹ , Sprite	0,3 l	2,70 €
Tafelwasser	0,3 l	2,20 €
Tafelwasser	0,5 l	2,70 €
Adelholzener medium oder spitzig	0,75 l	5,20 €
Spezi ¹ , Cola ¹ , Fanta ¹	0,5 l	3,60 €

Schnäpse

Stetter Obstler	2 cl	2,50 €
Stettner Marillenschnaps	2 cl	2,50 €
Stettner Williams mit Birne	2 cl	2,70 €
Zwetschgenwasser vom Eckersberg	2 cl	2,70 €
Stettner Honigwilli	2 cl	2,70 €
Fernet Branca, Ramazotti, Averna, Jägermeister	2 cl	3,10 €
Grappa	2 cl	3,10 €
Prinz Alter Williams	2 cl	3,30 €
Prinz Alte Zwetschge	2 cl	3,30 €
Prinz Alte Haselnuss	2 cl	3,30 €
Eder Bad Feilnbach Zwetschgenbrand	2 cl	4,20 €
Eder Bad Feilnbach Alte Birne	2 cl	4,20 €
Eder Bad Feilnbach Alte Marille	2 cl	4,20 €
Eder Bad Feilnbach Schlenhen Likör	2 cl	3,80 €
Eder Bad Feilnbach Marillenlikör	2 cl	3,80 €
Eder Bad Feilnbach Malt and Hop-Bierbrand	2 cl	4,50 €
Lantenhammer Holzfass Obstbrand	2 cl	3,50 €
Lantenhammer Spezial Kräuter Likör	2 cl	3,60 €
Lantenhammer Schlehengeist	2 cl	4,50 €
Lantenhammer Rote Williams	2 cl	4,50 €
Slyrs Bavarian Single Malt Whisky	2 cl	4,80 €
Slyrs Alpine Herbs Liqueur 30%	2 cl	4,80 €
Slyrs Bairis Coffee Liquer 28%	2 cl	4,80 €
Slyrs Malt Whisky	2 cl	4,20 €
Martini auf Eis mit Zitrone	2 cl	3,80 €

Heiße Getränke

Tasse Kaffee	2,10 €
Haferl Kaffee	2,80 €
Cappuccino groß	3,20 €
Cappuccino klein	2,60 €
Latte Macchiato	3,20 €
Milchkaffee	3,20 €
Affogato „Espresso mit Vanilleeis“	3,50 €
Espresso	2,10 €
heiße Schokolade mit Sahne	3,50 €
Glas Tee	2,20 €
Glas Tee mit Rum	3,80 €
Jägertee	3,80 €
Glühwein	3,50 €

Offene Weine

Weißweine

Grüner Veltliner, Weingut Wurst, trocken	0,25 l	6,00
Toro Bianco Dolce, Riesling halbtrocken	0,25 l	6,00
Sommeracher Silvana, trocken	0,25 l	6,00
Pinot Grigio, Delle Venezie, Castelnuovo del Garda, trocken	0,25 l	6,00
Chardonnay, Weinkontor Edenkoben, Pfalz, fruchtig, trocken	0,25 l	6,00

Rosé

Kallstadter Kobnert, Potugieser, halbtrocken	0,25 l	6,00
--	--------	------

Rotweine

Edelvernatsch, Südtirol, trocken	0,25 l	6,00
Blauer Zweigelt, Österreich, trocken	0,25 l	6,00
Trollinger u. Lehmberger, halbtrocken	0,25 l	6,00
Merlot del Garda, Ca'Vegar, trocken	0,25 l	6,00
Toro Rosso Dolce, Dornfelder, Saulheimer Domherr, Reinhessen, feinherb	0,25 l	6,00

Flaschenweine

Weißweine

Custoza DOC, Weingut Monte del Frà, helles gelb, wohlschmeckend, trocken	0,75 l	19,50
Pecorino, Weingut Bove, Strohgelb, intensiver Duft nach exotischen Früchten	0,75 l	19,50
Lugana, Weingut Monte del Frà, Feines Bouquet, weiße Blüten, Aprikosen	0,75 l	24,50
Berg, Weißburgunder, Nals-Margreid, Südtirol, Apfel- und Heu aromen	0,75 l	27,50

Rose Wein

Franz Anton Rose, Niederösterreich, Krems, trocken	0,75 l	21,50
Bardolino Chiaretto, Weingut Monte del Frà	0,75 l	21,50

Rotweine

Nero D'Avola, Weingut Roceno, Sicilia, Reife Waldfurcht, Vanille und Kräuter	0,75 l	19,50
Primitivo Puglia, Masseria Lavolpe, Italien, trocken	0,75 l	19,50
Merlot del Garda, Ca'Vegar, trocken	0,75 l	18,00
Casa Scarpa, Weingut Scarpa, Dunkelfruchtig, kräftig, erfrischend saftig	0,75 l	24,50
Valpolicella Revèrie, Weingut Zymè, Aromen von Wildrosen, Kirschen	0,75 l	24,50
Blaifränkisch Rusterberg, Weingut ET, Schlehen, Brombeeren	0,75 l	25,90

Sekt und Champagne

Prosecco	15,50 €
Burg Falkenstein trocken	16,50 €
Valdo Brut	24,00 €
Valdo Brut Rose	24,00 €
Taittinger Brut Champagne	68,00 €

Seit über 90 Jahren in der dritten Generation im Besitz der Familie Weingast

1932 pachtete Ursula Ellmaier, damals 26 Jahre alt, das Gasthaus von der Waitzingerbrauerei aus Miesbach, das zu dem Zeitpunkt noch Gasthaus Kematen hieß. Innerhalb von sechs Jahren kann Ursula Ellmaier mit dem Erwirtschafteten Geld das Anwesen samt Landwirtschaft von der Brauerei kaufen.

1950 heiratet Ursula den Metzger Rupert Weingast, Sohn des aus Landshut (Altenmark) stammenden Wirtsehepaars und Pächter zu dem Zeitpunkt der Wirtschaft Marzelli in Au.

1950 wird Ursulas 2. Sohn Rupert Weingast geboren.

Der Neubau eines Saales ermöglichte 1967, den inzwischen mehrfach neu gestalteten alten Saal im ersten Stock zu Gästezimmern umzuwandeln. Gerade in der Nachkriegszeit verbringen so viele Gäste ihren Urlaub in Kematen, dass auch freie Zimmer in den Nachbarhäusern zu Gästezimmer umgestaltet werden. Nach und nach wird ein Nebengebäude zur Metzgerei ausgebaut, und neue Gästezimmer geschaffen.

Sohn Rupert Weingast, heiratete 1973 seine Frau Maria Bucher aus Eulental aus der Ehe entstanden zwei Söhne Rupert und Christian.

1982 übernimmt Rupert zusammen mit seiner Frau Maria das Gasthaus.

Schon 1988 wird wieder erweitert. Eine neue Küche, ein neues Lokal mit 50 Plätzen und 3 Ferienwohnungen

2005 wurde Rupert jun., der Koch lernte und 1 Jahr an der Hotelfachschule Tegernsee absolvierte zum Teilhaber.

2008 folgte der nächste Umbau. Der inzwischen schon über 40 Jahre alte Saal wurde abgerissen und durch einen neuen Festsaal mit Weinstube ersetzt.

20015 wurde das jetzige Gasthaus neugebaut mit Nebenzimmer und Stube und
10 Neue Zimmer

Das Gasthaus bietet zusammen mit dem beliebten Biergarten, 3 verschiedenen Lokalen, und dem Festsaal Platz für 350 Gäste und 35 Übernachtungsmöglichkeiten.

Heute kümmern sich neben der Wirtsfamilie, 30 Mitarbeiter und 1 Auszubildende um das Wohl der Gäste.

Familie Weingast

info@gasthaus-weingast.de · www.gasthaus-weingast.de

Montag und Donnerstag Ruhetag

Warme Küche von 11.30 - 14.00 Uhr und von 17.30 - 20.30 Uhr

Sonntags von 11.30 – 14.00 Uhr und 17.30 bis 20.00 Uhr

**Informationen zu unseren Ferienwohnungen und
Gästezimmern finden Sie auf unserer Homepage**