

# *Herzlich Willkommen in der Alten Zollstation*

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Haus und guten Appetit.

**-Ihre Familie Tremel und das gesamte Zollstation-Team.-**

**Die Chronik finden Sie auf den letzten Seiten der Speisekarte.**



## *Kreativ -spritzige – Aperitifempfehlungen*

All unseren Aperitifs werden mit Sekt aufgegossen , in 0,25l ausgeschenkt und Kosten 5,5

**Lea** Sauerkirsch

**Lisa** Maracuja

**Julia** Erdbeer, Russian Wild Berry

**Pittenharter Kir** Johannisbeer

**Lillet** Wildberry

**Lea, Julia, Lisa...** wem das ganze zu Bunt wird für den haben wir auch

**Aperol Spritz & Hugo**

**Es würde uns sehr freuen, wenn wir den ein oder anderen in unserem neuen  
Stadl ins Jahr 2019 begleiten dürfen. Fragen Sie nach unserem Flyer**

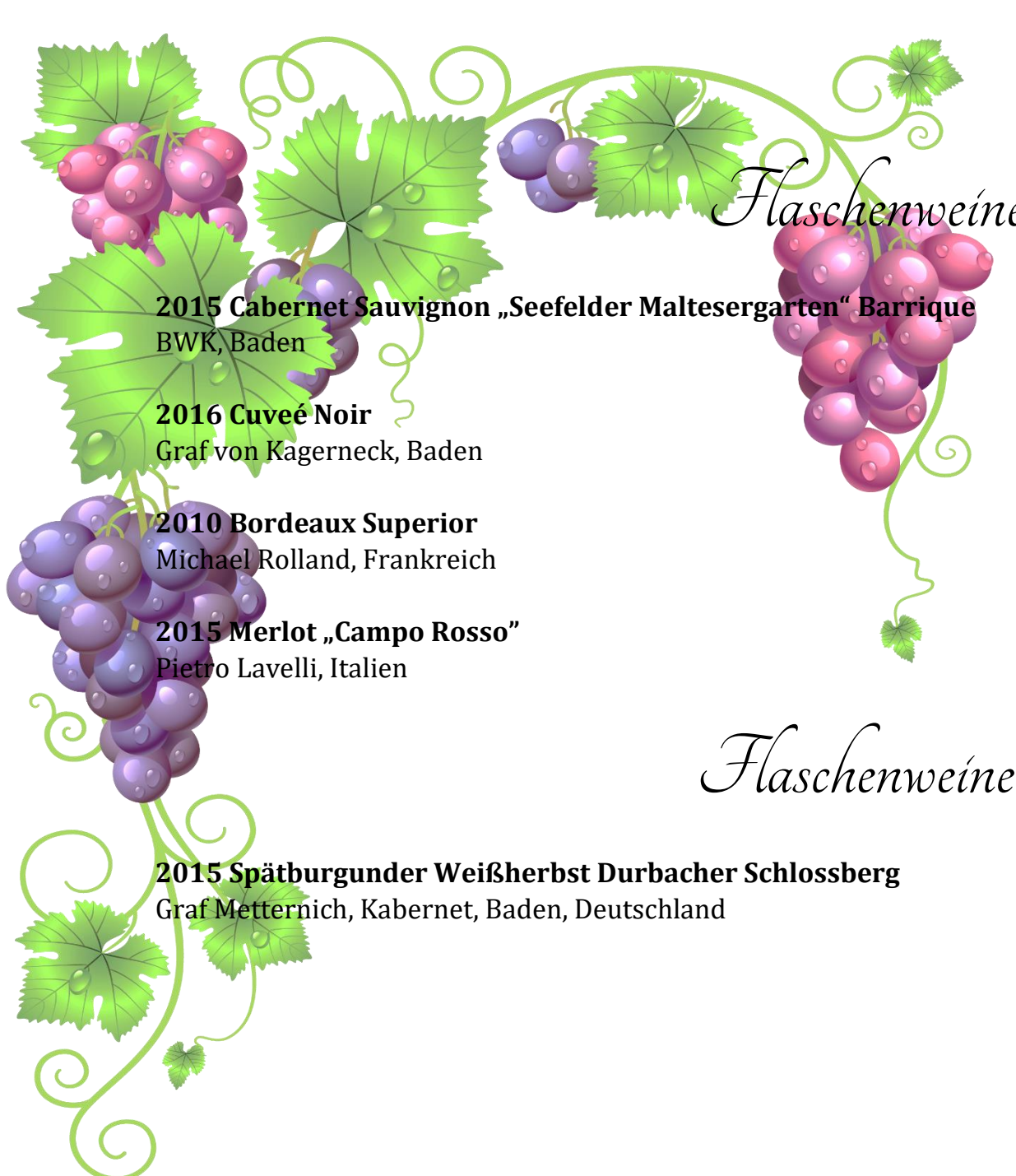
Die Preise verstehen sich in Euro inklusive MwSt. und Service.

# *Flaschenweine weiß 0,75l*

Trocken ausgebaut

|                                                                                             |           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>2016 Weißburgunder „Munzinger Attilafelsen“</b><br>BWK, Baden, Deutschland               | <b>20</b> |
| <b>2017 Grüner Veltliner „Ziesel“</b><br>Petra Unger, Kremstal, Österreich                  | <b>22</b> |
| <b>2015 Wickerer Riesling „Alte Reben“</b><br>Joachim Flick, Rheingau, Deutschland          | <b>30</b> |
| <b>2016 Chardonnay</b><br>BWK, Baden, Deutschland                                           | <b>22</b> |
| <b>2016 Silvaner „Eschendorfer“ Kabinett</b><br>Michael Fröhlich, Franken, Deutschland      | <b>28</b> |
| <b>2016 Sauvignon blanc „Opfinger Sonnenberg“</b><br>Graf von Kagerneck, Baden, Deutschland | <b>28</b> |

Die Preise verstehen sich in Euro inklusive MwSt. und Service.



## *Flaschenweine rot 0,75l*

**2015 Cabernet Sauvignon „Seefelder Maltesergarten“ Barrique**  
BWK, Baden

**32**

**2016 Cuveé Noir**  
Graf von Kagerneck, Baden

**32**

**2010 Bordeaux Superior**  
Michael Rolland, Frankreich

**32**

**2015 Merlot „Campo Rosso“**  
Pietro Lavelli, Italien

**35**

## *Flaschenweine rosé 0,75l*

**2015 Spätburgunder Weißherbst Durbacher Schlossberg**  
Graf Metternich, Kabernet, Baden, Deutschland

**18**

Die Preise verstehen sich in Euro inklusive MwSt. und Service.

# *Selektion Klaus Gundel*

*Premiumwein der Spitzenklasse...*

## *Weißwein*

|                                          |           |
|------------------------------------------|-----------|
| <b>2016 Sogni d'Oro</b>                  | <b>35</b> |
| <b>2016 Weißer oder Grauer Burgunder</b> | <b>30</b> |
| <b>2015 Riesling</b>                     | <b>28</b> |

## *Rotwein*

|                             |           |
|-----------------------------|-----------|
| <b>2015 Sangiovese</b>      | <b>30</b> |
| <b>2015 Magia del Senso</b> | <b>35</b> |

*Tagesempfehlungen auf Anfrage*

Die Preise verstehen sich in Euro inklusive MwSt. und Service.

# Offener Ausschank

## Weißweine 0,2l

|                  |      |
|------------------|------|
| Grüner Veltliner | 5,50 |
| Riesling         | 5    |
| Grauer Burgunder | 5,50 |

## Rotweine 0,2l

|                    |      |
|--------------------|------|
| Merlot             | 5,50 |
| Spätburgunder      | 5    |
| Cuvee Noir , Baden |      |

## Rosé 0,2l

|                          |      |
|--------------------------|------|
| Spätburgunder Weißherbst | 6,50 |
|--------------------------|------|

## Schorlen

|                              |      |
|------------------------------|------|
| Weinschorle Weiß / Rot 0,25l | 3    |
| Weinschorle Weiß / Rot 0,5l  | 5,50 |

## Prickende Spezialitäten 0,75l

|                              |    |
|------------------------------|----|
| Hausmarke „Blanc de Noir“    | 22 |
| Haus Champagner Baron Albert | 55 |
| Prosecco Salatin             | 25 |
| Glas Sekt 0,1l               | 4  |



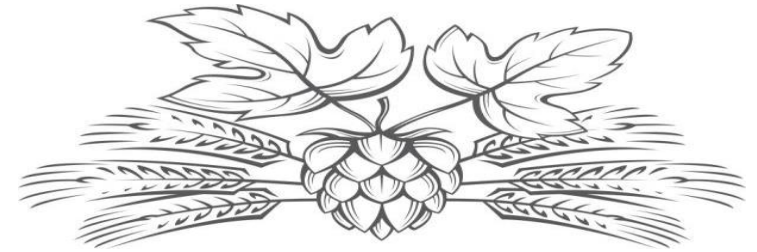
Die Preise verstehen sich in Euro inklusive MwSt. und Service.

## *August's Bier is gesund*

### *Aus'm Fassl*

**Augustiner Hell 0,5l** 3,20

**Augustiner Hell 0,3l** 2,50



Unser Helles besticht durch seine leuchtende strohgelbe Farbe. Es erwartet Sie ein spritziges Geschmackserlebnis, das rund und harmonisch zum Weitertrinken verleitet. Für die Gärung verwenden wir eigens gezüchtete Reinzuchthefen.

### *Aus da Flasch'n*

**Augustiner Edelstoff 0,5l** 3,50

Die extra lange und kalte Lagerzeit verleiht dem Edelstoff eine ausgewogene Süße mit hopfenbitteren Nuancen und attraktiver Spritzigkeit. Eingebraut wird unser Exportbier mit speziellen Gerstensorten, die extra für uns angebaut werden.

**Augustiner Dunkel 0,5l** 3,50

Die kastanienbraune Farbe sowie die milden Röstaromen verleihen diesem dunklen Exportbier einen ganz besonderen Ausdruck. Auserlesene Malz- und Schokoladenaromen runden unser Dunkles harmonisch ab.

Die Preise verstehen sich in Euro inklusive MwSt. und Service.

**Augustiner Hefeweißbier 0,5l** 3,50

Das bernsteinfarbene Augustiner Weißbier wird ausschließlich in traditioneller Flaschengärung mit eigens gezüchteter Reinzuchtheefe hergestellt. Typisch für unser Weißbier sind die ausgeprägten Fruchtaromen von Banane, Ananas und Mango.

**Augustiner Pils 0,33l** 3

Schlank spritzig und elegant im Trunk zeichnet sich unser Pils durch eine feinherbe Hopfenbittere aus. Der ausschließlich verwendete Aromahopfen wird von unseren Braumeistern stetig geprüft und persönlich im Hopfengarten ausgewählt.

Alle Biere werden bei uns in 0,5l

**König Ludwig Weißbier Leicht oder Dunkel** 3,50

**Erdinger Weißbier Alkoholfrei oder Clausthaler Hell Alkoholfrei** 3,50

**Riedenburger Brauhaus Emmer Bier 0,5l** 3,50

Die Preise verstehen sich in Euro inklusive MwSt. und Service.

## *Soo... gschnapslad wia ma sand*



### *Jägermeister*

|                                     |      |
|-------------------------------------|------|
| Jägermeister 2 cl                   | 2,50 |
| Flying Hirsch                       | 6,50 |
| Jägermeister Red Bull <sup>13</sup> | 6,50 |
| Jägermeister Tonic <sup>11</sup>    | 5,50 |

### *Guggenbichler — Edelbrände*

|                                    |      |
|------------------------------------|------|
| Quittenbrand 2cl                   | 5    |
| Himbeergeist von Waldhimbeeren 2cl | 5,50 |
| Schlehenbrand 2cl                  | 5,50 |
| Williamsbirnenbrand 2 cl           | 4,50 |
| Walnusslikör 2cl                   | 5    |

### *Stettener Brände 0,2l alle 2,50*

|               |
|---------------|
| Marillenbrand |
| Williamsbirne |
| Himbeergeist  |
| Kirschwasser  |

### *Schnaps 0,2l alle 2,50*

|                                        |
|----------------------------------------|
| Frauenchiemsee Klosterlikör halbbitter |
| Frauenchiemsee Wildfruchtlikör         |
| Baileys                                |
| Grappa Bianca                          |
| Wodka                                  |
| Obstler                                |

Die Preise verstehen sich in Euro inklusive MwSt. und Service.

# *Alkoholfreie Getränke*

## **Adelholzener Mineralwasser 0,75l**

Classic oder Still beide Sorten **jeweils 5,50**

## **Tafelwasser 0,5l zu 3**

## **Soft Getränke 0,5l alle 3,50**

Zitronenlimmo / Fanta / Cola / Spezi

## **Soft Getränke 0,3l alle 2,50**

Zitronenlimmo / Fanta / Cola / Spezi

## **Saftschorlen 0,5l alle 3,80**

Apfel / Johannisbeere / Rhabarber / Holunderblüte / Orange / Maracuja / Apfel-Mango / Kirsch

## **Saftschorlen 0,3l alle 3,00**

Apfel / Johannisbeere / Rhabarber / Holunderblüte / Orange / Maracuja / Apfel-Mango / Kirsch

## **Bionade Holunder 0,3l zu 3,20**

**Tonic Water und Bitter Lemon** beide Sorten **jeweils 2,50**

Die Preise verstehen sich in Euro inklusive MwSt. und Service.

## Heißgetränke

|                                    |      |
|------------------------------------|------|
| Tasse Kaffee                       | 2,50 |
| Haferl Kaffee                      | 3,50 |
| Haferl Milchkaffee                 | 3,80 |
| Espresso                           | 2,50 |
| Doppelter Espresso                 | 4    |
| Cappuccino                         | 3,50 |
| Latte Macchiato                    | 4    |
| Kaffee Baileys mit Sahnehäubchen   | 5    |
| Heiße Schokolade mit Sahnehäubchen | 4    |
| Lumumba                            | 5,5  |
| Heiße Schokolade mit Rum und Sahne |      |
| Affogato - Espresso mit Vanilleeis | 3,70 |

*Chiemgauer Tee Manufaktur*

**Große Tasse Tee 4€**

**Schwarza Benni** i bin a **Earl Grey**

**Greana Gustl** i bin a **Günertee**

**Fesche Fini** i bin a **Rooibos**

**Schwarza Seppi** i bin a **Darjeeling**

**Scheene Leni** i bin a **Früchtetee**

**DETOX himmlische Helena** i bin a **Kräutertee**

**Guada Luggi** i bin a **Bergkräutertee**



Die Preise verstehen sich in Euro inklusive MwSt. und Service.

*Grißreich und schee das Ihr do seit's...*

*... Wia sand de Küchenbrigade und entführen Eich nun in die Welt der Zollstaion's Küche, die sowohl bodenständig als auch gehobene Speisen zaubert...*

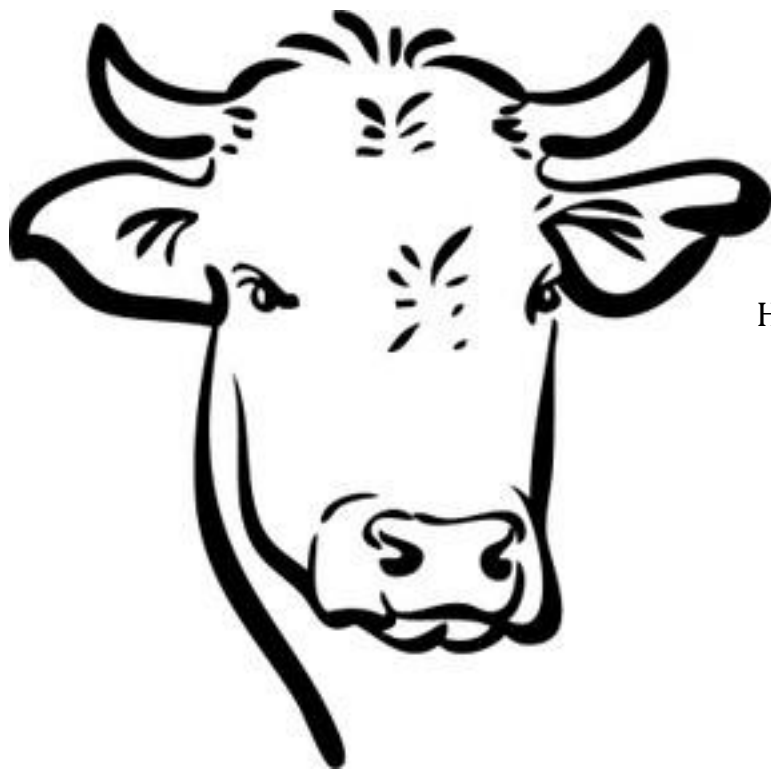
*Oiso seit's gespannt auf unsre kulinarischen Schmankerl*

*Eicha Christian mit Team*



Die Preise verstehen sich in Euro inklusive MwSt. und Service.

# Vom Katharinenhof



## **Großer bunter Salat**

Ochsenfetzen

20

*oder*

## **Rinderschmorbraten**

Hausgemachten Spätzle / Gemüse

17

*oder*

## **Rinderfilet „Stroganov“**

Tagliarini

22

Die Preise verstehen sich in Euro inklusive MwSt. und Service.

## Kürbis



|                                                                               |    |
|-------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Karamellisierte Ziegenkäse / Kürbis-Karotten-Marmelade / Blattsalaten</b>  | 8  |
| <b>Kürbiscremesuppe / Kernöl-Vanille Schaum</b>                               | 5  |
| <b>Piccata vom Kürbis / Tagliarini / Tomaten – Kräuter Ragout</b>             | 11 |
| <b>Entenbrust „rosa gebraten“ Ingwer-Rotwein-Jus / Kürbiscreme / Broccoli</b> | 18 |
| <b>Forellenfilet / Kürbis Risotto / buntem Gemüse</b>                         | 18 |



Die Preise verstehen sich in Euro inklusive MwSt. und Service.

# Schmankerlmenü

## Aperitif

**Lea - Sauerkirchspritzer**

5,5

## Menü

**Kürbis und Wildschwein als Carpaccio und Parmesanschaum**

9

Weinempfehlung: 2016er Weißer Burgunder „Munzinger Attilafelsen“, Graf von Kageneck, Baden 0,2l

5,50

~ ~ ~

**Cremesuppe vom Kürbis / Kernöl-Vanille Schaum**

5

~ ~ ~

**Lammrücken / Kräuterkruste / Kürbiscreme / Brokkoli**

24

Weinempfehlung: 2015er Sangiovese, Toskana, Italien 0,2l

8,50

~ ~ ~

**Schokoparfait / Mangosorbet / Krokant / Früchte**

6

4-Gang-Menü inkl. Weinempfehlung 45

4-Gang-Menü 35

3-Gang-Menü ohne Vorspeise 28

Gerne können Sie jedes Gericht auch einzeln wählen.

Die Preise verstehen sich in Euro inklusive MwSt. und Service.

# *Zollstations Klassiker*

## *Vorspeisen und Zwischengerichte*

**Antipasti mit Schmankerl** nach Empfehlung des Küchenchefs 9

**Großer gemischter Salat** / Hausdressing mit folgenden Komponenten zur Wahl

mit Edelfisch / Kürbisspalten vom Grill 14

mit Ladysteak 20

Gerne reichen wir zu allen Vorspeisen ofenfrisches Baguette.

## *Suppe*

**Tafelspitzbrühe** mit Grießnockerl oder Kaspressknödel und Gemüse 4,20

# Hauptspeisen

|                                                                                                        |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Beilagensalat</b>                                                                                   | 4  |
| <b>Schweineschnitzel „Wiener Art“ / Pommes</b>                                                         | 12 |
| <b>Ofenfrischer Schweinebraten</b> / Dunkelbiersauce / zweierlei Knödeln <sup>5</sup>                  | 11 |
| <b>Filetpfanderl</b> / Schweinefilet in Champignonrahm / Spätzle / Brokkoli                            | 16 |
| <b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b> / Bratkartoffeln                                                      | 18 |
| <b>Zwiebelrostbraten</b> / bayerischer Mastbulle / Bratenjus / Bratkartoffeln                          | 18 |
| <b>250g Rinderfiletsteak</b> / bayerischer Mastbulle / Pfeffersoße / Süßkartoffelstrudel / Grillgemüse | 24 |
| <b>Käsespätzle</b> / Röstzwiebel                                                                       | 10 |
| <b>Schupfnudeln</b> / Sauerkraut / Käse überbacken                                                     | 10 |
| <b>Lasagne aus Aubergine und Zucchini</b> / Taleggio – Low carb – keine Pasta-                         | 11 |
| <b>5 Riesengarnelen</b> / Linguine/ Zucchini / Tomaten in einer leichten Knoblauchsauce                | 17 |
| <b>Zanderfilet</b> -gebraten- an Rieslingsauce / Salzkartoffeln                                        | 17 |

Die Preise verstehen sich in Euro inklusive MwSt. und Service.

## Dessert

|                                                                            |   |
|----------------------------------------------------------------------------|---|
| <b>Apfel- oder Topfenstrudel</b> / Vanilleeis/ Sahne / Früchte             | 6 |
| <b>Zwetschgentopfenknödel</b> / Bröselbutterkrokant / Walnusseis           | 6 |
| <b>Lauwarmes Schokoladenkücherl</b> / Vanilleeis/ Nougartknödel / Früchten | 8 |

Bitte fragen Sie nach unserem täglich wechselnden Kuchen- und Tortenangebot

**Kuchen**

**Torten**

Stück 3,20

Stück 3,80



Die Preise verstehen sich in Euro inklusive MwSt. und Service.

# *Brotzeitkarte*

## **Aus der Wurstküche**

|                                                                |   |
|----------------------------------------------------------------|---|
| 2 Stück Wollwürste <sup>4</sup> / Bratensoße / Kartoffelsalat  | 7 |
| Currywurst <sup>3,4,8</sup> / Pommes / Hausgemachter Currysoße | 6 |
| Milzwurst <sup>4</sup> gebacken / Kartoffelsalat               | 7 |

## **So an Kas‘**

|                                                              |   |
|--------------------------------------------------------------|---|
| Obatzda bunt garniert, / dunkles Brot                        | 7 |
| „Heidibrot“ zerlaufener Camembert auf Brot / Gurke / Tomaten | 7 |
| Erlesene Käseauswahl                                         | 9 |

## **Was deftig's**

|                                                                                      |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Zollstation Sandwich Rinderlende / Kren / Gurken / Tomaten / Steinpilze              | 16  |
| Zwiebelkuchen / 0,25l Federweißer                                                    | 5,5 |
| Bayerischer Wurstsalat <sup>3,4,8</sup> / Zwiebeln und Brot                          | 6   |
| Schweizer Wurstsalat <sup>3,4,8</sup> / Käse/ Paprika/ Zwiebeln / Gewürzgurke / Brot | 7   |
| Kalter Braten m/it Meerrettich <sup>5</sup> / Gurke / Brot                           | 6   |
| „A´Wuide“ Brotzeit / Schinken / Salami vom Reh / Wildschwein / Hirschen              | 9,5 |

# *Alte Zollstation*

Die „Alte Zollstation“ zu Putinhart war dereinst eine Zollstation an der Gölidenen Salzstraße. Das Alter der Tafern von Pittenhardt geht wohl in eine Zeit vor 1200 zurück. Zu dieser Zeit war Pittenhardt schon ein Kirchdorf und da gehört auch ein Wirtshaus dazu.

Eine schriftliche Nennung aus dieser Zeit gibt es nicht. Einen kleinen Hinweis aber schon: 1188 schenkte Heitvolk von Velben den Grafen Falkenstein die Kirche in Guntersberg bei Höslwang. In der Urkunde wird Putinhart genannt, vermutlich als Ausstellungsort der Urkunde.

Eine Tafern, eigentlich Taverne, ist ein Wirtshaus, das mit besonderen Rechten ausgestattet ist. Sie war nicht nur Schankwirtschaft, sondern hatte das Privileg Tauffeiern, Hochzeiten und den Leichenschmaus abzuhalten, auch Bierbrauen, Brot backen und später auch Schnaps brennen. In der Tafern wurden Gerichtsverhandlungen abgehalten, Verträge und Rechtsgeschäfte abgeschlossen.

Für die frühe Existenz eines Wirtshauses spricht auch die Salzstraße, die direkt durch Pittenhardt führte. Diese Salzstraße geht wohl auf eine vorrömische Zeit zurück, in eine Zeit, als es noch keine Brücke über die Alz gab, denn ihr Verlauf geht von der Alzfurt bei Pullach zur Innfurt in Urfarn bei Wasserburg.

Der erste Besitzer der „Tafern von Pittenhardt“, dessen Namen wir kennen, ist Petri Kefer im Jahre 1472. Er durfte wohl nach einer festgelegten Tarifordnung Zölle von den Fuhrleuten auf der Gölidenen Salzstraße erheben und einen Teil davon behalten.

Die Taverne wurde vererbt und verkauft und gelangte 1502 in Besitz des Klosters Frauenchiemsee, welches das Anwesen als Aussteuer erhielt.

In den folgenden drei Jahrhunderten fanden viele Besitzerwechsel statt. Das jetzige Anwesen in seiner Form wurde vermutlich im 17. Jahrhundert erbaut (1727/1728) und nach den Bränden in den Jahren 1840 und 1861 teilweise zerstört, neu aufgebaut bzw. vergrößert.

1927 kaufte Jakob Brandl das Gasthaus. Seine Familie führte das Wirtshaus und einen landwirtschaftlichen Betrieb mit Metzgerei drei Generationen lang. Bereits damals verwendeten die Gastleute die Erzeugnisse aus der Landwirtschaft in der Küche. Ludwig Brandl veräußerte das Gut 1988 an den Augustinerbräu.

2014 übernahm Susan Buschke das Anwesen. Der Besitz wurde von Grund auf restauriert. Die neue „Alte Zollstation“ ist zu einem gastronomischen Betrieb mit neuesten Standards erstarkt. Im letzten Schritt erfolgte die Renovierung des Stadels bis Oktober 2017, in dem weitere Gast- und Seminarräume entstanden sind.

Im Dezember 2016 übernahm Irmengard Tremel als Pächterin die „Alte Zollstation“. Der langen Geschichte bewusst, ist die Wirtin bestrebt, die Tradition des Gasthauses zu bewahren und gleichzeitig das Haus nach neuestem Standard modern zu führen.

Die Preise verstehen sich in Euro inklusive MwSt. und Service.

# *Unsere Besonderen Öffnungszeiten*

03.10.2018 und 01.11.2018 geöffnet

Weihnachten

24.12.2018 und 25.12.2018 geschlossen

Silvester erst ab 19 Uhr geöffnet

Ab 14.01.2019 bis 27.01.2019 Betriebsurlaub

Die Preise verstehen sich in Euro inklusive MwSt. und Service.

Speisen enthalten Allergene. Wir haben eine extra Allergenliste für Sie ausgearbeitet, bitte wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter.

Mit Ziffern versehene Speisen und Getränke in dieser Karte enthalten folgende Zusatzstoffe:

1 = mit Farbstoff; 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel,  
4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt,  
7 = gewachst, 8 = mit Phosphat, 9 = mit Süßungsmittel(n) (Zuckeraustauschstoffe),  
10 = enthält eine Phenylalaninquelle, 11 = chininhaltig, 12 = koffeinhaltig,  
13 = taurinhaltig, 14 = mit Milcheiweiß, 15 = Nitrit Pökelsalz,  
Kennzeichnung nach § 9 Zulassungsverordnung,  
§ 5 Aromenverordnung, § 1 Verordnung über koffeinhaltige Erfrischungsgetränke



Pächterin: Irmengard Tremel, Trostberger Str. 1, 83132 Pittenhart  
Tel.: 08624 879 89 57, [www.altezollstation.de](http://www.altezollstation.de)

Öffnungszeiten: Montag Ruhetag, Dienstag 17 – 23 Uhr, Mittwoch bis Freitag 9 – 14 Uhr und 17-23Uhr  
Samstag und Sonntag 9-23 Uhr

Die Preise verstehen sich in Euro inklusive MwSt. und Service.