

Entrantes y tentempiés

Kalter Braten: fiambre de carne asada servido con rábano picante, pepinillos, mantequilla y pan casero

Geräucherter Lachs: salmón ahumado sobre tortitas de patata con crema de rábano picante

Bauernpresssack: embutido de cabeza de jabalí en vinagreta servida con abundante cebolla y pan de pueblo 

Münchener Wurstsalat: ensalada fría de salchichas de Ratisbona con cebolla roja y pan de pueblo 

Saurer Teller: ensalada de salchichas de Ratisbona, embutido de cabeza de jabalí blanco y negro, queso romadur y cebolla roja a la vinagreta, servido con pan de pueblo

Südtiroler Speckbrett'l: speck tirolés servido con rábano picante, pan de pueblo y mantequilla

Bandeja «Augustiner Brotzeit»

con fiambre de carne asada, paté de campaña, salami seco, jamón ahumado de la Baja Baviera, pastel de carne, queso emmental y queso keller casero, servido con tomates, pepinillos en vinagre, huevo duro, mantequilla, pan de pueblo y un brezel

Quesos

Andechser Romadour: queso romadur de Andechs marinado en aceite y vinagre, servido con cebolla roja y pan de pueblo

Keller Kas: especialidad bávara de queso camembert y queso fresco, servida con cebolla roja, pan de pueblo y un brezel

Käseteller: tabla de quesos de Baviera y Voralberg, servida con pan de pueblo y mantequilla

Ensaladas

Gemischter Salatteller: ensalada mixta de temporada  

Chefsalat: ensalada del chef - mezcla de lechugas con tiras de queso y jamón, huevo duro y picatostes

Tiroler Bergbauernsalat: ensalada campesina tirolesa - mezcla de lechugas multicolor con speck tirolés crujiente, picatostes, champiñones, virutas de parmesano y vinagreta balsámica

Salat mit Pute: ensalada de pavo - mezcla de lechugas multicolor con nuestra vinagreta balsámica con maíz, aceite de semillas de calabaza y escalope de pavo empanado

Rebanada de pan

Brezel

Guarniciones

Rebanada de pan sin gluten (tiempo de preparación: 10 minutos)

Sopas

Tafelspitzbouillon: consomé de ternera con albóndigas de hígado y cebollino

Bayrische Kartoffelsuppe: sopa de patata bávara con puerro, speck y cebolla

Salchichas & Co.

Original Münchener Weißwurst: salchicha blanca muniquesa de Wallner  
Unidad

Wiener Würstl: salchicha vienesa de Wallner 

4 unidades

Ofenfrischer Leberkäse: pastel de carne hecho del día, para tomar frío o caliente, de la  
carnicería Kaupp

Nürnberger Rostbratwürstel: salchichas de Núremberg sobre chucrut del Palatinado  
6 unidades

Nürnberger Rostbratwürstel: salchichas de Núremberg sobre chucrut del Palatinado  
9 unidades

Großer Würstlteller: bandeja de salchichas con un poco de todo, acompañado de chucrut 
y patatas asadas

Pescado fresco

Lachsfilet: lomo de salmón a la plancha con mantequilla a las finas hierbas, patatas al vapor y verdura de temporada

Kabeljaufilet: lomo de bacalao al horno con ensaladilla de patata y pepino y salsa remolada

Nuestras especialidades, preparadas a diario

Maultaschen: raviolis suabos con chucrut, speck y cebolla caramelizada

Jungschweinebraten: asado de aguja de cerdo con albóndigas de patata y col roja 

½ knusprige Schweinshaxe: 1/2 codillo de cerdo asado con albóndigas de patata y 
ensalada de col y speck

¼ Bauern Ente: 1/4 de pato de granja con albóndigas de patata y col roja 

Knuspriger Spanferkelbraten: lechón a la parrilla crujiente con albóndigas de patata y 
ensalada de col y speck

Nuestros platos estrella

¼ Ente und ein Stück Spanferkelbraten: 1/4 de pato de granja y 1 porción de lechón a 
la parrilla crujiente con albóndigas de patata y col roja

½ Bauern Ente: 1/2 pato de granja asado con albóndigas de patata y col roja 

Augustiner Schmankerlplatte

Parrillada mixta «Augustiner» con lechón, codillo, pato y salchichas, acompañados de chucrut, albóndigas de patata y verdura de temporada

De la parrilla y la sartén

Pfefferschnitzel: escalope de cerdo a la plancha con salsa de pimienta picante y pasta suaba casera con mantequilla

Münchener Schnitzel: escalope muniqués con costra de mostaza y rábano y ensalada da patatas

Cordon bleu: de cerdo con patatas fritas

Ochsenfetzen: tiras de cadera de buey en salsa de pimienta picante con patatas asadas

Zwiebelrostbraten: lomo asado con cebolla y patatas salteadas

Wiener Schnitzel: escalope vienés de ternera con salsa de arándano rojo y patatas salteadas

Agnes Bernauer Teller: 2 chuletas de ternera a la parrilla, servidas con pasta suaba casera con mantequilla, champiñones con nata y cebolla frita

Platos vegetarianos

Ofenkartoffel: patata al horno con queso cottage y guarnición de ensalada, 
o también con tiras de salmón ahumado 

Allgäuer Käsespätzle: pasta suaba gratinada con queso, servida con cebolla frita y ensalada

Perlgraupenrisotto: risotto de cebada perlada con virutas de parmesano, tubérculos y tomate confitado

Gemischte Schwammerl: mixto de setas en salsa de nata y finas hierbas con albóndigas de pan caseras

Y para terminar, algo DULCE

Gemischtes Eis: helado variado con nata 

Bayrische Vanillecreme: crema bávara de vainilla con frutos del bosque y nata servida en tarro de cristal 

Edelstofffrüchte: frutos del bosque con helado de vainilla y nata 

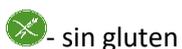
Ofenfrische Dampfnudel: bollo al vapor con costra de miel y salsa de vainilla caliente

Apfelkücherl: rosquillas de manzana con azúcar y canela, servidas con helado de vainilla

Ofenfrischer Rahmapfelstrudel: strudel de manzana con salsa de vainilla y nata

Frischer Kaiserschmarrn: tortitas recién hechas y troceadas con almendras, pasas, arándanos rojos y compota de manzana

Si lo desea, podemos servirle pan sin gluten en vez de nuestro pan de pueblo



- sin gluten



- sin lactosa

Augustiner Edelstoff de barril	0,5 l	
	1 l	
Augustiner Weißbier: de trigo	0,5 l	
König Ludwig Weißbier dunkel: de trigo oscura	0,5 l	
König Ludwig Weißbier leicht: de trigo clara	0,5 l	
König Ludwig Weißbier alkoholfrei: sin alcohol	0,5 l	
Augustiner Pils	0,33 l	
Augustiner Dunkel: oscura de barril	0,5 l	
Clausthaler sin alcohol	0,5 l	
Radler	0,5 l	
	1 l	
Clara de limón	1 l	

Bebidas sin alcohol

Coca-Cola - Coca-Cola light	0,2 l	
	0,4 l	
Fanta	0,2 l	
	0,4 l	
Limonada	0,5 l	
Cola-Mix	0,5 l	
Refresco de manzana con gas	0,5 l	

Los precios se indican en la carta en inglés.

Refresco de grosella con gas	0,4	l
Refresco de ruibarbo con gas Adelholzener Bio	0,5	l
Zumo de manzana	0,4	l
Zumo de naranja o grosella	0,4	l
SCHWEPPEs Bitter Lemon	0,2	l
SCHWEPPEs Tonic Water	0,2	l
SCHWEPPEs Ginger Ale	0,2	l
Agua Adelholzener con o sin gas	0,25	l
Agua Adelholzener con o sin gas	0,75	l
Agua mineral	0,5	l

Nuestra recomendación para el APERITIVO

Spritz de Aperol	0,2	l
-------------------------	-----	---

COMBINADOS

Bacardi Cola – Campari Orange – Gin Tonic – Vodka Lemon

Tenemos a su disposición una amplia carta de vinos.

Vino por copas 0,2 l

blanco

Chardonnay
seco, elegante
Fratelli Endrizzi, Trentino

Rheingau Riesling Q.b.A.
seco, de delicada acidez
Robert Weil, Gutsriesling

tinto

Cabernet Sauvignon
seco, sedoso
Fratelli Endrizzi, Trentino

Serpaiole Rosso Toscana
intenso, fresco
Serpaia-Maremma Toscana

Vino con soda

tinto 0,5 l
0,2 l

blanco 0,5 l
0,2 l

VINO POR BOTELLA

-blanco-

Grüner Veltliner Frauengrund 0,75 l
Kremstal DAC – Josef Dockner
Notas frescas a grosella blanca y pomelo
que se complementan en paladar con aromas herbáceos.

Rivaner Haus Klosterberg 0,75 l
Wingut Molitor - Mosel
Floral, afrutado, elegante y delicado en boca.

Rheingau Riesling Q.b.A. 0,75 l
Robert Weil - Rheingau
Seco, afrutado

Lugana DOC 0,75 l
Bulgarini Lombardei
Característico, elegante y afrutado, con notas de albaricoque y melocotón.
Seco, sustancioso y estructurado con una sutil acidez.

-tinto-
Grundstock Rotwein Cuvee 0,75 l
Recio, sedoso y con delicado aroma a cereza.
Weingut Stefan Lutz - Rheinhessen

Blauer Zweigelt 0,75 l
seco, sedoso y con cuerpo
Weingut Hannes Reeh - Burgenland

Merlot San Simone DOC 0,75 l
seco, potente y armonioso.

Vinos espumosos y champán

La Gioiosa Prosecco 0,2 l

Prosecco San Simone 0,75 l
Vino Frizzante

Fürst von Metternich 0,75 l
seco

Nuestro champán de la casa, procedente de una pequeña bodega en Champaña
recomendación de nuestro proveedor de vinos, Vínóthek Sabitzer

Cremant de Limoux Cuvée 1531 Brut 0,75 l

Cremant de Limoux Cuvée 1531 Pink Brut 0,75 l

Champagne Morize Brut 0,75 l

Champagne Morize Brut rosé 0,75 l

Veuve Cliquot, brut 0,75 l

Moet & Chandon, brut 0,75 l

Aguardientes y licores 2 cl

Tirolenses, de la destilería PIRCHER

Pera Williams 40% alc.

Aguardiente de nuez

De fruta 38% alc.

Licor de nuez

Pfanner Williams (de pera)
con miel

Fernet Branca	Grappa
Wodka Moskovskaya	Klosterbruder 2cl
Ramazotti	Klosterbruder 5cl
Jägermeister	Grassl Enzian
WilliWuzzz (aguardiente de pera, zumo de pera y bolas de pera)	

Aguardientes de la destilería Lantenhammer en Schliersee	
Aguardiente de albaricoque	2cl
Aguardiente de endrino	2cl
Aguardiente de pera Williams sin filtrar	2cl
Aguardiente de avellana	2cl

BEBIDAS CALIENTES

Café Dallmayr	Taza
Café Dallmayr	Tazón
Café Dallmayr descafeinado	Taza
Expreso «Dallmayr Palazzo»	Taza
Expreso doble	Taza
Expreso manchado	
Capuchino	Taza
con espuma de leche	Tazón
Latte macchiato	Vaso
Cacao caliente	Tazón
Té negro o infusiones	Tazón
Glühwein: vino caliente especiado, solo en invierno	Tazón

En la hoja de información se indican los ingredientes de nuestros platos y bebidas.