



## Schön, dass du da bist!

Mit unseren traditionellen Wirtshaus-Spezialitäten, Gerichten der leichten modernen Küche, ausgesuchten Weinen und selbstverständlich den Krombacher Bieren, heiße ich dich ganz herzlich willkommen.

Genieß deinen Aufenthalt mit & bei uns.

Olga Johannes und das #teamIWIS



## *Wusstest du schon?*

Du kannst bei uns feiern.  
Ein Fest steht an?  
Sprich uns gern an.

# **Bierspezialitäten**

## **Krombacher Pils**

Eine Perle der Natur!

Die feinherbe Hopfennote und das berühmte Felsquellwasser® machen Krombacher Pils zu einem natürlich frischen Pils-Genuss. Feinherb und würzig im Geschmack.

## **Krombacher Kellerbier**

Vollmundig würzig!

Eine Spezialität mit Geschichte und ein Biergenuss der besonderen Art. Die natürliche Trübung verleiht dieser traditionellen Bierspezialität ihren vollmundigen Geschmack und den ursprünglich kräftigen Charakter.

## **Krombacher Dunkel**

Mit feiner Röstmalznote!

Dunkle Röstmalze und feiner Aromahopfen aus der Hallertau verleihen dem naturtrüben Dunkel einen malzig-würzigen Charakter mit feiner Röstmalznote für ganz besondere Genussmomente.

## **Krombacher Weizen**

Überzeugend gut: Das Weizen aus Krombach!

Naturtrübes Krombacher Weizen. Fruchtiger, vollmundiger und natürlicher Geschmack.

# Speisen

## Vesper

### Hausgemachter Obazda

Zwiebeln, Radieschen & Brezel  
(Arg) **8**

### Illtaler Wurst-Käse-Salat

Senf-Vinaigrette, Zwiebeln & Gurken  
serviert mit Bauernbrot **12**

Mit knusprigen Bratkartoffeln **13**  
(1,2,3,4,7,a,j)

### IWI'S Brotzeit

Deftige hausmacher Wurst, roher  
Schinken & Käse-Spezialitäten, Obazda  
Butter, Radieserl & Bauernbrot.

Preis pro Person. **16**

extra Brezn **2**

(1,2,3,4,7,a,j)

  
**Perfekt  
zum Teilen**

## Suppe

### Kürbiscremesuppe

mit Croutons **8**  
(a,g,i,d)

## Wurstspezialitäten

### Große 190g Rostbratwurst

von der regionalen Metzgerei Vogel

• an Krombacher Bier-Sauce mit  
geschmorten Zwiebeln &  
Butterspätzle **15**

• als „Wirtshaus Currywurst“ in drei  
Schärfegraden „mild, scharf & sehr  
scharf“, serviert mit unseren  
leckeren Haus-Pommes **13**  
(1,2,3,4,7,a,j)

### Krosser Lyoner

kleiner kross gebratener Lyoner mit  
Bratkartoffeln, Senf & Spiegelei **14**  
(c,j)

## Salate


### Kleiner bunter Salat

Rohkost- & Blattsalate mit Weißbrot-  
Croûtons **5**  
(1,2,4,a,c,g,j)


### Großer bunter Salatteller

Rohkost- und Blattsalate in sahnigem  
Hausdressing und wahlweise:

• mit marinierten Bergkäsestreifen,  
serviert mit Bratkartoffeln &  
Spiegelei **16**  
(1,2,4,a,c,g,j)

• mit gebratenen Zwiebeln &  
Edelpilzen  **16**  
(1,2,4,a,c,g,j)

• mit gebratenen Schnitzelstreifen &  
Krombacher Dunkel BBQ-Dip **18**  
(1,2,4,a,c,g,j)

• mit gebackenen Camembert,  
serviert mit Preiselbeerdip  **15**  
(1,2,4,a,c,g,j)

• mit Roastbeefstreifen und  
geschmolzenen Zwiebeln **20**  
(1,2,4,a,c,g,j)

  
als Alternative zum  
Hausdressing bieten wir auch  
eine Vinaigrette an.

## Klassiker

---

### Deftige Käsespätzle

mit Röstzwiebeln **13**  
(a,c,g)

### Serviettenknödel

braune Butter, Champignons à la crème & Salat **14**  
(4,a,c,g,i)

### Krustenbraten

vom Schweinebauch mit leckerer Bratensauce, Serviettenknödeln und lauwarmem Krautsalat **19**  
(1,2,4,a,c,g,i,j)

### Schnitzel "Wiener Art"

Paniertes Wirtshaus-Schnitzel, serviert mit unseren leckeren Haus-Pommes & Salat **17**  
(1,2,4,a,c,g,j)

### Schnitzel "Försterin Art"

Paniertes Wirtshaus-Schnitzel, Champignons à la crème, unsere leckeren Haus-Pommes & Salat **19**  
(1,2,4,a,c,g,j)

### Schnitzel "Allgäuer Art"

Paniertes Wirtshaus-Schnitzel, rustikal & deftig mit Bergkäse & Zwiebeln überbacken, serviert mit Butterspätzle & Salat **19**  
(1,2,4,a,c,g,j)

## Wirtshausgeschnetzeltes

vom Schwein in Champignonrahm mit Butterspätzle serviert (a,g) **17**


### Rumpsteak vom Grill

250g Rohgewicht **29**  
serviert mit unseren Haus-Pommes

und wahlweise

- Krombacher Landbiersoße und Schmorzwiebeln **+1**
- Kräuterbutter **+1**
- Edelpilzen & Zwiebeln **+2**

(2,4,g,i)

 Wir servieren die Steaks Medium sag uns aber gerne, wenn du es anders möchtest!

## Burger

---

### Der Rustikale

gezupftes Rindfleisch im Laugen-Bun mit Krombacher Dunkel BBQ-Sauce Bergkäse, Röstzwiebeln, Salat, Tomaten und Gewürzgurke serviert mit unseren leckeren Haus-Pommes **18**  
(1,2,4,a,c,g,i,j,k)

### Der Wirtshaus Veggi

knuspriger Käse-Patty im Laugen-Bun mit Tomten, Salat, Gewürzgurke und hausgemachter Burgersauce, serviert mit unseren leckeren Haus-Pommes (a,c,g,j,k) **16**

Ketchup oder Mayo dazu?  +0,60

## Auf Vorbestellung

---

### Knusprige Schweinshaxe

mit Krautsalat und wahlweise **18**  
• mit Bauernbrot **19**  
• mit Haus-Pommes  
(a,c,g,j)

 das klappt allerdings nur, wenn du uns 2 Stunden vorher bescheid gibst! Idealerweise bereits bei der Tischreservierung :-)

## Dessert

---

### IWIS Eiscreme

verschiedene Sorten im Becher

Softeis:

Salzkaramell, Schokolade, Vanille, Joghurt  
(3,4,10,c,e,g,h,f)

Sorbet:

Mango, Erdbeere  
(3,4,10,e,h)

**3,50**

### Schoko-Becher

mit Schoko-Softeis, Sahne,  
Browniestückchen und Schokosoße  
(2,3,4,10,a,c,e,g,h,f)

**7**

### Karamellkrokant-Becher

mit Salzkaramell-Softeis, Sahne,  
Haselnusskrokant und Karamellsoße  
(2,3,4,10,a,c,e,g,h,f)

**7**

### Früchte-Becher

mit Joghurt-Softeis und Beerencocktail  
(3,4,10,a,c,g,h,f)

**8**

### Bayrisch Creme

mit Himbeermark und Vanilleeis  
(c,g)

**8**

### Lauwarmes Schokoküchlein

an Fruchtspiegel mit einer Kugel  
Vanilleeis  
(a,c,h,g)

**9**

## Eine Sache noch ...

---

Wir bitten um Verständnis, dass wir für Beilagenänderungen 1,50 Aufpreis berechnen und aus organisatorischen Gründen leider keine Seniorenportionen anbieten können. Nicht verzehrte Speisen können natürlich in unseren kostenfreien "Take Away Behältern" mit nach Hause genommen werden.



*Alle Speisen auch  
zum Mitnehmen*

## IWI'S Hotspot

---

Passwort:

wlanhopfenundmalz



*diese Gerichte sind fleischlos*

## Allergene und Zusatzstoffe

---

Unklarheiten?

Frag gerne unser Servicepersonal!

Zusatzstoffliste:

1 mit Farbstoff - 2 mit Konservierungsstoffen  
3 mit Antioxidationsmitteln - 4 mit Geschmacksverstärker  
5 geschwefelt - 6 geschwärzt - 7 mit Phosphat  
8 koffeinhaltig - 9 chininhaltig  
10 mit Süßungsmitteln - 11 gewachst

Liste der Allergenen Zutaten:

a - Gluten, b - Krebstiere, c - Ei, d - Fisch, e - Erdnüsse,  
f - Soja, g - Milch, h - Schalenfrüchte, i - Sellerie, j - Senf,  
k - Sesam, l - Schwefeldioxid und Sulfite, m - Lupine,  
n - Weichtiere