

## Getränke

Traditionell aus unserer Fassbierschänke der berühmte  
AUGUSTINER EDELSTOFF vom Holzfass.

Maß Augustiner Edelstoff		1,0 l	9,00
Maß Radler		1,0 l	9,00
Maß Augustiner Dunkel		1,0 l	9,00
Maß Alkoholfreies Bier		1,0 l	9,00
Maß Augustiner Weißbier		1,0 l	9,30
Maß Ruß'n		1,0 l	9,30
Maß König Ludwig Weißbier alkoholfrei		1,0 l	9,30



0,5 l servieren wir ausschließlich vor 17 Uhr und nach 22:00 Uhr

### Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser		0,5 l	3,80
Apfelschorle		0,5 l	4,10
Johannisbeerschorle		0,5 l	4,10
Rhabarbersaftschorle		0,5 l	4,10
Cola-Mix		0,5 l	4,20
Zitronenlimonade		0,5 l	3,90
Coca Cola/Zero 		0,33 l	3,80
Fanta		0,33 l	3,80

### Weine weiß und rot

Pinot Grigio		0,2 l	5,90
Heuriger Grüner Veltliner Qualitätswein		0,2 l	5,50
Rheingau Riesling Robert Weil - Rheingau		0,75 l	43,50
		1,0 l	59,00
Chardonnay (Magnum) Gerhard Markowitsch - Südsteiermark		1,5 l	99,00
Grauburgunder Weingut Rinklin		0,75 l	34,00
Serpaiole Rosso Toscana		0,75 l	29,50
Merlot		0,2 l	5,70
trocken, samtig			
Weinschorle - weiß , süß oder sauer		0,5 l	6,90
Weinschorle - rot, süß oder sauer		0,5 l	6,90
Sekt Fürst von Metternich		0,75 l	29,90
Prosecco	Piccolo 0,2 l 6,50	0,75 l	24,90

Vinothek  
**SABITZER**  
München

### Schnäpse

PIRCHER Obstler 38%Vol. Südtirol	2 cl	3,60	4 cl	7,20
PIRCHER Williams 40%Vol. Südtirol	2 cl	3,80	4 cl	7,60
WilliWuzzz	2 cl	3,30	4 cl	6,60
(PIRCHER Williams Edelbrand, Birnensaft und Birnenkugel)				
Augustiner Klosterbruder	2 cl	3,50	5 cl	6,80
Ramazotti	2 cl	3,50	4 cl	7,00
Jägermeister	2 cl	3,50	4 cl	7,00
Pfanner Williams mit Bienenhonig	2 cl	3,80	4 cl	7,60
PIRCHER Nuss Likör 25%Vol.	2 cl	3,50	4 cl	7,00
Lantenhammer Holzfass Obstbrand	2 cl	4,50	4 cl	9,00

### Dallmayr Kaffeespezialitäten

Kaffee		Haferl	4,50
Cappuccino		Haferl	4,50
Tee		Haferl	2,90
Doppelter Espresso		Haferl	4,90



**Dallmayr**

Liebe Gäste, es ist Tradition im Selbstbedienungsbereich seine Speisen selbst mitzubringen. Im bedienten Teil des Biergartens ist dies nicht gestattet.

## Dessert

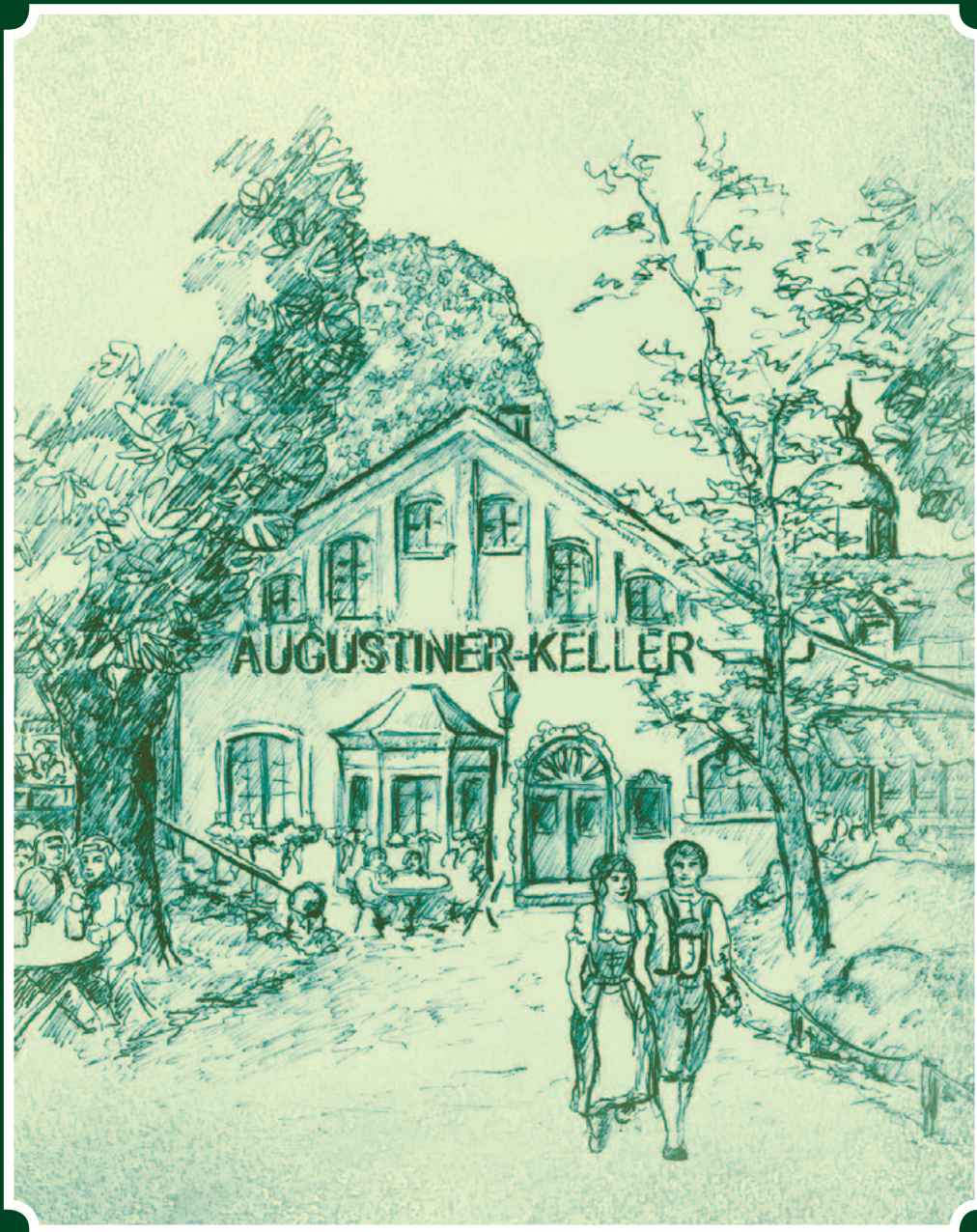
<b>Erdbeerbecher</b>	8,85
1 Kugel Erdbeereis, 2 Kugeln Vanilleeis, frische Erdbeeren und Erdbeersoße	
<b>Waldfruchtbecher</b>	8,85
2 Kugeln Vanilleeis, 1 Kugel Walnusseis mit Vanillesoße und Sahne	
<b>Eierlikörbecher</b>	8,85
2 Kugeln Vanilleeis, 1 Kugel Schokoladeneis, Sahne und Eierlikör	
<b>„Nussknacker“</b>	9,50
2 Kugeln Vanilleeis, 1 Kugel Walnusseis, Sahnehaube, Karamell- und Schokosoße und Krokantstücken ☒	
<b>„Bananasplit“</b>	8,85
Banane, 2 Kugeln Vanilleeis mit Sahne und Schokoladensoße ☒	
<b>Dampfnudel mit Vanillesoße</b>	8,85
<b>„A Hoibe“ Riesen-Auszogne</b>	7,70
mit 1 Kugel Vanilleeis, Sahne, Krokantsplitter und Caramelsoße	
<b>Frische Riesen-Auszogne</b>	5,50
<b>Apfelstrudel mit Vanillesoße und Sahne</b>	9,95
<b>Mousse au Chocolat</b>	6,60
(hausgemacht nach Vogler's Rezept aus der Lehre) mit Sahne und Schokostücken im Weckglaserl ☒	
<b>Eingelegte Waldfrüchte</b>	7,30
in Edelfrost mit Vanilleeis und Schlagsahne ☒	
<b>„Sanfter Engel“</b>	7,30
2 Kugeln Vanilleeis mit Orangensaft, Grand Marnier und Sahne ☒	
<b>„Russisch Zitrone“</b>	7,30
2 Kugeln Zitroneneis mit Wodka und Preiselbeeren ☒	
<b>„Affogato“</b>	5,50
1 Kugel Vanilleeis mit einem Espresso ☒	
<b>Eiskaffee</b>	7,30



## Kinderdessert

<b>„Eisbiene“</b>	3,25
1 Kugel Vanilleeis, 1 Kugel Erdbeereis, Schokoladensoße und knusprige Waffel	
<b>„Mäusejagd“</b>	3,25
2 Kugeln Vanilleeis auf bunten Schokolinsen und einer Maus aus Schaumzucker	
<b>1 Kugel Eis</b>	1,25
Vanille, Erdbeere, Zitrone, Walnuss oder Schokolade	
<b>Portion Sahne</b>	0,90

# Biergarten



**Augustiner-Keller**  
- München -

**\*\*\* Metzger - Montag \*\*\***

Jeden Montag ab 18 Uhr  
Spezialitäten von unserem Metzger

**\*\*\* Grill - Dienstag \*\*\***

Jeden Dienstag ab 18 Uhr bei schönem Wetter  
Spezialitäten von unserem Holzkohlengrill

**\*\*\* Schnitzel - Mittwoch \*\*\***

Jeden Mittwoch ab 18 Uhr  
verschiedene Schnitzel

**\*\*\* Flammkuchen - Donnerstag \*\*\***

Jeden Donnerstag ab 18 Uhr  
verschiedene Flammkuchen nach Augustiner-Keller-Art

**\*\*\* Fisch - Freitag \*\*\***

Jeden Freitag ab 18 Uhr  
verschiedene Fischgerichte

**\*\*\* Barbecue - Samstag \*\*\***

Jeden Samstag ab 13 Uhr bei schönem Wetter  
Spezialitäten aus unserem Smoker

**\*\*\* Braten - Sonntag \*\*\***

Jeden Sonntag ab 12 Uhr  
verschiedene Bratengerichte



Bitte äußern Sie Ihren Rechnungswunsch vor der ersten Bestellung! Alle Preise in € inkl. MwSt.

## Brotzeiten

<b>Kalter Braten dünn aufgeschnitten</b> mit Butter, roten Zwiebeln, Meerrettich, Essiggurke und zwei Scheiben Hausbrot		9,90
<b>Saurer Presssack</b> (rot /weiß), in Essig und Öl, dazu rote Zwiebeln und Landbrot	🚫	10,65
<b>Keller Kas</b> mit Frischkäse pikant angemacht, roten Zwiebelringen und einer Scheibe Landbrot		10,30
<b>Hausgemachte Tellersülze</b> mit roten Zwiebeln, Landbrot	🚫	10,75
<b>Münchner Wurstsalat</b> aus Regensburgern mit viel Zwiebeln und Landbrot	🚫	11,80
<b>Portion Ländle Braukäse</b> (Rohmilch aus Voralberg, mit Biertreber behandelt), mit einer Scheibe Landbrot		13,30
<b>„Raditeller“</b> mit geräuchertem Schinken, Radi und Schnittlauchbrot		11,80
<b>„Saurer Teller“</b> pikant angemacht mit Wurstsalat, rotem und weißem Presssack, Romadur, roten Zwiebeln und Landbrot		15,60
<b>Brotzeithaxe, aufgeschnittene Schweinshaxe lauwarm</b> als kalte Brotzeit mit Kren, Essiggurke und einer Scheibe Hausbrot	🚫	16,25
<b>„Fitnesssalat“</b> Bunte Blattsalate mit mariniertem Barbecue-Hendl, Salatgurke, Tomate, Joghurt-Kräuter dressing und Radieschensprossen	🍃	15,60
<b>Tiroler Bauernsalat</b> mit Sommersalaten, Gurkenscheiben, Tomaten, dünn geschnittene Tiroler Speckscheiben, marinierte Champignons und grob geriebenem Parmesan	🍃	16,25
<b>Südtiroler Speckbrettl</b> mit Südtiroler Speck, Fassgurke, Landbrot und Butter		18,50
<b>Käseteller</b> mit bayrischen und Voralberger Käsespezialitäten, Landbrot und Butter		17,80
<b>„Biergartenbrotzeit“</b> mit Presssack, grober Leberwurst, Luft getrocknete Kaminwurzen, niederbayerischen Heißgeräuchertem, Leberkäs, Klostertaler, hausgemachtem Keller Kas, fein garniert mit Tomaten, Essiggurke und gekochtem Ei, dazu Butter und Landbrot		18,90
Portion <b>Radi</b>	🚫🍃	4,40
Bund <b>Radieserl</b>	🚫🍃	3,70
Ofenfrische <b>große Breze</b>		7,30
Ofenfrische <b>kleine Breze</b> (bis 16 Uhr)		2,00
Scheibe <b>Landbrot</b>	🚫	1,35
Scheibe <b>glutenfreies Brot</b> (Zubereitungszeit 10 Minuten)		1,60
<b>Schnittlauchbrot</b>		3,90
<b>Schmalzbrot</b>	🚫	3,90
Portion <b>Butter</b> 20 g	🍃	1,10
<b>Kaminwurzen</b> Stück	🚫🍃	2,90
<b>Rahmromadur</b> Stück	🍃	5,00
<b>Miesbacher</b> Stück	🍃	4,60

## Kinder

<b>1/4 Hendl</b> mit Pommes		8,85
<b>Schweinebraten</b> mit Spätzle		7,70
<b>Augustiner Keller Schnitzel</b> mit Pommes		8,60
<b>Wiener Würst'l</b> mit Pommes		6,60
<b>Spätzle</b> mit Soße		4,25
<b>Knödel</b> mit Soße	🚫	3,90
Portion <b>Pommes</b>	🚫	4,25



Die Zutaten und Allergenen Stoffe unserer Speisen und Getränke können Sie beim Service erfragen.

Auf Wunsch servieren wir glutenfreies Brot anstatt unserem Landbrot.












🍃 - Glutenfrei

🚫 - Laktosefrei










Die Kellner sind angewiesen sofort zu kassieren.

















Bitte beachten Sie unsere Tagesschmankerl!

## Frisch aus der Wurstkuechl








<b>Original Münchner Weißwurst</b> (bis 14.00 Uhr)  	Stück	3,90
<b>Wiener Würstl</b> mit Hausbrot und Kren 	2 Paar	7,70
<b>Ofenfrischer Leberkäse</b> – auch kalt  		6,90
<b>2 Stück Käsekrainer</b> vom Grill mit Kartoffelsalat 		13,30
<b>Nürnberger Rostbratwürstel</b> auf Sauerkraut  	9 Stück	16,70
<b>Currywurst</b> mit knusprigen pikanten Kartoffelscheiben  		14,00
<b>2 Stück fränkische Bratwurst</b> mit Sauerkraut und Hausbrot		14,50
<b>„Teufelsteller“</b> gebratene Feuerteufel mit Hausbrot und Sauerkraut	6 Stück	15,60
<b>Würstelteller</b> – eine Auswahl unserer Würstlspezialitäten auf Kartoffelsalat mit Kren 		19,90

## Bayrische Schmankerl

<b>Kalbfleischpflanzerl</b> (ca. 180g) mit Natursoße und Kartoffelsalat		16,25
<b>Geröstete Maultaschen</b> mit Zwiebeln, Ei und kleinem gemischten Salat		15,00
<b>Resch gebratenes Wammerl</b> in Kümmel-Biersauce mit Kartoffelsalat 		17,80
<b>Pfeffer-Zwiebelsteak</b> vom Schweinenacken, Barbecuesoße, pikanten Kartoffelscheiben mit Kräutersauerrahm 		17,60
<b>Jungschweinebraten</b> mit Kruste, Kartoffelknödel und Blaukraut 		16,90
<b>Augustiner Keller Schnitzel</b> in der Brezen-Käsekruste mit Kartoffelsalat		18,90
<b>Bauernteller</b> mit Fleischpflanzerl, Würstel, Schweinebraten, Sauerkraut und Kartoffelknödel		19,90
<b>Portion saftige Spareribs</b> mit Barbecuesoße  		19,60
<b>Zartes Rinderlendensteak</b> vom Grill, Kräuterbutter und pikanten Kartoffelscheiben mit Sauerrahmdip 		24,50
<b>Große gebackene Kartoffel</b> mit angemachtem Landfrischkäse 		11,10
oder mit geräuchertem, dünn geschnittenen Räucherlachsfilet 		17,40
<b>Bayrische Champignons</b> in Kräuterrahm mit Brezenknödel		15,60
<b>Rotbarschfilet gebacken</b> mit Kartoffelsalat und Remouladensauce 		17,80

<b>Portion Kartoffelscheiben</b> 5,50 	<b>Portion hausgemachter Kartoffelsalat</b>  	3,40
mit Sauerrahm 	<b>Saisonaler kleiner Salat</b>  	5,50
<b>Portion Krautsalat</b>  	<b>Essiggurke</b>  	1,35
<b>Portion Krautsalat</b>  		3,40
<b>Portion Sauerkraut</b>  		3,70
<b>Portion Blaukraut</b>  		3,70

## Augustiner Spezialitäten vom Drehgrill

<b>1/2 Hendl</b> mit Petersilie gefüllt und mit Butter gegrillt 		11,80
<b>1/2 Knusprige Schweinshaxe</b> mit Kartoffelknödel, Biersoße und Krautsalat 		19,50
<b>1/4 Ente und 1/4 Hendl</b> mit hausgemachtem Kartoffelsalat  		19,50
<b>1/4 Ente und ein Stück Schweinebraten</b> mit Natursoße, Kartoffelknödel und Blaukraut 		22,90
<b>1/2 Frische Grill-Ente</b> mit Kartoffelknödel und Blaukraut 		27,90
<b>Unser Renner</b> – 1/4 Hendl und ein 1/4 Haxe frisch vom Drehgrill mit hausgemachtem Kartoffelsalat 		19,90

Die Zutaten und Allergenen Stoffe unserer Speisen und Getränke können Sie beim Service erfragen.