



Bitte äußern Sie Ihren Rechnungswunsch

## Brotzeiten & Bayerische Wurstspezialitäten

Original Münchner Weißwurst - Stück			3,40
Wiener Würstl - 2 Paar	Ⓢ		6,40
Portion Leberkäse warm oder kalt	Ⓢ	ⓧ	7,50
Münchner Wurstsalat mit roten Zwiebeln von Regensburgern mit Landbrot	Ⓢ		9,30
9 Stück Nürnberger Rostbratwürstl auf Pfälzer Faßsauerkraut	Ⓢ	ⓧ	13,90
„Augustiner – Bierstubenbrotzeit“ mit Presssack, Schinken, Leberkäse, kaltem Braten, grober Leberwurst, niederbayrischem Heißgeräuchertem, Kaminwurzen und Käse, fein garniert, Landbrot, Breze und Butter			16,60
1 Breze	1,60	Scheibe Landbrot	0,95
		Scheibe glutenfreies Brot (Zubereitungszeit 10 Minuten)	1,40

### Käse

Keller Kas von Camembert und Frischkäse mit Landbrot und Breze	9,90
Käseteller mit bayrischen und Voralberger Käsespezialitäten, Landbrot und Butter	15,60

### Salat

„Chef – Salat“	12,50
bunte Blattsalate mit Käse- und Schinkenstreifen, gekochtem Ei und Croûtons	
Tiroler Bergbauernsalat	13,95
bunte Blattsalate mit gebratenem Tiroler Speck, Brotwürfeln, Champignons, gehobeltem Parmesan und Balsamicodressing	

### Aus dem Suppentopf

Tafelspitzbouillon mit Leberknödel und Schnittlauch	5,90
---	------

### Vegetarisch & Fisch

Perlgraupenrisotto mit gehobeltem Parmesan und buntem Wurzelgemüse	11,80
Lachsfilet gebraten mit Kräuterbutter, Dampfkartoffeln und Tagesgemüse	18,20
Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat	10,90

Auf Wunsch servieren wir glutenfreies Brot anstatt unserem Landbrot.

ⓧ - Glutenfrei

Ⓢ - Laktosefrei

## Hauptgerichte

<b>Jungschweinebraten</b> vom Halsgrat mit Kruste, Kartoffelknödel und Blaukraut 	15,50
<b>Pfefferschnitzel</b> (Naturschnitzel vom Schwein) in pikanter Pfeffersoße mit hausgemachten Butterspätzle	15,50
<b>Münchener Schnitzel</b> mit Senfmeerrettich-Kruste und Kartoffelsalat	16,50
<b>Knusprige 1/2 Schweinshaxe</b> vom Grill mit Kartoffelknödel und Speckkrautsalat 	17,90
<b>Ochsenfetzen</b> (Streifen von der Ochsenhäfte gebraten) in pikanter Pfeffersoße mit Röstkartoffeln	17,80
<b>Ausgelöster knuspriger Spanferkelbraten</b> mit Kartoffelknödel und Speckkrautsalat 	18,50

## ... Unser Menner ...

<b>1/4 Bauern Ente und ein Stück Spanferkelbraten</b> mit Kartoffelknödel und Blaukraut 	21,50
<b>Zwiebelrostbraten</b> aus der Lende mit Bratkartoffeln und Röstzwiebeln	23,90
<b>Wiener Schnitzel</b> aus dem Kalbsrücken geschnitten mit kalt gerührten Preiselbeeren und Bratkartoffeln	23,90
<b>1/2 Bauern Ente</b> vom Geflügelhof Lugeder frisch vom Grill mit Kartoffelknödel und Blaukraut 	22,50
<b>„Agnes Bernauer“ Teller</b> 2 Stück Kalbsrückensteak vom Grill mit Butterspätzle, Rahmchampignons und Röstzwiebeln	23,50
<b>„Augustiner Schmankerlplatte“</b> mit dem Besten von Spanferkel, Haxe, Ente, Würstl, Sauerkraut, Kartoffelknödel und Gemüse	24,50

## Desserts

<b>Edelstofffrüchte</b> (gemischte Waldbeeren) in Edelstoff eingelegt mit Vanilleeis und Sahne 	5,90
<b>Ofenfrischer Rahmapfelstrudel</b> mit Vanillesoße und Schlagobers	8,20
<b>Bayrische Vanillecreme</b> mit Waldbeeren und Sahne im Weckglaserl 	5,60
<b>Frische Dampfnudel</b> mit Honigkruste und heißer Vanillesoße	7,50

Die Inhaltsstoffe unserer Speisen und Getränke können Sie dem Aushang entnehmen.

# Getränkemenu

Traditionell aus unserer Fassbierschänke der berühmte  
AUGUSTINER EDELSTOFF vom Holzfass.

Biere		
Augustiner Edelstoff	0,5 l	4,30
vom Holzfass	Maß	8,60
Augustiner Weißbier	0,5 l	4,45
König Ludwig Weißbier dunkel	0,5 l	4,45
König Ludwig Weißbier leicht	0,5 l	4,45
König Ludwig Weißbier alkoholfrei	0,5 l	4,30
Augustiner Dunkel vom Fass	0,5 l	4,25
Clausthaler alkoholfrei	0,5 l	4,30
Radler	Maß	8,60
	Maß	8,90

Ruß'n

## Alkoholfreie Getränke

Coca Cola/Zero	0,33 l	3,30
Fanta	0,33 l	3,30
Cola-Mix	0,5 l	3,95
Johannisbeerschorle	0,4 l	3,95
Apfelschorle	0,5 l	3,80
Adelholzener mit oder ohne Kohlensäure	0,75 l	5,70
Tafelwasser	0,5 l	3,50
Zitronenlimonade	0,5 l	3,60
Rhabarbersaftschorle Bio	0,5 l	3,95

## Weine weiß und rot

0,2 l		
Offene Weine		
Weiß		4,70
Heuriger Grüner Veltliner		
Qualitätswein, trocken, saftig, Weingut Steinschaden		5,50
Pinot Grigio		
trocken, elegant, Azienda Vinicola Saint Agostino		
Rot		
Merlot		5,30
süffig, körperreich, harmonisch, Fratelli Endrizzi, Trentino		
Weinschorle weiß, süß oder sauer	0,5 l	6,45
Weinschorle rot, süß oder sauer	0,5 l	6,45

## Warme Getränke

Dallmayr Kaffee	Haferl	4,20
Schwarzer Tee oder Kräutertee	Haferl	2,90
Espresso	Tasse	2,80
Cappuccino	Tasse	3,30
mit aufgeschäumter Milch	Haferl	4,35
Latte Macchiato	Glas	4,90

## Spirituen

PIRCHER Williams 40%Vol. Südtirol	2 cl	3,50
WilliWuzz (PIRCHER Williams Edelbrand, Birnensaft und Birnenkugel)	2 cl	3,30
PIRCHER Obstler 38%Vol. Südtirol	2 cl	3,30
PIRCHER Nuss Likör 25%Vol. Südtirol	2 cl	3,30

## Edelbrände aus der Brennerei Lantenschammer am Schliersee

Marillenbrand	2cl	6,80
Schlehengeist	2cl	6,80
Williamsbirnenbrand - ungefiltert	2cl	7,20

Bitte fragen Sie nach unseren Weinen...