

Euro

Vorspeisen & Brotzeiten

Kalter Braten mit Kren, Fassgurke, Butter und Hausbrot	9,90
Geräucherter Lachs auf Reiberdatschi mit Sahnemeerrettich	16,25
Bauernpresssack in Essig und Öl mit viel Zwiebeln und Landbrot	10,65
Münchener Wurstsalat von Regensburgern mit roten Zwiebeln und Landbrot	11,80
„ Saurer Teller “ mit Wurstsalat von Stangenregensburgern, schwarzem und weißem Presssack, Rahmromadour, roten Zwiebeln in Essig-Ölmarinade, dazu Landbrot	15,60
Südtiroler Speckbrett'l mit frischem Kren, Landbrot und Butter	18,50

Augustiner – Bierstubenbrotzeit	19,70
mit kaltem Braten, grober Leberwurst, luftgetrocknete Kaminwürzen, niederbayerischem Heißgeräucherten, Leberkäs, Emmentaler, hausgemachtem Keller Kas, fein garniert mit Tomaten, Essiggurkerl und gekochtem Ei, dazu Butter, Landbrot und eine Breze	

Käse

Andechser Romadour sauer, in Essig und Öl mariniert, mit roten Zwiebeln und Landbrot	9,50
Keller Kas von Camembert und Frischkäse mit roten Zwiebeln, Landbrot und eine Breze	11,80
Käseteller mit bayerischen und Voralberger Käsespezialitäten, Butter und Landbrot	17,80

Gartenfrische Salate

Gemischter Salatteller nach Jahreszeit	5,50
„ Chefsalat “ Blattsalate mit Käse- und Schinkenstreifen, gekochtem Ei und Crôutons	15,10
Tiroler Bergbauernsalat bunte Blattsalate mit gebratenem Tiroler Speck, Brotwürfeln, Champignons, gehobeltem Parmesan und Balsamicodressing	16,25
„ Salat mit Pute “ bunte Blattsalate in unserem Balsamicodressing mit Mais, Kürbiskernöl und gebackenem Putenschnitzel	17,40
Scheibe Brot 1,35 Breze 2,00 Beilage	3,40
Scheibe glutenfreies Brot (Zubereitungszeit 10 Minuten)	1,60

Aus dem Suppentopf

Tafelspitzbouillon mit Leberknödel und Schnittlauch	7,60
Bayrische Kartoffelsuppe mit Lauchstreifen, Speck und Zwiebeln	7,50

Frisch aus der Wurstkuchl





Original Münchner Weißwurst	Stück	3,90
Wiener Würstl mit Landbrot	2 Paar	7,70
Ofenfrischer Leberkäs – auch kalt		6,90
Nürnberger Rostbratwürstel auf Pfälzer Faßsauerkraut	6 Stück	12,20
Nürnberger Rostbratwürstel auf Pfälzer Faßsauerkraut	9 Stück	16,70
Großer Würstlteller von allem Etwas mit Kraut und Röstkartoffeln		19,90

Fangfrische Fische



Lachsfilet gebraten mit Kräuterbutter, Dampfkartoffeln und Tagesgemüse	22,90
Kabeljaufilet gebacken mit Kartoffel-Gurkensalat und Remouladensauce	17,90

Euro

Unsere Schmankerl

Maultaschen mit Faßsauerkraut und Speck- Zwiebelschmelze	14,50
Jungschweinebraten vom Halsgrat mit Kartoffelknödel und Blaukraut 	16,90
½ knusprige Schweinshaxe mit Kartoffelknödel und Speckkrautsalat 	19,50
¼ Bauern Ente mit Kartoffelknödel und Blaukraut 	20,70
Knuspriger Spanferkelbraten mit Kartoffelknödel und Speckkrautsalat 	22,20

Unser Renner



¼ Ente und ein Stück Spanferkelbraten mit Kartoffelknödel, Blaukraut 	26,80
½ Bauern Ente vom Grill mit Kartoffelknödel und Blaukraut 	27,90

Augustiner Schmankerlplatte	29,70
mit den besten Stücken von Spanferkel, Haxe, Ente und Würstl dazu Sauerkraut und Kartoffelknödel	




Vom Grill und aus der Pfanne

Pfefferschnitzel vom Schwein, natur gebraten in pikanter Pfeffersoße mit hausgemachten Butterspätzle	18,90
Münchener Schnitzel mit Senfmeerrettich-Kruste und Kartoffelsalat	18,90
Cordon bleu vom Schwein mit Pommes frites	19,10
Ochsenfetzen (Streifen von der Ochsenhüfte gebraten) in pikanter Pfeffersoße mit Röstkartoffeln	18,90
Zwiebelrostbraten aus der Lende mit Bratkartoffeln	24,50
Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken geschnitten mit kalt gerührten Preiselbeeren und Bratkartoffeln	25,50
„Agnes Bernauer“ Teller mit 2 Stück Kalbsrückensteak dazu hausgemachten Butterspätzle, Rahmchampignons und Röstzwiebeln	24,50

Vegetarische Gerichte

Ofenkartoffel mit Landfrischkäse und Salatgarnitur 	11,10
wahlweise mit Räucherlachsstreifen 	17,40
Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat	13,30
Perlgraupenrisotto mit gehobeltem Parmesan, Wurzelgemüse und geschmolzenen Tomaten	12,50
Gemischte Schwammerl in Kräuterrahm mit handgedrehtem Semmelknödel	15,60

Und zum Schluß etwas „SÜSSES“

Gemischtes Eis mit Sahne 	5,50
Bayrische Vanillecreme mit Waldbeeren und Sahne im Weckglaserl 	6,60
Edelstoffrüchte (gemischte Waldbeeren) mit Vanilleeis und Sahne 	7,30
Ofenfrische Dampfnudel in der Honigkruste mit heißer Vanillesoße	8,85
Apfelkücherl mit Zimtucker und Vanilleeis	9,95
Ofenfrischer Rahmapfelstrudel mit Vanillesoße und Sahne	9,95
Frischer Kaiserschmarrn mit Mandeln, Rosinen, Preiselbeeren und Apfelmus	12,90

Auf Wunsch servieren wir glutenfreies Brot anstatt unserem Landbrot



- Glutenfrei



- Laktosefrei

Euro

Unsere Bierspezialitäten

Augustiner Edelstoff vom Holzfaß	0,5 l	4,50
	Maß	9,00
Augustiner Weißbier	0,5 l	4,65
König Ludwig Weißbier dunkel	0,5 l	4,65
König Ludwig Weißbier leicht	0,5 l	4,65
König Ludwig Weißbier alkoholfrei	0,5 l	4,65
Augustiner Pils	0,33 l	4,00
Augustiner Dunkel vom Faß	0,5 l	4,50
Alkoholfreies Bier	0,5 l	4,50
Radler	0,5 l	4,50
	Maß	9,00
Ruß`n	Maß	9,30

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola - Coca-Cola Zero	0,33 l	3,80
Fanta	0,33 l	3,80
Zitronenlimonade	0,5 l	3,90
Cola-Mix	0,5 l	4,20
Apfelschorle	0,5 l	4,10
Johannisbeerschorle	0,4 l	4,10
Adelholzener Bio Rhabarbersaftschorle	0,5 l	4,10
Apfelsaft	0,4 l	4,80
Orangen-, Johannisbeersaft	0,4 l	4,90
SCHWEPPEs Bitter Lemon	0,2 l	3,60
SCHWEPPEs Tonic Water	0,2 l	3,60
SCHWEPPEs Ginger Ale	0,2 l	3,60
Adelholzener spritzig oder naturell	0,25 l	2,90
Adelholzener spritzig oder naturell	0,75 l	6,50
Tafelwasser	0,5 l	3,80

Unsere APERITIF-Empfehlung

Aperol Sprizz	0,2 l	7,90
----------------------	-------	-------------

LONGDRINKS

Bacardi Cola – Campari Orange – Gin Tonic – Wodka Lemon	8,90
--	-------------

Bitte fragen Sie nach unserer umfangreichen Weinkarte.

Offene Weine 0,2l

weiß

Chardonnay trocken, elegant Fratelli Endrizzi, Trentino	6,90	Rheingau Riesling Q.b.A. trocken, feine Säure Robert Weil, Gutsriesling	9,90
--	-------------	--	-------------

rot

Cabernet Sauvignon trocken, samtig Fratelli Endrizzi, Trentino	7,50	Serpaiole Rosso Toscana lebhaft, frisch Serpaia-Maremma Toscana	8,40
---	-------------	--	-------------

Weinschorle

rot	0,5 l	6,90
	0,2 l	3,60
weiß	0,5 l	6,90
	0,2 l	3,60

FLASCHENWEINE

-weiß-

Grüner Veltliner Frauengrund Kremstal DAC – Josef Dockner	0,75 l	27,50
Rheingau Riesling Q.b.A. Robert Weil – Rheingau	0,75 l 1,00 l	43,50 59,00
Lugana DOC Bulgarini Lombardei	0,75 l	33,20
Chardonnay (Magnum) Weingut Gerhard Markowitsch - Südsteiermark	1,50 l	99,00

-rot-

Grundstock Rotwein Cuvee Weingut Stefan Lutz - Rheinhessen	0,75 l	38,50
Blauer Zweigelt Weingut Hannes Reeh - Burgenland	0,75 l	33,50
Merlot San Simone DOC	0,75 l	27,90

Fragen Sie nach unserer Weinkarte

Euro

Sekt und Champagner

La Gioiosa Prosecco	0,2 l	6,50
Prosecco San Simone Vino Frizzante	0,75 l	24,90
Fürst von Metternich trocken	0,75 l	29,90

Unser Hauschampagner aus einer kleinen Kelterei in der Champagne
die Empfehlung unseres Weinlieferanten **Vinothek Sabitzer**

Cremant de Limoux Cuvee 1531 Brut	0,75 l	36,20
Cremant de Limoux Cuvee 1531 Pink Brut	0,75 l	36,20
Morize Brut Champagner	0,75 l	65,00
Morize Brut rosé Champagner	0,75 l	75,00
Veuve Cliquot, brut	0,75 l	99,00
Moet & Chandon, brut	0,75 l	99,00

Spirituosen 2 cl

Aus Südtirol von der Brennerei PIRCHER

Williamsbirne 40% alk.	3,80	Nuss Schnaps	3,70
Obstler 38% alk.	3,60	Nuss Likör	3,50

Pfanner Williams mit Bienenhonig	3,80	Holzfass Obstbrand	4,50
Fernet Branca	3,50	Grappa	3,70
Wodka Moskovskaya	3,50	Klosterbruder 2cl	3,50
Ramazotti	3,50	Klosterbruder 5cl	6,80
Jägermeister	3,50	Grassl Enzian	3,50
WilliWuzzz (Williamsbrand, Birnensaft und Birnen Kugel)			3,30

Edelbrände aus der Brennerei Lantenhammer am Schliersee

Marillenbrand	2cl	7,20
Schlehengeist	2cl	7,20
Williamsbirnenbrand - ungefiltert	2cl	7,50
Haselnuss	2cl	7,50

WARME GETRÄNKE

Dallmayr Kaffee	Tasse	2,95
Dallmayr Kaffee	Haferl	4,50
Dallmayr Kaffee koffeinfrei	Tasse	2,90
Espresso „Dallmayr Palazzo“	Tasse	2,80
Espresso doppio	Tasse	4,90
Espresso Macchiato		2,90
Cappuccino	Tasse	3,50
mit aufgeschäumter Milch	Haferl	4,50
Latte Macchiato	Glas	4,90
Heiße Schokolade	Haferl	3,90
Schwarzer Tee oder Kräutertee	Haferl	2,90
Glühwein – zur kalten Jahreszeit	Haferl	4,90

Allergene



Die Inhaltsstoffe unserer Speisen und Getränke können Sie dem Aushang entnehmen