04/2025

Getränkekarte

Traditionell aus unserer Fassbierschänke der berühmte AUGUSTINER EDELSTOFF vom Holzfass.

Biere

Augustiner Edelstoff	0,5 l	4,50
vom Holzfaß	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 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/Zero	0,33 l	4,30
Fanta	0,33 l	4,30
Cola-Mix	0,5 l	4,50
Johannisbeerschorle	0,4 l	4,30
Apfelschorle	0,5 l	4,30
Adelholzener mit oder ohne Kohlensäure	0,75 l	6,50
Tafelwasser	0,5 l	3,90
Rhabarbersaftschorle	0,5 l	4,30
Zitronenlimonade	0,5 l	4,30

Weine weiß und rot

Bitte fragen Sie nach unserer Weinkarte.

Offene Weine	0,2 l	
Weiß		
Heuriger Grüner Veltliner		6,50
Qualitätswein, trocken, saftig, Weingut Steinschaden		
Pinot Grigio		6,90
trocken, elegant, Azienda Vinicola Saint Agostino		
Rot		
Merlot		6,70
süffig, körperreich, harmonisch, Fratelli Endrizzi, Trentino		
Weinschorle weiß, süß oder sauer	0,5 l	8,50
Weinschorle rot, süß oder sauer	0,5 l	8,50

Warme Getränke

Dallmayr Kaffee	Haferl	4,90
Schwarzer Tee oder Kräutertee	Haferl	3,50
Espresso	Tasse	3,80
Cappuccino	Tasse	4,50
mit aufgeschäumter Milch	Haferl	5,50
Latte Macchiato	Glas	5,90

Spiritusen

PIRCHER Williams 40%Vol. Südtirol	2 cl	3,95
PIRCHER Obstler 38%Vol. Südtirol	2 cl	3,90
WilliWuzzz (PIRCHER Williams Edelbrand, Birnensaft und Birnenkugel)	2 cl	3,50

Edelbrände aus der Brennerei Lantenhammer am Schliersee

Marillenbrand	2cl	7,50
Schlehengeist	2cl	7,50
Williamsbirnenbrand - ungefiltert	2cl	7,90

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

Gemischter Salat nach Jahreszeit 6,50

Münchner Wurstsalat 13,50

von Regensburgern mit roten Zwiebeln und Landbrot

„Steirischer Salatteller“ bunte Blattsalate in unserem Kürbiskerndressing mit Käferbohnen und gebackenem Hühnerbrustfilet 18,60

Augustiner – Bierstubenbrotzeit 21,30

mit kaltem Braten, grober Leberwurst, luftgetrocknete Kaminwurzen, niederbayerischem Heißgeräuchertem, Leberkäs, Emmentaler, Keller Kas, fein garniert mit Tomaten, rote Zwiebelringe, Essiggurkerl und gekochtem Ei, dazu Butter, Landbrot und eine Breze

Breze	2,40	**Scheibe Brot**	1,50
Essiggurke	1,50	**Port. Butter**	1,50
Beilage	3,60	**Scheibe glutenfreies Brot** (Zubereitungszeit 10 Minuten)	1,60

Käse

Keller Kas mit roten Zwiebeln, Landbrot und Breze 13,60

Käseteller mit bayrischen und Voralberger Käsespezialitäten, Landbrot und Butter 18,40

Aus dem Suppentopf

Tafelspitzbouillon mit Leberknödel und Schnittlauch 7,90

Täglich frisch aus der Wurstkuchl

Ofenfrischer Leberkäse 7,90

warm oder kalt

Nürnberger Rostbratwürstl auf Sauerkraut 6 Stück 13,50

Würstlteller von allem Etwas mit Kraut und Röstkartoffeln 21,60

Auf Wunsch servieren wir glutenfreies Brot anstatt unserem Landbrot.

- Glutenfrei **- Laktosefrei**

Fisch und Vegetarisch

Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat	14,50
Gemischte Schwammerl in Kräuterrahm mit Semmelknödel	16,50
Gebackener Rotbarsch mit Kartoffelsalat und Remouladensoße	18,50
Chilli sin Carne mit veganer Sourcream in der Tortillaschale	18,50
Griechischer Flammkuchen mit Feta und Peperoni	13,90

Bayrische Schmankerl

Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken geschnitten mit kalt gerührten Preiselbeeren und Bratkartoffeln	27,50
Münchner Schnitzel mit Senfmeerrettich-Kruste und Kartoffelsalat	19,95
Rinderlendensteak rosa gebraten mit Pfeffersauce und Pommes frites	28,50
Original Elsässer Flammkuchen mit Speck und Lauchzwiebel	14,90

Bayrische Schmankerl – frisch aus dem Rohr

Bayrischer Teller mit einem Stück Ente und knusprigem Jungschweinebraten, Leberkäse, Würstl, Faßsauerkraut und Kartoffelknödel	27,80
Jungschweinebraten vom Halsgrat mit Blaukraut und Kartoffelknödel	17,90
1/2 Schweinshaxe mit Kartoffelknödel und Krautsalat	21,50
„Unser Renner“ ein Stück Haxe und ein Stück Ente mit Kartoffelknödel und Blaukraut	24,90
1/2 Bauernente mit Kartoffelknödel und Blaukraut	29,90

Desserts

Bayrisch Creme mit Waldbeeren und Sahne im Weckglaserl	6,95
Ofenfrische Dampfnudel mit Honigkruste mit Vanillesoße	9,90
Hausgemachter ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanillesoße und Sahne	10,90

Allergene

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