

# Getränkekarte

Traditionell aus unserer Fassbierschänke der berühmte  
AUGUSTINER EDELSTOFF vom Holzfaß.

## Biere

<b>Augustiner Edelstoff</b>	0,5 l	4,50
vom Holzfaß	Maß	9,00
<b>Augustiner Weißbier</b>	0,5 l	4,65
König Ludwig <b>Weißbier dunkel</b>	0,5 l	4,65
König Ludwig <b>Weißbier leicht</b>	0,5 l	4,65
König Ludwig <b>Weißbier alkoholfrei</b>	0,5 l	4,65
<b>Augustiner Dunkel</b> vom Faß	0,5 l	4,50
<b>Alkoholfreies Bier</b>	0,5 l	4,50
<b>Radler</b>	0,5 l	4,50
	Maß	9,00
<b>Ruß'n</b>	Maß	9,30

## Alkoholfreie Getränke

<b>Coca Cola/Zero</b>	0,33 l	3,80
<b>Fanta</b>	0,33 l	3,80
<b>Cola-Mix</b>	0,5 l	4,20
<b>Johannisbeerschorle</b>	0,4 l	4,10
<b>Apfelschorle</b>	0,5 l	4,10
<b>Adelholzener</b> mit oder ohne Kohlensäure	0,75 l	6,50
<b>Tafelwasser</b>	0,5 l	3,80
<b>Rhabarbersaftschorle</b>	0,5 l	4,10
<b>Zitronenlimonade</b>	0,5 l	3,90

## Weine weiß und rot

Bitte fragen Sie nach unserer Weinkarte.

<b>Offene Weine</b>	0,2 l	
<b>Weiß</b>		
<b>Heuriger Grüner Veltliner</b>		5,50
Qualitätswein, trocken, saftig, Weingut Steinschaden		
<b>Pinot Grigio</b>		5,90
trocken, elegant, Azienda Vinicola Saint Agostino		
<b>Rot</b>		
<b>Merlot</b>		5,70
süffig, körperreich, harmonisch, Fratelli Endrizzi, Trentino		
<b>Weinschorle weiß</b> , süß oder sauer	0,5 l	6,90
<b>Weinschorle rot</b> , süß oder sauer	0,5 l	6,90

## Warme Getränke

<b>Dallmayr Kaffee</b>	Haferl	4,50
<b>Schwarzer Tee oder Kräutertee</b>	Haferl	2,90
<b>Espresso</b>	Tasse	2,80
<b>Cappuccino</b>	Tasse	3,50
mit aufgeschäumter Milch	Haferl	4,50
<b>Latte Macchiato</b>	Glas	4,90

## Spirituoßen

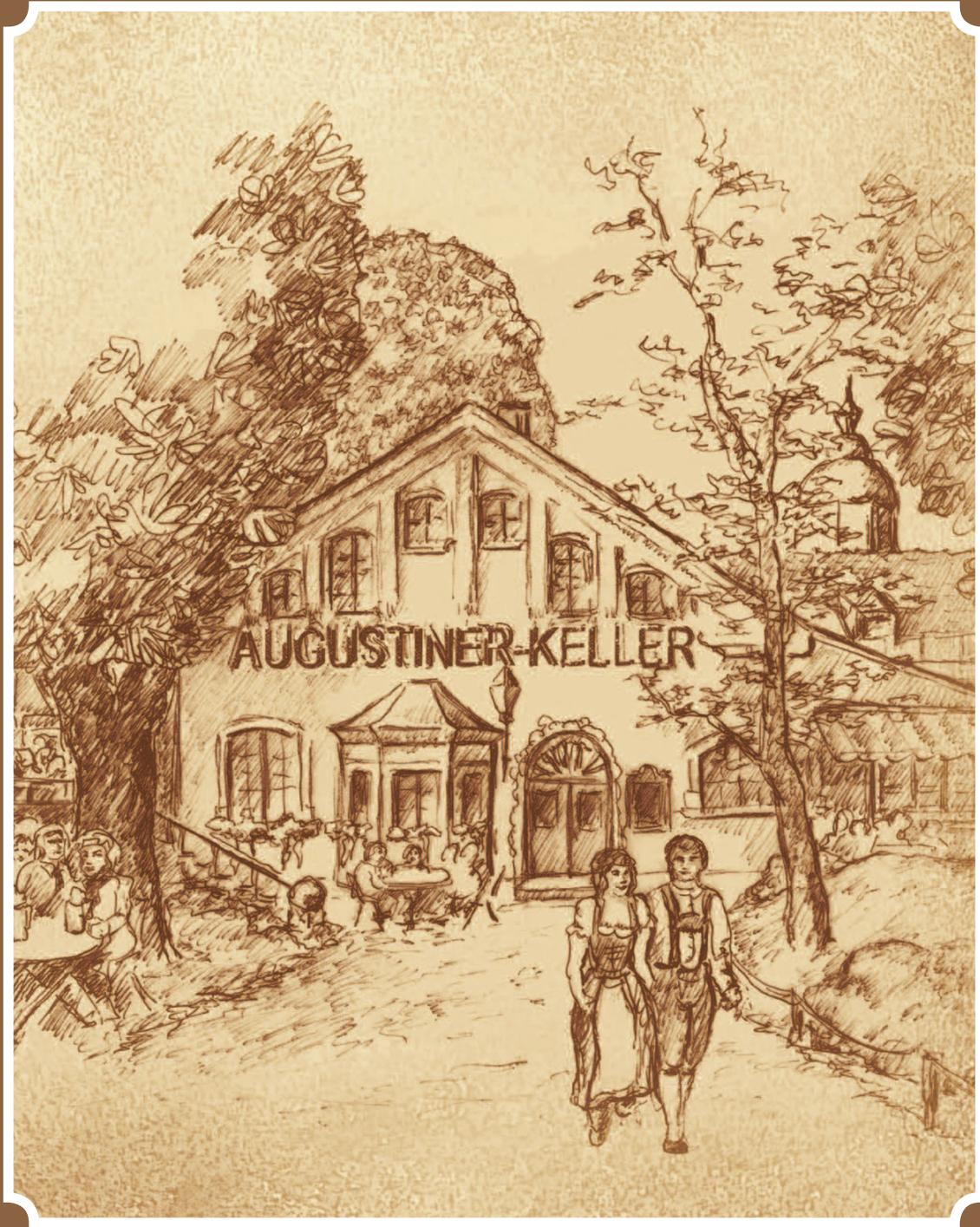
<b>PIRCHER Williams</b> 40%Vol. Südtirol	2 cl	3,80
<b>PIRCHER Obstler</b> 38%Vol. Südtirol	2 cl	3,60
<b>WilliWuzzz</b> (PIRCHER Williams Edelbrand, Birnensaft und Birnenkugel)	2 cl	3,30

## Edelbrände aus der Brennerei Lantenhammer am Schliersee

<b>Marillenbrand</b>	2cl	7,20
<b>Schlehengeist</b>	2cl	7,20
<b>Williamsbirnenbrand</b> - ungefiltert	2cl	7,50

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

# Alter Lagerkeller



Augustiner-Keller

- München -

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

## Brotzeiten und Salate

<b>Gemischter Salat</b> nach Jahreszeit  	5,50
<b>Münchner Wurstsalat</b>	11,80
von Regensburgern mit roten Zwiebeln und Landbrot 	
<b>„Chef – Salat“</b> bunte Blattsalate mariniert in unserem Balsamicodressing mit Käse- und Schinkenstreifen, gekochtem Ei und Croûtons	15,10
<b>„Saurer Teller“</b>	15,60
mit kleinem Wurstsalat von Stangenregensburgern, schwarzem und weißem Presssack, Romadur, roten Zwiebeln und Hausbrot	
<b>„Salat mit Pute“</b> bunte Blattsalate in unserem Balsamicodressing mit Mais, Kürbiskernöl und gebratenen Putenbruststreifen 	17,40
<b>Augustiner – Bierstubenbrotzeit</b>	19,70
mit kaltem Braten, grober Leberwurst, luftgetrocknete Kaminwurzeln, niederbayerischem Heißgeräuchertem, Leberkäs, Emmentaler, Keller Kas, fein garniert mit Tomaten, rote Zwiebelringe, Essiggurkerl und gekochtem Ei, dazu Butter, Landbrot und eine Breze	
<b>Breze</b> 2,00	<b>Scheibe Brot</b> 1,35
<b>Essiggurke</b> 1,10	<b>Port. Butter</b> 1,10
<b>Beilage</b> 3,40	<b>Scheibe glutenfreies Brot</b> (Zubereitungszeit 10 Minuten) 1,60

## Käse

<b>Keller Kas</b> mit roten Zwiebeln, Landbrot und Breze	11,80
<b>Käseteller</b> mit bayrischen und Voralberger Käsespezialitäten, Landbrot und Butter	17,80

## Aus dem Suppentopf

<b>Tafelspitzbouillon</b> mit Leberknödel und Schnittlauch	7,60
<b>Hausgemachte Gulaschsuppe</b> mit Brot 	7,70

## Täglich frisch aus der Wurstkuehl

<b>Ofenfrischer Leberkäse</b>  	6,90
warm oder kalt	
<b>2 Stück Käsekrainer vom Grill</b> mit Kartoffelsalat 	13,30
<b>Nürnberger Rostbratwürstl</b> auf Sauerkraut  	6 Stück 12,20
<b>Nürnberger Rostbratwürstl</b> auf Sauerkraut  	9 Stück 16,70
<b>Teufelsteller</b> (scharfe Würstel) mit Kartoffelsalat  	15,60
<b>„Augustiner Würstlpfanne“</b> von allem etwas mit Sauerkraut und Bratkartoffeln 	19,90

Auf Wunsch servieren wir glutenfreies Brot anstatt unserem Landbrot.

 - Glutenfrei

 - Laktosefrei

## Fisch und Vegetarisch

<b>Ofenkartoffel</b> mit Landfrischkäse und Salatgarnitur 	11,10
wahlweise mit Räucherlachsstreifen 	17,40
<b>2 Stück bayrischer Hot-Dog</b> mit veganer Keller Kas – Mayo	15,50
<b>Allgäuer Käsespätzle</b> mit Röstzwiebeln und Salat	13,30
<b>Gemischte Schwammerl</b> in Kräuterrahm mit Semmelknödel	15,60
<b>Gebackener Rotbarsch</b> mit Kartoffelsalat und Remouladensoße 	17,80

## Bayrische Schmankerl

<b>Augustiner Leberschmankerl vom Kalb</b> mit angerösteten Knödeln, Spiegelei und gemischter Salat	18,50
<b>Gebackenes Schweineschnitzel</b> aus dem Rücken geschnitten mit Pommes frites	15,10
<b>Münchner Schnitzel</b> mit Senfmeerrettich-Kruste und Kartoffelsalat	18,90
<b>Wildgulasch</b> aus eigener Jagd in Wacholderrahmsoße, Pilzen, Blaukraut, Semmelknödel und Preiselbeeren	22,95
<b>Bayrischer Teller</b> mit einem Stück Ente und knusprigem Jungschweinebraten, Leberkäse, Würstl, Faßsauerkraut und Kartoffelknödel 	26,80
<b>Rinderlendensteak</b> rosa gebraten mit Pfeffersauce und Pommes frites	24,50

## Bayrische Schmankerl – frisch aus dem Rohr

<b>1/2 lauwarme Schweinshaxe</b> mit frischem Kren, Essiggurke und einer Scheibe Hausbrot 	16,25
<b>Jungschweinebraten</b> vom Halsgrat mit Blaukraut und Kartoffelknödel 	16,90
<b>1/2 Schweinshaxe</b> mit Kartoffelknödel und Krautsalat 	19,50
<b>„Unser Renner“</b> ein Stück Haxe und ein Stück Ente mit Kartoffelknödel und Blaukraut 	22,95
<b>1/2 Bauernente</b> mit Kartoffelknödel und Blaukraut 	27,90

## Desserts

<b>Bayrisch Creme</b> mit Waldbeeren und Sahne im Weckglaserl 	6,60
<b>Edelstofffrüchte</b> (gemischte Waldbeeren in Edelstoff) mit Vanillesoße und Schlagsahne 	7,30
<b>Ofenfrische Dampfnudel</b> mit Honigkruste mit Vanillesoße	8,85
<b>Ofenfrischer Rahmapfelstrudel</b> mit Vanillesoße	9,95

Allergene

